

Juli/August 2020

OPUS

Das Kulturmagazin der Großregion



FANTASIE

Die Macht der Fantasie

Eva-Maria Reuther

Festspielhaus Baden-Baden

Interview mit Benedikt Stampa

Margret Scharrer

**Eine Saarländerin am Pult großer
Orchester** *Thomas Krämer*

Kunsthalle Mannheim

Werke von Anselm Kiefer

Georg Leisten

Erzählung

ACETON *Ralph Schock*

Sarre-Union im Krummen Elsass

Peter Moll



13. Jahrgang | 10 Euro

Big Green Egg

Ein Küchenjuwel als Lebensbegleiter



Ein nahezu perfektes Kochgerät © Big Green Egg



Bestens geeignet auch für ganze Hühner © Big Green Egg

Wir stehen vor der warmen Jahreszeit. Und nach dem scharfen Lockdown „dank“ Coronavirus freuen wir uns, endlich wieder etwas unternehmen zu können. Endlich wieder grillen. Und dafür gibt es einen echten Geheimtipp. Big Green Egg – das große grüne Ei.

Die Idee dahinter uralt. Vor gut 3.000 Jahren wurde im östlichen Asien bereits mit Tonöfen gekocht, die mit Holz befeuert wurden. Sie hießen „Kamado“ (Ofen oder Herd) und fanden rasch großen Anklang. Ed Fisher ließ sich im Jahre 1974 davon inspirieren und entwickelte in dieser Tradition das Küchenjuwel BIG Green EGG, das er über die Jahrzehnte mit innovativer Technologie und der von der Weltraumagentur NASA geschaffenen hochbeständigen und langlebigen Keramik vervollkommnete.

Dank der hitzereflektierenden, wärmeisolierenden Keramik und der charakteristischen Form des Big Green Eggs konnte in dem neuen Gerät eine nahezu perfekte Luftzirkulation ermöglicht werden, die dafür sorgt, dass Zutaten und Gerichte auf der gewünschten Temperatur gleichmäßig garen. Wie beim traditionellen Grill kommt Holzkohle als Energiequelle zum Einsatz. Aber die warme Luft ist im EGG integriert, so dass die Holzkohle wesentlich länger hält als beim normalen Grill und folglich auch weniger Asche produziert – ökologisch vorbildlich also. Die Highend-Keramik ist nach ISO 9001 UL

zertifiziert und erfüllt die strengsten Qualitätsnormen. Schließlich sind im Big Green Egg die Temperaturen zwischen 70 °C und 350 °C gradgenau zu regulieren und halten selbst bei Frost im Freien die eingestellte Temperatur zuverlässig konstant.

Und noch eine Besonderheit: Der Hersteller gewährt eine beschränkte lebenslange Garantie auf das Material und die Konstruktion aller Keramikbauteile des Big Green Egg. Das kann er sich leisten, denn es handelt sich um ein überaus langlebiges Kochgerät, das keinen Vergleich zu scheuen braucht. Der Hersteller ist stolz darauf, dass sein Gerät mindestens hunderttausend Mal ohne Qualitätsverlust erhitzt werden kann. Der Gourmet hat sozusagen ein Leben lang Freude daran, auf gesunde Weise schmackhafte Gerichte im EGG zuzubereiten – ganz gleich, ob er backen, smoken, grillen, dünsten oder einfach nur kochen will.

Wo man das superbe Gerät besichtigen kann? Nicole Wilhelm, die kreative Chefin von Miori, weiß bestens Bescheid.

MIORI

Saarbrücker Str. 148/158, 66130 Saarbrücken

Tel. 0681 9880890

miori.de

Freikarten mit der
OPUS CARD

für AbonentInnen
opus-card.de

Top aktuelle Infos
OPUS NEWSLETTER

Jetzt abonnieren
opus-kulturmagazin/newsletter

Spannende Angebote
OPUS SHOP

opus-kulturmagazin/shop