Kochlöffel

wooden spoon (eng.), cuillère en bois (franz.), cucchiaio di legno (ital.), houten lepel (niederl.), cuchara de madera (span.), tahta kaşık (türk.)

Beschreibung

Kochlöffel

Der Kochlöffel (im Schweizerdeutschen auch Kelle oder Holzkelle genannt) ist ein Küchengerät zum Umrühren von Suppen und anderen Speisen, um die Zutaten zu mischen und ein Anbrennen oder Verklumpen während der Zubereitung zu vermeiden. Auch dient er zum Aufnehmen von Flüssigkeiten und weichen Speisen zum Zwecke des Kostens. Er besteht aus einer flachen Schale mit Stiel in unterschiedlichen Längen, passend zum jeweils verwendeten Topf. Oft besitzt der Kochlöffel eine spitz zulaufende Ecke, um besser in die Unterkante des Kochtopfes gelangen zu können. Die Variante mit Loch wird auch Rührlöffel oder Lochkelle genannt. Das Loch verringert den Widerstand und vereinfacht das Rühren. Das gilt vor allem bei Kuchen- und Spätzleteig oder Risotto. Auch dünnflüssige Saucen werden so besser verrührt.

Besonders Löffel aus heimischen Hölzern wie Kiefer, Fichte, Buche oder Ahorn eignen sich besonders gut, da sie antibakteriell wirkende Gerbsäuren freisetzen, welche die Bakterien abtöten und das Holz sauber halten. Am effektivsten ist dabei übrigens das Holz der Kiefer.

Darüber hinaus ist Holz sehr hitzebeständig und hinterlässt keine Kratzer in beschichteten Pfannen oder Töpfen. Außerdem sind Holzlöffel günstig und gleichzeitig nachhaltig. Viele Punkte, die also für den hölzernen Kochlöffel sprechen. Heute gibt es sie in vielen Formen und Farben auch aus Kunststoff.

Allein die Reinigung und Pflege eines Kochlöffels sind anspruchsvoller als bei Küchenutensilien aus Plastik. Wenn man jedoch einige Dinge beachtet, wird man den Holzlöffel lange nutzen können.

- Den Holzlöffel nie in den Geschirrspüler legen. Das Holz quillt auf und bietet damit erst recht eine nahrhafte Grundlage für Bakterien.

- Nach jeder Nutzung den Löffel kalt abwaschen und dann kurz heiß reinigen. Kein Spülmittel verwenden, da das Holz den Geruch annehmen kann.

- Holzkochlöffel lassen sich auch mit Wasser auskochen. Dadurch werden auch die Keime im Holz abgetötet. Hierzu sollten Sie wissen, dass maximal neun Minuten im kochenden Wasser schon reichen, um den Kochlöffel wieder keimfrei zu bekommen. Wenn Sie diese Prozedur regelmäßig durchführen, beugen Sie damit Keimbildung vor. Achten Sie bei dem Auskochen im heißen Wasser unbedingt auf die Kochzeit, sonst wird das Holz rissig und spröde.

- Nach dem Spülen den Löffel an der Luft trocknen.

- Den Löffel einmal im Monat mit neutralem Speiseöl, z. B. Raps-, Sonnenblumen-, Oliven- oder Walnussöl einölen. Damit wird verhindert, dass das Holz einreißt.