

Die Bäuerinnenpfanne - Der Wok der Alpen

08.12.2008, 16:01 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *BEN BOR SARL*



Echte Bäuerinnenpfanne aus Blaustahl

Besonders in früheren Zeiten war das Platzangebot in kleinen Bauernhäusern und in Alphütten beschränkt. Meist war in derartigen Behausungen nur eine einzige Feuerstelle vorhanden. Da es zudem sehr mühsam war, schweres Kochgeschirr zu Berge zu tragen, beschränkte man sich auf vielseitig einsetzbare Lösungen. Damit ist die Bäuerinnenpfanne durchaus mit dem asiatischen Wok vergleichbar.

Da man auch mit der Auswahl der Nahrungsmittel nicht verwöhnt wurde, entstanden aus der Improvisation heraus zum Teil erstaunlich kreative Gerichte. Noch heute kennt man sie unter der Bezeichnung „Bauernpfanne“, „Älpermakkaronen“ oder auch als Risotto mit diversen Zutaten. Auch Ragouts in unzähligen Variationen werden bevorzugt in einer Bäuerinnenpfanne zubereitet.

Eine echte Bäuerinnenpfanne ist aus robustem Blaustahl gefertigt, da er auch offenes Feuer unbeschadet übersteht. Sie entspricht einer Bratpfanne mit einer bauchigen Form, sie hat einen hohen Rand und sie verfügt über einen feuerfesten Pfannenstiel.

Die Bäuerinnenpfanne wird noch heute hergestellt und sie ist weiterhin hervorragend für vielfältige und rustikale Gerichte geeignet. Sie wurde im Lauf der Jahre lediglich insofern ein wenig verfeinert, dass sie auch auf Hitzequellen unserer Zeit eingesetzt werden kann. Dank dem Stiel aus Stahl darf sie - zum Beispiel zum Überbacken – auch in den Backofen gegeben werden.

Echte Bäuerinnenpfannen in verschiedenen Grössen bietet der Küchenshop www.mastercuisine.eu an.

Viele rustikale Rezeptideen sind bei www.kochmeister.com und www.kochbu.ch zu finden.

Der Küchenshop MasterCuisine wurde im Jahr 2000 gegründet. Er liegt nun in der neuen Version mit stark erweitertem Sortiment unter www.mastercuisine.eu vor. Die Angebote richten sich an die Gastronomie, jedoch auch an ambitionierte Hobbyköche und private Haushalte. MasterCuisine vertreibt ausschliesslich Qualitätsware von etablierten Herstellern und die meisten Produkte müssen sich zusätzlich in der eigenen Testküche bewähren. Der Küchenshop MasterCuisine ist eine Unternehmung der BEN BOR SARL in den französischen Vogesen.

News-ID: 266253 • Views: 97 (Stand: 01.10.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/266253/Die-Baeuerinnenpfanne-Der-Wok-der-Alpen.html>