

Bekanntnis zur Beständigkeit

## *Japanese Garden mit Le Creuset*

Zeitlose Schönheit: Japanische Gärten sind mentale Kraftquellen, die mit Stille, Zen und dem Erleben im Hier und Jetzt assoziiert werden. Sie bieten die Möglichkeit, den Alltagsstress hinter sich zu lassen und auch im Grosstadttschungel die Nähe zur Natur zu finden. Immergrüne Pflanzen, Steine und Wasser, kunstvoll arrangiert, drücken eine tief in der japanischen Kultur verankerte Wertschätzung für die Vollkommenheit der Natur aus. Eine ursprüngliche Form, die durch Klarheit, Ästhetik und Beständigkeit besticht, fernab flüchtiger Megatrends. Werte, mit denen sich auch das französische Premiumlabel Le Creuset identifiziert: Das gusseiserne Kochgeschirr ist sehr langlebig und wird wie ein gutes Rezept von Generation zu Generation weitergegeben.



*Beständigkeit zählt: Le Creuset inszeniert japanische Kochkultur.*

Traditionell haben Farben in Japan eine symbolische Bedeutung: Ink, das neue Dunkelblau von Le Creuset, steht für Schönheit und weckt Erinnerungen an Tinte und tiefes Meeresblau. Im Zusammenspiel mit hellem Naturholz wirkt die als Limited Edition erhältliche Farbe sympathisch geerdet; in der Küche und bei Tisch strahlt sie Ruhe und Beständigkeit aus. Fehlt nur noch ein warmes Willkommen aus dem Land der aufgehenden Sonne! Suppen sind Soul-Food, die Basis bildet meist Dashi. Dieser Fischsud hat in Japan einen höheren Stellenwert als Fleisch- oder Gemüsebrühe in der europäischen Küche und wird mit Umami in Verbindung gebracht.

Dieser berühmte fünfte Geschmack ist sinnliches Markenzeichen der japanischen Küche, die wegen ihrer Vielfalt an frischen, gesunden Zutaten und Aromen geschätzt wird. Neben den

bekannten Geschmacksrichtungen süß, sauer, bitter und salzig ist Umami der Inbegriff für ultimatives Wohlgefühl beim Essen, das Köche auf der ganzen Welt inspiriert.

Dies gilt insbesondere für Ichiban Dashi, dem Ursprung vieler feiner Brühen und Saucen. Niban Dashi etwa wird aus dieser Grundbrühe hergestellt und hat ein kräftigeres Aroma, perfekt für Fischspeisen und Miso-Suppe. Fürs gute Gelingen sorgt Le Creuset mit dem 3-ply-Fleischtopf aus Edelstahl-Mehrschichtmaterial. Beim Abseihen der Brühe kann der mit einem Tuch oder Küchenpapier ausgelegte 3-ply Dämpfeinsatz verwendet werden. Dashi lässt sich im Kühlschrank zwei Tage aufbewahren oder bequem portionsweise einfrieren.

Ebenfalls beliebt ist die Kombination von Tofu und Wakame. Mit Zutaten wie Aburaage, Kartoffeln, Frühlingszwiebeln, Daikon oder Pilzen können auch Kocheinsteiger eine herzhafte Tofu-Wakame-Suppe kreieren.

Kein Tag ohne Tamagoyaki! Das gerollte Omelette wird nicht nur zu jedem klassischen japanischen Frühstück gereicht, sondern auch als Beilage zu Ramen oder als fischlose Sushi-Variante und fehlt natürlich auch in keiner Bentobox. Prädestiniert für die Zubereitung des traditionellen Gerichts: Die rechteckige, Aluminium-Omelett-Pfanne von Le Creuset. Mit der handlichen Pfanne lassen sich nicht nur das typische gerollte Ei als Einzelportion perfekt herstellen, sondern auch andere köstliche Mehl- und Eierspeisen. Über den leicht abgeschrägten Rand gleiten Spiegeleier & Co. wunderbar aus der Pfanne.

Mit tollen Rezeptideen nimmt Le Creuset Food-Enthusiasten, Gourmets und Kocheinsteiger mit auf eine spannende Entdeckungsreise, die einzigartige kulinarische Erlebnisse eröffnet.

[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)

Lieferbare Formen und Grössen:	Unverbindliche Preisempfehlungen:
Bräter Signature rund, 22 cm, Schwarz, Kirschrot, Ofenrot, Marseille, Ink, Creme, Perlgrau	275.00 CHF
3-ply Topfset 5-teilig	911.00 CHF
3-ply Plus Wok, 30 cm	229.00 CHF
Aluminium-Omelett-Pfanne	99.00 CHF
Teller Oblong, 25 cm, Kirschrot, Ofenrot, Ink, Creme, Perlgrau	23.00 CHF
Kobe Schale, 150 ml, 300 ml, 600 ml, 1 Liter, Kirschrot, Ofenrot, Ink, Creme, Perlgrau	Ab 13.00 CHF
Mini-Cocotte Every, 13 cm, Schwarz, Kirschrot, Ofenrot, Marseille, Ink, Creme, Perlgrau	40.00 CHF

**Pressekontakt:**

Blies Public Relations GmbH  
 Angelica Blies  
 Obere Gärten 7  
 D-70771 Leinfelden-Echterdingen  
 Telefon +49 711 907840-0  
 Telefax +49 711 907840-44  
 E-Mail [info@blies-pr.de](mailto:info@blies-pr.de)  
[www.blies-pr.de](http://www.blies-pr.de)

**Kontakt Le Creuset:**

Le Creuset GmbH  
 Anke Treuter  
 Einsteinstrasse 44  
 D-73230 Kirchheim unter Teck  
 Telefon +49 7021 9749-34  
 Telefax: +49 7021 9749-69  
 E-Mail: [anke.treuter@lecreuset.com](mailto:anke.treuter@lecreuset.com)  
[www.lecreuset.com](http://www.lecreuset.com)