



Freunde, die nichts übelnehmen – gußeiserne Cocotten von Staub

## Hardware und Software aus dem Elsaß

Ein Kontrastprogramm zum gefühlsdussligen Weihnachtsmarktshopping könnte ein Besuch beim guten Fabrikanten sein. Zwei Elsässer Produzenten erstklassiger Küchenutensilien liegen vor unserer Haustür:

Staub produziert im oberelsässischen Turckheim seit 1974 Cocotten und Casserollen, jene massiven gußeisernen Schmortöpfe und Bräter, die das Garen zur leichten Übung machen, Hauptsache man hat genug Zeit. Produziert wird in mannigfaltigen Größen und Formen, verschiedenfarbig emailliert, oder auch in Gußeisennatur. In den beiden **Fabrikläden von Staub** gibt es außerdem Fonduegeschirr, Gratini- und Gugelhupfformen aus Keramik. Großnamen aus dem kulinarisch-medialen Komplex, darunter Bocuse, die Haerberlins & Ducasse, aber auch Spielwegwirt Karl-Josef Fuchs aus dem badischen Münstertal sind von Staubs massiver Hardware angetan. Auch der namenlose, aber ambitionierte Amateur findet hier Geschirr, das ein Leben lang hält. Zudem ist das Schmoren mit schwerem Gerät - anders als filigranes à la minute Gebrätel - eine sehr entspannende Garteknik. Wer in Personalunion Koch und Gastgeber sein möchte, findet im Eisenbräter einen toleranten Freund, der einem nichts krumm nimmt.

Im Fabrik-Verkauf von Staub gibt es auch einen sogenannten Auto-Mijoteur (Automatik-Schmorer), für den Meister Bocuse eigens wirbt. Das Prinzip: Ein spezieller Kondensationsdeckel hat innen ein Edelstahlhalbrund mit kleinen Dornen, an denen schlägt sich der aufsteigende Bratendunst nieder und tropft ab, das Kochgut

automatisch benetzend. Ein Schmoren im eigenen Saft, das für besonders saftiges und aromatisches Fleisch sorgt. Im renovierten großen Werksladen wird auch 2. Wahl zu günstigem Preis angeboten. Für alle Freunde kultivierter Schmorgerichte ist Staub eine Fundgrube.



Auch in der **Leinenweberei Gander** in der kleinen Riedgemeinde Muttersholtz werden Traditionsprodukte in Bestform gefertigt. Michel Gander hat die Weberei 1970 von seinem Vater übernommen, in siebter Generation werden bei



Gander nun traditionelle Elsässer Leinenstoffe nach alten Originalmustern gefertigt. Gander arbeitet alleine, er möchte von der Herstellung bis zum Verkauf alles in einer Hand behalten.

«Le Kelsch d'Alsace» ist ein Traditionsstoff mit natürlichem beigegrauen Grundton, typisch sind eingewebte blaue und rote Streifen oder Karos. «Le Kelsch» ist nach Grimms Wörterbuch ein «Zeug mit blauen Streifen, halbwollen oder Leinen, besonders zu betten, ueberröcken, auch

gölsch, kelsch, das bes. weisz und blau gestreift oder gewürfelt in Gebrauch ist.»

Wahrscheinlich kommt «Kelsch» ursprünglich von «Kölnisch Blau», elsässerdeutsch wurde daraus dann «kelschbloi». Zu haben sind Ganders Kelsch-Stoffe in verschiedenen Mustern und Qualitäten in Ganz- und Halbleinen (au naturel/tradition/métis) in einem großzügigen Ladengeschäft, das seine Frau Chantal führt. Die Kundschaft kommt aus dem Elsaß, auch aus ganz Frankreich, vereinzelt sind auch Exilelsässer darunter, die Kelschstoffe als Erinnerung an die Heimat in ihre neue Welt mitnehmen.

Die robusten Leinenstoffe sind etwa doppelt so widerstandsfähig wie Baumwolle, Ganders Geschirrtücher eignen sich ideal zum Polieren guter, also dünner Weingläser. Eine Fahrt ins Ried lohnt also allein schon wegen der feinen blau- oder rotgestreiften Gläsertücher (ca. 9 Euro), die eine schier fusselfreie Gläserpolitur garantieren! Außerdem im Angebot: Servietten, Tischdecken, Kissen, Bettbezüge und Vorhänge. Einige Stoffe werden am laufenden Meter (150 cm breit) verkauft, auf Wunsch werden auch Kleinserien und Sets gefertigt.



**Staub Fabrikverkauf**, 2, rue St. Gilles, 68230 Turckheim. Mo bis Sa, 10-12.30/14-18.30 Uhr. Tel. 0033-(0)3.89.27.77.71, [www.staub.fr](http://www.staub.fr). Filiale: **Staub Distribution**, 15, rue du Haguenu, 67620 Soufflenheim.

**Leinenweberei Gander** (Michel und Chantal Gander), 13, rue de Verdun, 67600 Muttersholtz. Tel. 0033-(0)388-85.15.32, [www.tissage-gander.fr](http://www.tissage-gander.fr). **Ladenzeiten:** Mo bis Sa 14 - 17 Uhr.