

REPORTAGE & INTERVIEW

Halbes Jahrhundert Küchengeschichte



Die jüngste Serie Stainless with d5 Technology von All-Clad kam 2010 auf den deutschen Markt / Foto: All-Clad

Ende 2021 konnte der Kochgeschirrpionier All-Clad auf 50 Jahre Unternehmensgeschichte zurückblicken. Seither überzeugt der Hersteller Koch-Profis mit seinen überwiegend in Handarbeit gefertigten Töpfen und Pfannen. In Deutschland trat das Unternehmen 2006 seinen Weg in verschiedene Profiküchen an, darunter in die von Tim Raue.

Das All-Clad-Werk im amerikanischen Canonsburg ist gut gealtert und präsentiert sich heute größer und moderner denn je. In den letzten 50 Jahren unverändert geblieben sind die Leidenschaft der Mitarbeiter für ihre Produkte und die hohen Qualitätsstandards, so entstehen hier nach wie vor Pfannen und Töpfe in Handarbeit. Das patentierte Herstellungsverfahren, optimale Wärmeleitung im Produkt und die kontinuierliche Zusammenarbeit mit Profiköchen auf der ganzen Welt stellen die Weichen für viele weitere erfolgreiche Jahrzehnte.

Gegründet wurde All-Clad 1971, das zentrale Erfolgsgeheimnis des Innovationsführers existiert sogar schon ein paar Jahre länger. Denn bereits 1967 entwickelte John Ulam das patentierte Herstellungsverfahren, das so genannte "Roll-Bonding". Hierbei werden zunächst mehrere aufeinander abgestimmte Schichten aus magnetischem Edelstahl und Aluminium beziehungsweise Kupfer zusammengefügt, um dann beim Hydroformen langsam in ihre endgültige Form gebracht zu werden. Die teure Methode sorgt dafür, dass die Materialstärke auch in den Biegezone erhalten bleibt. Der unschätzbare Vorteil: Das Produkt umschließt seinen Inhalt von allen Seiten bis ganz nach oben mit einem perfekten Wärmefeld, während bei herkömmlichem Kochgeschirr mit angeschweißtem Sandwich-Boden der Rand deutlich

kühler bleibt. Zuerst wurde die Methode in anderen Industriezweigen angewandt, bevor Ulam das Potenzial für Kochgeschirr entdeckte, All-Clad Metalcrafters gründete und somit zum Erfinder des Mehrschichtkochgeschirrs wurde.

In internationalen Küchen zu Hause

Die Vorteile von All-Clad entdeckten schnell Profiköche in den USA, schließlich garantierte das Kochgeschirr der Marke bei jedem Einsatz perfekte Ergebnisse. Von dort setzte sich die Erfolgswelle auf der ganzen Welt fort, bis All-Clad 2006 schließlich mit den Serien Stainless und Copper-Core auch in Deutschland ankam.

Drei Linien, ein Ziel: Perfektion

Jahrzehnte nach ihrer Einführung auf dem US-Markt ist die Serie Stainless noch heute ein Bestseller. Bestehend aus korrosionsfreiem 18/10 Edelstahl, reinem Aluminium und magnetischem Edelstahl, wurde sie im Laufe der Jahre weiterentwickelt und überzeugt nicht nur durch ihre gleichmäßige Wärmeleitung, sondern bietet mit ergonomischen Griffen und einem Schüttrand ideales Handling am Herd und hohen Kochkomfort.

Copper-Core gilt als das Beste vom Besten, denn der Wärmeleiter Kupfer wird von vier Aluminium- und Edelstahlschichten umschlossen, leitet die Hitze noch schneller und gleichmäßiger und erzielt somit Bestwerte für Effizienz und Wirkungsgrad. Das elegante, puristische Kochgeschirr verfügt über einen gefrästen Kupferkern, der sich optisch in einem unverwechselbaren Kupferstreifen im Design widerspiegelt, und verbindet so die Vorteile beider Metalle: die besondere Leitfähigkeit von Kupfer mit der Widerstandskraft, Pflegeleichtigkeit und Langlebigkeit von Edelstahl. Da für die äußere Lage aller Linien schon seit jeher ferromagnetischer Edelstahl verwendet wird, war das Kochgeschirr von All-Clad bereits induktionsfähig, als die Technologie für die Anwendung in der Küche noch in den Kinderschuhen steckte.

Im Jahr 2010 wurde mit Stainless with d5 Technology die dritte Serie auf dem deutschen Markt eingeführt. Sie richtet sich speziell an Profis, denn eine zusätzliche Edelstahl-Schicht im Kern sorgt nicht nur für die typische homogene Wärmeverteilung, sondern auch für eine deutlich gesteigerte Verwindungssteifigkeit. Damit wird Stainless with d5 Technology den Anforderungen der neuesten Hochleistungsherde gerecht.

Profi-Stimmen

„All-Clad mit anderen Töpfen und Pfannen zu vergleichen, ist wie einen Ferrari mit einem Fahrrad zu vergleichen“, meint der Berliner Zwei-Sterne-Koch Tim Raue. Sternekoch Holger Bodendorf aus Sylt ergänzt: „Ich arbeite nicht nur in meinen Restaurants mit dem Kochgeschirr von All-Clad, sondern auch in meiner privaten Warendorf-Küche. Beide Marken passen aufgrund ihrer extremen Hochwertigkeit und ihres hohen Anspruchs an Material, Verarbeitung und Design hervorragend zusammen.“ Nils-Levent Grün, Executive Chef bei der A-Rosa Resort GmbH, sagt: „Für das perfekte Gericht benötigt man natürlich sehr gute Lebensmittel, aber auch das Kochgeschirr muss exzellent sein. Das habe ich mit All-Clad gefunden.“ Und Philipp Vogel, Inhaber und Küchenchef des Orania Berlin, erklärt: „Als ich 2008 im St. James Hotel and Club in London die Verantwortung für die Eröffnung der Küche bekommen habe, habe ich ganz nach dem Motto meiner Mutter „billig kaufen ist mir zu teuer“ die gesamte Küche mit All-Clad ausgestattet. Dass ich zwölf Jahre und vier Eröffnungen später immer noch auf die Marke vertraue, sagt doch schon alles.“

Unabhängig von der Serie verfügen alle Modelle über ergonomische Kaltstahlgriffe, die

einfaches Handling garantieren. Die mehrfache Politur des Kochgeschirrs von Hand sorgt für die optimale Porengröße und verhindert das Anhaften von Bratgut. Die Töpfe und Pfannen funktionieren auf allen Herdarten, und bei richtiger Anwendung hält ein Produkt von All-Clad ein Leben lang. Für beschichtetes Kochgeschirr bietet das Unternehmen einen Wiederbeschichtungsservice an.

FACTS

Bereits 1967 entwickelte All-Clad-Gründer John Ulam ein patentiertes Roll-Bonding-Verfahren zur Herstellung von soliden Metallverbindungen durch Hitze und Druck.

Im Jahr 1971 gründet Ulam All-Clad Metalcrafters in Canonsburg, Pennsylvania, 1988 übernimmt Sam Michaels das Unternehmen.

2006 kommt All-Clad mit den Serien Stainless Steel und Copper Core auch auf den deutschen Markt, vier Jahre später kommt die Stainless D5 Serie dazu.

Bis heute stellt All-Clad sein Kochgeschirr in Canonsburg zum überwiegenden Teil in Handarbeit her.