Neue Kaffeemaschine

Ein neuer Artikel für meine Küche. Und somit als Arbeitsgerät klassifiziert. Denn ohne sie ist ein Auskommen in der Küche fast nicht möglich.

Meine bisherige Kaffeemaschine für Filterkaffee, eine weiße Kaffeemaschine der Marke Melitta Look, mit einem Zeitdisplay und Timer, hatte den Geist aufgegeben. Ohne Kaffee kann man aber beim Frühstück nicht wach werden. Geschweige denn richtig arbeiten, Rezepte schreiben und kochen.

Dieses Mal aber bin ich einen anderen Weg gegangen, um an eine neue, funktionsfähige Kaffeemaschine zu gelangen.

Ich habe ein Gesuch nach einer Kaffeemaschine für Filterkaffee in zwei Gruppen bei Facebook gepostet. Also in den Sozialen Netzwerken. Diese Gruppen sind für das Gesuch und das Angebot von gebrauchten Artikeln da, die aber kostenlos abgegeben werden. Und die beiden Gruppen haben nur den Raum Hamburg als Wirkungskreis. Damit man einen kostenlosen, gebrauchten Artikel auch selbst abholen kann. Und nicht auch noch Verpackunsg- und Versandkosten aufbringen muss.

Es ergaben sich einige Angeboten von Kaffeemaschinen, die mir aber nicht zusagten – eine Kaffeemaschine in einer Miniausgabe, andere mit Isolierkanne, bei der ich aber nicht sehen kann, wieviel Kaffe ich schon getrunken habe bzw. noch vorhanden ist, weshalb ich eine Glaskanne bevorzuge. Daneben machte ich auf Rat eines anderen Teilnehmers einen kurzen Ausflug zu eBay-Kleinanzeigen, weil dort überraschenderweise auch Kaffeemaschinen kostenlos angeboten werden. Aber auch dort wurde noch nicht so ganz zufriedenstellend fündig.

Schließlich kam dann aber doch ein Angebot einer Teilnehmerin einer der Facebook-Gruppen, das mit zusagte. Und siehe da, es war sogar das gleiche Modell wie mein bisheriges, also eine Melitta Look. Aber ohne Display und Timer, die ich aber auch nicht benötige. Und in schwarz.

Die Teilnehmerin wohnte in der entfernten Nachbarschaft in

einem Stadtteil im Norden von Hamburg. Also vereinbarte ich für den Sonntag einen Termin, fuhr schnell mit dem Auto vorbei, lud die Kaffeemaschine ins Auto, bedankte mich natürlich vorher bei der Teilnehmerin ausdrücklich und fuhr nach Hause. Zuhause wurde die neue, gebrauchte Kaffeemaschine erst einmal begutachtet und dann erst einmal mit einem Entkalkermittel entkalkt, worauf natürlich noch zwei Wasserdurchläufe mit klarem Wasser folgten. Die Kaffeemaschine funktionierte einwandfrei.

Eine andere Art und Weise, an ein neues Arbeitsgerät für die Küche zu gelangen. Zwar nicht nagelneu und mit Garantie. Aber eine Möglichkeit, kostensparend und vor allem nachhaltig ein gebrauchtes Produkt weiterzuverwerten, es noch einer Verwendung zuzuführen und nicht gleich, wie in unserer bisherigen Wegwerfgesellschaft zu oft durchgeführt, gleich zu entsorgen. Und das spart vor allem Ressourcen, weil kein neuer Artikel hergestellt werden muss.

Und heute gab es dann den ersten frischen Kaffee mit Filterkaffee aus der Kaffeemaschine zum Frühstück. Danke nochmal an die Teilnehmerin bei Facebook!

Arbeitsbrett

Ein neues Gerät für meine Küche, das durchaus als Arbeitsgerät zu bezeichnen ist. Es ist zwar nichts Umwerfendes, weil es ein einfaches, schlichtes Gerät ist. Aber es wird in jeder Küche benötigt, um die gewünschten Zutaten zuzubereiten und das entsprechende Gericht zu kochen.

Außerdem war der Werdegang der Beschaffung dieses Arbeitsgerätes ein wenig ungewöhnlich, kein einfaches Bestellen im Onlineshop und die anschließende Lieferung. Sondern ein anderer Weg im Zuge der Nachhaltigkeit und eines noch stärker ausgeprägten ökologischen Bewusstseins, den ich gerne einmal berichten will. Deswegen führe ich Sie hier auf den abenteuerlichen Weg der Beschaffung eines Arbeitsbrettes für die Küche, wie man ihn heutzutage im Sinne von Nachhaltigkeit und Ökologie mittlerweile durchaus gewohnt ist zu gehen.

Ich hatte seit sehr langer Zeit zwischen meinem Herd und der

Spüle, Abstand etwa 30 cm, ein veraltetes Arbeitsbrett, auf dem meine Kaffeemaschine steht und auf dem ich meine Zutaten in Schalen positioniere, um ein Gericht auf dem Herd zuzubereiten.

Es war ein Stück einer Arbeitsplatte für die Küche, mit marmoriertem Kunststoff bezogen. Leider waren die Kanten nicht mit einer Kantenleiste beklebt, so dass sich das Pressspanholz der Arbeitsplatte an manchen Stellen doch schon aufgelöst hatte und ein wenig verschimmelte.

Ein Foto der alten Platte will ich hier nicht veröffentlichen, sie ist doch wirklich nicht sonderlich schön.

Im Zuge der Anschaffung meines neuen Induktions-Herdes stand die Erneuerung der Arbeitsplatte an. Versteht sich. Die Küche soll auch optisch wieder schön aussehen.

Manchmal sind die Sozialen Medien doch tatsächlich hilfreich und nützlich. Ich habe in Facebook nach Gruppen für Verschenken in Hamburg gesucht und in einigen dieser Gruppen ein Gesuch nach einer neuen Arbeitsplatte gepostet, wobei ich die alte Platte als Foto gepostet habe und die Mindestmaße einer Arbeitsplatte mitgeteilt habe.

Eine entfernte Nachbarin von mir in einem etwa 10 km entfernten Stadtteil in Hamburg nordöstlich von mir hatte noch ein Stück einer IKEA-Arbeitsplatte mit schwarzem Betonmuster-Laminat bezogen für die Küche übrig. Das habe ich mir dann zwei Tage später kostenlos abgeholt. Stichwort Nachhaltigkeit und Wiederverwertung.

Jetzt musste die Arbeitsplatte nur noch zugeschnitten werden.

Mein erster Versuch schlug fehl. Laut Aussage des Servicecenters der Firma Bauhaus an ihrem Firmenhauptsitz in Mannheim soll die Filiale in meinem benachbarten Stadtteil zwar Fremdplatten zuschneiden. Soll! Aber zwei Mitarbeiter vor Ort in der Filiale teilten mir unumwunden mit, nein, sie

schneiden keine Fremdplatten zu, sie hätten strikte Anweisungen, dies nicht zu tun. Da diese Filiale ja vermutlich auch ihre Anweisungen vom Hauptsitz in Mannheim bekommt, frage ich mich, woher diese Fehlinformationen dann kommen. Ich war zunächst einmal verärgert.

Mein zweiter Versuch schlug ebenfalls fehl. Im Baumarkt Hagebau in einem anderen Stadtteil, zu dem ich auf Empfehlung eines Kunden im Bauhaus gefahren bin, werden Fremdplatten zwar zugeschnitten. Jedoch benötigte ich für meine Arbeitsplatte auch einen Schrägschnitt. Und dafür hatte der Mitarbeiter kein entsprechendes Werkzeug. Wieder fehlgeschlagen.

Mein dritter Versuch gelang. Denn ich hatte noch von dem Mitarbeiter in der Bauhaus-Filiale in meiner Nähe erfahren, dass die Bauhaus-Filiale im Süden Hamburgs – aufgrund der Nähe zur dortigen IKEA-Filiale, in der ja u.a. auch Arbeitsplatten verkauft werden – als einzige Bauhaus-Filiale in Hamburg Fremdplatten zuschneidet. Mein zuvor getätigter telefonischer Anruf bestätigte dies. Und sie haben sogar die Möglichkeit, Schrägschnitte durchzuführen.

Also habe ich beim dritten Versuch die Arbeitsplatte im gewünschten Maß für insgesamt 8 € zugeschnitten bekommen.

Dazu kamen dann noch zwei passende Kantenstreifen für insgesamt 7 €.

Zuhause habe ich die Kantenstreifen mit dem Bügeleisen aufgeleimt und die Streifen mit einem scharfen Messer beschnitten.

Und dann habe ich die neue Arbeitsplatte mit Schrauben an zwei Winkelträgern an der Stelle zwischen Herd und Spüle verschraubt.

Nun sieht das mit der neuen Arbeitsplatte doch wirklich sehr schön aus und es macht wirklich Spaß, dort seinen Kaffee zuzubereiten und mit Zutaten in Schalen, die ich auf der

Arbeitsplatte positioniere, auf dem daneben stehenden Herd zu kochen!

Hamburger Tafel

Ich bin selbstständig. Und hatte bis vor einigen Jahren einen Groß-Kunden, über dessen Honorar ich mich fast das ganze Jahr über finanziert habe. Nun gab es Veränderungen im Vorstand der Aktiengesellschaft, die mein Kunde ist, und ich erhielt den Auftrag nicht mehr wie bisher. Seitdem sieht es finanziell sehr schlecht bei mir aus. Akquisition von Neu-Kunden ist schwierig und hat bisher nicht zum Erfolg geführt. Ich kann mich zur Zeit jeden Monat nur recht und schlecht finanzieren und das notwendigste Geld für meine Lebenshaltungskosten aufbringen.

Nun, ich habe mich vor einiger Zeit gefragt, ob ich mich bei der Hamburger Tafel als Bedürftiger anmelden solle, wie es auch drei Bekannte von mir gemacht haben, um dort einmal in der Woche kostenlos Lebensmittel zu beziehen. Ich habe mich nun entschieden, dies zu tun. Und habe mich heute dort angemeldet. Ich möchte diesen Bezug von kostenlosen Lebensmitteln bei der Hamburger Tafel hiermit gern öffentlich machen. An der Qualität meiner Rezepte und Foodfotos wird sich nichts ändern. Somit ändert sich im Foodblog nichts für Sie.

Die Rezepte und Foodfotos werden auch weiterhinhin ihre hohe Qualität haben.

Nur wird es jetzt vermutlich so sein wie bei der neuen Fernseh-Sendung von Kabel1 „Gekauft, gekocht, gewonnen“, die vor einigen Monaten auf dem Sender lief. Es wird wie bei dieser Fernseh-Sendung sein, bei der ein Promi-Koch zusammen mit dem Käufer der Waren einen bunten Einkaufskorb voll Waren vor sich hat, vorher nicht weiß, was ihn erwartet und dann aus den Waren ein 2-Gänge-Menü zaubern soll. Ich werde in gleicher Weise jede Woche mit zwei Tragetaschen voller Lebensmittel nach Hause kommen, diese auf meinem Küchentisch ausleeren, mir dann die Artikel anschauen und dann überlegen, welche Gerichte ich aus den kostenlosen Lebensmitteln der Hamburger Tafel zaubere. Also, der Bezug der Lebensmittel der Hamburger Tafel kann somit für mich, mein Foodblog und auch Sie dann auch interessant und spannend sein. Lasst Euch also überraschen, welche Gerichte ich zubereite.

Die Hamburger Tafel ist übrigens eher eine Zentrale zurm Sammeln der Lebensmittel aus den zuliefernden Geschäften, die Verteilung der Lebensmittel an Bedürftige übernehmen jeweils bestimmte Hilfs-Organisationen vor Ort. In meinem Fall ist dies der Arbeiter Samariter Bund Hamburg-Jenfeld.

Heute habe ich die erste Tüte mit Lebensmitteln von der Hamburger Tafel abgeholt. Und es sind die folgenden Artikel dabei:

Gebäck:

- 4 Schrippen
- 1 Chiabatta
- 3 Packungen Croissant Knack & Back

Gemüse:

- 300 g Champignons
- 1 Paprika-schote

- 1 Stangensellerie
- 1 Kopf Salat
- 15 g Oregano-Blätter

Fleisch-/Wurstwaren:

- 2 Steaks vom Iberico Schwein
- 2 Packungen gewürfelter Katenschinken

Obst:

- 2 Mandarinen
- 500 g Erdbeeren

Fertigprodukte:

- Spaghetti mit Tomaten-Sauce
- 2 vorgegarte Maiskolben

Milchprodukte:

- 4 Kräuterquark
- 2 Saure Sahne
- 1 Sahnekefir
- 500 g Sauce Hollandaise

Süßigkeiten:

- 5 Müsliriegel
- Tortilla Chips
- 1 Glas Blaubeer-Marmelade

Getränke:

- 15 Tee-Beutel Bio-Tee