

Der Heiße Tisch

Die Feuerstelle des dritten Jahrtausends

Die Geschichte einer bahnbrechenden
neuen Kochtechnik

Am Anfang war das Feuer. Als es dem Menschen einst gelang, eine Flamme zu entzünden, kam er nicht nur in der Zubereitung seines Essens, sondern in seiner ganzen Entwicklung um Quantensprünge voran. Denn die Feuerstelle, um die man fortan zusammen saß und aß, erst in Höhlen, später in Hütten und Häusern, war von Anfang an auch der Versammlungsort für Gruppen und Familien, das Kommunikationszentrum für Besprechungen, Planungen, Visionen. Das Zusammensitzen und miteinander reden, während man gleichzeitig kocht und isst, war für uns Menschen schon immer eine besondere Kraftquelle.

Bis heute nimmt in jedem Bauernhaus die Küche einen großen Raum ein: Hier sitzt man am Tisch zusammen, zwar nicht mehr wie in Urzeiten um die Feuerstelle herum, aber doch ganz nah am Herd, der heute oft noch mit Holz beheizt wird. In den Städten aber arbeitet zumeist die Frau alleine in der Küche, hantiert mit etlichen Töpfen und Pfannen, erst danach wird gemeinsam gegessen – wir haben uns selbst eines wunderbaren Rituals beraubt. Wir erleben das kommunikative, kraft- und freudvolle Ritual des gemeinsamen und gleichzeitigen Kochens und Essens gerade noch ein-, zweimal im Jahr, wenn wir etwa zu Sylvester den Fonduetopf herausholen. Ansonsten ist die sinnliche Synergie, die beim gleichzeitigen und gemeinsamen Kochen, Essen und Kommunizieren entsteht, aus unserer Kultur weitgehend verschwunden.

Wie soll es auch gehen, mit unseren heutigen Möglichkeiten, der Art und Weise, wie wir leben? Darüber dachte vor Jahren auch Paul Schacht nach, ein bis in die Haarspitzen typischer deutscher Designer, Entwickler und Perfektionist. Schacht, der all die Jahre zuvor mit Innovationsgeist und viel Erfolg Autos deutscher Spitzenmarken mit Karosserie- und Motorumbauten einem viel beachteten Design und Tuning unterzog, ging bei seinen Entwicklungen stets in sehr gesunder Denkweise davon aus, dass das Ergebnis optisch wie auch technisch zuallererst ihm selber zusagen müsse. Das hatte sich bei seinen Autos bewährt und mit demselben Konzept entwickelte er auch den Heißen Tisch, den er bald sehr richtig „die Feuerstelle des dritten Jahrtausends“ nannte.

Anstoß für die Entwicklung war auf der einen Seite der Ärger Schachts über den Wust an Töpfen und Pfannen und sonstigen Kochgerätschaften in der Küche. Dazu kam der emotionale Gedanke an ein gemeinsames Kocherlebnis direkt am Tisch - als ganz normales Every-Day-Erlebnis und eben nicht als ein einmaliges Jahres-Highlight wie etwa das Sylvester-Fondue. Rein sachlich hieß das für Schacht: funktionelle, einfache, aber perfekte Technik und Abläufe: Möglichst keine zusätzlichen Geräte, unproblematische Reinigung, optimales, schnelles Kochen und Braten bei Speisen aller Art und eine Lösung, die der emotionalen Vorstellung von einer Feuerstelle, um die man sitzt, entspricht.

Die Idee war da, aber Schacht, kreativer Kopf der Metallverarbeitungs- und Design-Firma CDS (Creativ Design Schacht) mit einem in Jahrzehnten perfektionierten Know-how in der Elektro- und Metalltechnik, musste lange planen, konzeptionieren und tüfteln, um ein völlig neues Produkt zu kreieren, das in Qualität und Funktionalität seinen großen Ansprüchen entsprach. Das Ei des Kolumbus war dann die Idee für den Heißen Tisch. Nun musste die innovative Idee gemäß Schachts High-Tech-Ansprüchen in ein perfektes Made-in-Germany-Produkt umgesetzt werden.

Die optimalen Stahllegierungen waren schließlich entwickelt. Sie sorgen dafür, dass das Herzstück des revolutionären Kochtischs, nämlich die mittige Absenkung der Edelstahl-Tischplatte bei Aufheizung, perfekt funktioniert. Diese ästhetische, absolut gleichmäßige Mulde, die heute bei jedem CDS-Produkt Standard ist, ist eine einzigartige technische Meisterleistung in der Metallverarbeitung. Dass sie auf so faszinierende, fast magische Weise funktioniert und technisch über Jahrzehnte absolute Zuverlässigkeit bietet, hat nicht nur mit der Qualität des verwendeten Stahls zu tun, sondern auch mit der Entwicklung einer völlig neuen Heiztechnik für die elektrischen Brenner, die mittig unter den Tischen angebaut sind. Paul Schacht entwickelte auch hier gänzlich Neues: ein Heizelement, welches althergebrachte Elektroherd-Heizelemente technisch in jeder Beziehung toppt.

Die Mühe hat sich gelohnt: Der Heiße Tisch ermöglicht ein gänzlich neues Kocherlebnis, das keineswegs irgendein Gimmick ist, sondern sich funktionell auf einfachste Weise in den Alltag integrieren lässt. Der Tisch von CDS - und exakt gleich arbeiten die CDS-Einbauplatten für Küchenzeilen oder -blöcke - ist im Heizbereich über den stufenlosen Drehschalter dank der einzigartigen Heizelemente an der Tischunterseite blitzschnell aufgeheizt. Dabei wölbt sich die Tischplatte wie von Geisterhand nach unten: In der Tischmitte bildet sich eine sanfte Mulde, in die man nun etwas Öl (oder gerne auch keines, auch das funktioniert ohne Anbrennen!) hineingießt –schon kann man gemeinsam beim Sonntagsfrühstück direkt am Tisch seine Spiegeleier mit Schinken braten, mittags und abends ein Steak oder eine Hühnerbrust brutzeln, Pilze garen, im Nu ein leckeres Thai-Curry zubereiten oder auch, die Hitze ganz hochgedreht, Grillqualität erreichen.

Die Tiefe der Mulde hängt vom Durchmesser des - unten sehr flach angebrachten - speziellen CDS-Heizelements ab. Oben ist durch diese Technik auf der Tischplatte im mittigen Bereich kreisförmig der Heizbereich wirksam, darum herum der so genannte Warmhaltebereich; in diesen schiebt man Speisen,

die schon durchgebraten sind, aber noch durchziehen sollen oder noch nicht auf dem Teller gebraucht werden. Weiter außen, um den etwa zehn Zentimeter breiten Warmhaltebereich herum, bleibt der Stahl stets völlig kühl. Hier, im gut 25 Zentimeter breiten Randbereich des Tisches, wird der Tisch mit Tellern, Besteck und Gläsern eingedeckt. Neben dieser klassischen Form des Heißen Tisches, der ganz aus Edelstahl besteht, gibt es auch diverse Modelle mit ästhetischen Holzumrandungen als äußeren Essbereich, auch Spezialanfertigungen sind möglich.

An diesem genialen Tisch genießt man das Kochen und Essen gemeinsam mit der Familie oder Freunden auf intensive Weise. Man kann während des Essens immer wieder im Heizbereich Fleisch oder Gemüse nachlegen – das Kochen, Essen und Kommunizieren wird zu einem miteinander verwobenen und ruhig fließenden gemeinsamen Erlebnis, zu einem Ritual, auf das man sich täglich freut. Kochen ohne Hektik und ohne den Bruch zwischen dem Kochen und dem Essen, Kochen in einer harmonischen Symbiose aus Essen und geselligem Zusammensein: Stressfreier, fröhlicher, kommunikativer, einfacher und gleichzeitig vielfältiger und schmackhafter kann Kochen nicht sein. Selbst wenn man mal ganz alleine am Tisch sitzt, freuen sich vor allem Langsam-Esser, die ihre Mahlzeit gerne zelebrieren, über die Vorteile des Heißen Tisches: Sie können ohne aufstehen und an der Küchenzeile herumhantieren zu müssen, nach und nach etwa Pilze und das Geschnetzelte in kleinen Portionen in die Mitte schieben und dabei vielleicht auch jede Portion ein bisschen anders würzen: Mit der CDS-Technik tun sich ganz spielerisch neue kulinarische Möglichkeiten auf, Kochexperimente bereiten hier große Freude.

Man kann auf dem Heißen Tisch fast alle Speisen zubereiten, könnte sogar Spaghetti kochen – denn bei den größeren Heizern entsteht eine Mulde, die sogar anderthalb Liter Wasser fassen würde. Aber natürlich wird man Suppen oder Nudeln und ähnliches eher wie gewohnt im Topf zubereiten - allerdings genügt vielen begeisterten Besitzern eines Heißen Tisches ein kleiner Herd und ein Minimum an Töpfen, Pfannen sind ohnehin überflüssig.

Auch nach dem Essen ist alles einfach: Schalter auf Null drehen, ein kleines bisschen Wasser in die noch warme Mulde geben und mit Papier-Küchentüchern in Sekunden sauberwischen, fertig. Es sind keinerlei chemische Reinigungsmittel nötig, um den Edelstahl der Tische und Platten ganz schnell wieder strahlen zu lassen - ebenso wie der extrem widerstandsfähige V2A-Edelstahl als Kochplatte im Gegensatz zu beschichteten Pfannen gesundheitlich völlig unbedenklich ist und auch nach jahrzehntelangem Gebrauch immer tipp topp aussieht.

Bei den Einbauplatten entsteht während des Kochens gleichfalls eine Mulde, was die übliche „Blutrinne“ wie bei anderen Platten-Techniken überflüssig macht, und auch hier sind der viel geringere Stromverbrauch, schnelles Kochen und Garen und die extreme Robustheit wichtige Vorteile. Zudem punkten die fugendicht eingebauten oder sogar in einem Stück über einen ganzen Küchenblock gezogenen CDS-Platten aus mehrere Millimeter starkem kaltgewalztem Edelstahl mit ihrer ganz besonderen Ästhetik.