

The Joy of HISTORY

GESTATTEN: Jow

Alter: 125

Beruf: Wasserkocher

Geburtsort: Chicago, Illinois

Eltern: unbekannt

Adoptivvater: Russell Hobbs

Jow war von Anfang an allein. Das muss einmal so gesagt werden bei allem, was er für die Menschheit tut. Er hatte niemanden. Vater unbekannt, Mutter nicht einmal das. Sie haben ihn ausgesetzt. Und nicht vielleicht irgendwo. Sondern auf der Weltausstellung in Chicago 1893. Das muss man sich einmal vorstellen. Dort hat man ihn gefunden. Mehr noch. Kaum dass er seinen ersten Schrei getan hatte, war er der letzte Schrei auf dem Markt der Neuigkeiten. Gleich neben der Spülmaschine.

Jow war von Anfang an ein Wasserkocher. Wer immer ihn gezeugt hat, das haben sie ihm in die Wiege gelegt. Dieses eine Talent. Diese eine Fertigkeit. Dafür war er auf die Welt gekommen. Darauf war er heiß. Er konnte Wasser kochen. Er konnte Wasser kochen, dass es nur so dampfte. Als das auf dieser Weltausstellung in Chicago herauskam, wollten auf einmal viele Männer Jows Vater gewesen sein. Aber keiner konnte einwandfrei nachweisen, dass wirklich er der Erzeuger dieses kleinen Genies war.

Besonders die Briten versuchten angestrengt, die Lorbeeren an sich zu reißen. In Großbritannien hatte Jow seine Vorfahren. Primitive Vorläufer zwar, einfache Kerle, unförmig wie Pfeifkessel, die mit einer schlichten Feuerquelle auskommen mussten und Jow mit seinem nagelneuen elektrischen Herzen nicht das Wasser reichen konnten. Aber schlecht gestellt waren sie nicht in dem Land der Teetrinker. Insbesondere bei den Junggesellen im frühindustriellen England. Um 1850 herum kamen sie scharenweise aus der Provinz in die Städte und kehrten oft bei Witwen ein. Dann schätzten sie es, sich vor allem nachts ihren Tee im Zimmer aufbrühen zu können, ohne den alleinstehenden Damen in der Küche in die Arme zu laufen. Manch lustige Witwe hätte sicher gern auf Jows Ahnen gepfiffen.

Und dann traf Jow einen gewissen Russell Hobbs, ebenfalls ein Brite. Es war 1952, Jow schon fast siebzig und damit längst aus der Pubertät, aber Hobbs nahm sich so rührend seiner an, dass er so etwas wie sein Adoptivvater wurde. Jow war glücklich und ließ sich stolz auf dem Markt präsentieren. Und er ging immer mit der Zeit. In den Siebzigern kleidete er sich neu ein, in modernen Kunststoff. Mal war Edelstahl en vogue, mal wieder nicht. Jow war es recht, er machte alles mit. Er wurde schöner. Er wurde besser. Er lernte. Entwickelte sich. Und auf einmal konnte er nicht mehr nur Wasser kochen. Er konnte alles kochen. Ohne Herd und ohne Küche.



Pochiertes Ei v

2-3 PERSONEN
5 MINUTEN

ZUTATEN

800 ml **Wasser**
1 Schuss **weißer Essig**
2-3 **Eier**
Salz

TOOLS

Jow, Löffel oder
Schaumkelle,
Schneebeesen, Schüssel

Lass das Wasser mit einem Schuss Essig in Jow aufkochen. Schlag die Eier auf, und gib sie vorsichtig in eine Schüssel. Pass dabei auf, dass die Dotter ganz bleiben. Sobald das Wasser in Jow kocht, rührst du es mit einem Schneebeesen um.

In den entstehenden Strudel gibst du die Eier. Das sich drehende Wasser sorgt dafür, dass sich Eigelb und Eiweiß trennen. Der Essig bewirkt zudem, dass das Eiweiß sofort von außen stockt, dabei aber der Dotter innen weich bleibt.

Nun lässt du Jow 3 bis 4 Minuten stehen. Mit einer Schaumkelle oder einem Löffel holst du das pochierte Ei heraus und legst es in eine Schüssel. Je nach Größe von Jow kannst du ein oder zwei Eier zugleich pochieren. Wenn die gewünschte Anzahl von Eiern fertig ist, gib nach Geschmack Salz hinzu, dann kannst du sie auch schon servieren und genießen.

Tipp

Um noch mehr Geschmack aus dem pochierten Ei herauszuholen, solltest du es stets erst zum Schluss salzen. So trocknet es nicht aus.



Tomaten-Marmelade **vv**

30-40 MINUTEN

ZUTATEN

500 g **Tomaten**
6-10 g **Ingwer**
200 g **Gelierzucker (3:1)**

TOOLS

Jow, Messer, Brett,
Gummispachtel, Einmach-
gläser, Waage

Als erstes füllst du Jow zur Hälfte mit Wasser und lässt es einmal aufkochen. In der Zwischenzeit nimmst du die Tomaten und entfernst jeweils den Strunk. Auf der anderen Seite ritzt du ein kleines Kreuz hinein, um später die Haut besser entfernen zu können.

Sobald sich Jow abgeschaltet hat, kannst du die Tomaten hineingeben und lässt sie kurz im Wasser schwimmen, bis sich die Haut anfängt abzulösen. Jetzt gießt du das heiße Wasser ab und füllst kaltes Leitungswasser hinein. Sind die Tomaten abgeschreckt, lässt sich die Haut ganz leicht entfernen. Danach schneidest du die Tomaten in ein Zentimeter dicke Würfel.

Nun kommen sie mit dem geschälten, fein gehackten Ingwer und dem Gelierzucker zurück in Jow. Mit einem Gummispachtel vermengst du alles zu einer Masse und rührst sie ständig um. Für fünf Minuten sollten sie nun köcheln. Das geht aber nur, indem du Jow immer wieder aufs Neue anschaltest. Dann füllst du die heiße Marmelade in ein Einmachglas. Dabei solltest du es randvoll füllen und sofort den Deckel fest verschrauben. So entsteht ein Vakuum und die Marmelade ist für mehrere Wochen haltbar.

Wenn du ein altes Marmeladenglas verwenden willst, solltest du es vor der Verwendung in Jow geben und für fünf Minuten mit Wasser aufkochen. So wird das Glas keimfrei.

Tipps und Wissen

Gelierzucker ist eine Mischung aus Zucker und Geliermittel und dient der schnelleren Zubereitung von Marmeladen. Sehr reife Früchte oder welche mit wenig Pektin (z.B. Erdbeeren oder Rhabarber) können im Normalfall nicht gelieren, also fest werden. Durch den Gelierzucker schaffen sie es trotzdem.



Weißwurst

2-3 PERSONEN
12 MINUTEN

ZUTATEN

- 2 **Petersilienstängel**
- 1 **Lorbeerblatt**
- 4 **Weißwürste**

ZUM VERFEINERN

- 1 **Opferwurst (Weißwurst)**

TOOLS

Jow

Es ist keine Wissenschaft, eine Weißwurst richtig zu erwärmen. Doch ein paar Todsünden musst du trotzdem vermeiden. Am wichtigsten ist, dass die Würste nicht kochen. Ansonsten platzt der Schweinedarm, und die Würste sind nicht mehr genießbar.

Füll Jow mit Wasser, und lass es einmal aufkochen. Dann gib die Petersilienstängel und das Lorbeerblatt hinein. Dazu kommt eine sogenannte Opferwurst. Das ist eine der Länge nach aufgeschnittene Weißwurst, die ihren Geschmack ins Wasser abgibt. So verwässern die anderen Würste nicht.

Jetzt kochst du diesen Sud noch einmal auf, dann kannst du die restlichen Weißwürste dazugeben. Du schließt den Deckel und lässt alles 5 bis 10 Minuten ziehen. Danach sind die Würste heiß, aber nicht geplatzt. Um sie warm zu halten, kannst du Jow auf den Esstisch stellen. Die Weißwurst wird erst dann herausgenommen, wenn sie gegessen werden soll.

Wissen

Für Weißwürste wurde früher schlachtfresches Fleisch eingesetzt, was den Vorteil hatte, dass keine Bindemittel nötig waren. Der Nachteil war, dass die Weißwurst „spritzte“, sobald sie geschnitten wurde, weshalb das „Zuzeln“ die weitaus höflichere und feinere Art war, die Wurst zu essen.