

Gemüsehobel



Gemüsehobel aus Kunststoff



Gemüsehobel aus Holz, ca. 1920

Der **Gemüsehobel** ist ein [Küchengerät](#) zum scheibenweisen Schneiden von [Gemüse](#). Gemüsehobel bestehen aus einem rechteckigen [Holzbrett](#) oder einer [Kunststoffplatte](#) mit Handgriff und je einer Führungsleiste links und rechts, bei dem über einem Schlitz eine oder leicht stufenförmig zwei [Klingen](#) befestigt sind. Moderne Gemüsehobel haben oft auswechselbare Klingensätze für verschiedene Schnittstärken und Schnittformen.

Eine Sonderform stellt der sogenannte *V-Hobel* da, dessen [Klingen](#) [v-förmig](#) angeordnet sind, um das Schnittgut von beiden Seiten gleichzeitig anzuschneiden. Dies soll ein einfacheres und saubereres Schnertergebnis zur Folge haben.

Das Schnittgut wird über die [Klingen](#) vor und zurück geschoben, wobei dünne Scheiben abgeschnitten werden. Um Verletzungen der Finger zu vermeiden, wird das Schnittgut meist mit einem Halter bewegt, einem Griffstück, an dessen Unterseite mehrere Dorne das Gemüsestück festhalten.

Siehe auch [\[Bearbeiten\]](#)

- [Liste der Küchengeräte](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Gem%C3%BCsehobel>“
[Kategorien:](#) [Küchengerät](#) | [Handwerkzeug](#)

Wo gehobelt wird

da fallen Gurkenscheibchen. Leckere, knackige, saftige Gurkenscheibchen

Ich habe vorige Woche ausgemistet. Unter der Spüle bin ich auf einen verbogenen Kartoffelstampfer gestoßen. Den Gurkenhobel von meiner Großmutter habe ich auch wiederentdeckt, das gute alte Teil. Dass es, über Jahre vergessen, das Gluckern und Tropfen der Spüle ertragen musste, hat mir richtig leidgetan.

Sie fragen, was ein Gurkenhobel ist? Das wollte vor ein paar Jahren auch der Arzt in einem Kreuzberger Krankenhaus wissen, als ich mit einem Daumen ankam, der seiner Ansicht nach mehr danach aussah, als hätte jemand in einen Küchenmixer gegriffen: "Schmeißen Sie das Ding sofort weg! Das ist ja gemeingefährlich!" Er wollte gar nicht wissen, dass so ein Hobel eigentlich nur ein Holzbrett ist, auf dem hintereinander zwei dünne Stahlblätter sitzen. Und er wollte erst recht nicht wissen, dass meiner tiefsten Überzeugung nach nur mit diesem Gerät ein bayrischer Gurkensalat so gelingt, wie ich ihn von meiner Großmutter kenne: tropfend nass und matschig. Dieser Salat liegt als hellgrüner Klumpen aus dünnen Gurkenscheiben auf dem Teller, gesprenkelt von Dillspitzen, aber im Mund ist er ist noch richtig knackig.

Ich habe die Gurke schon mit dem Messer geschnitten - das ergab zu viel Biss - und durch die Küchenmaschine gejagt: das genaue Gegenteil. Das war nach dem Krankenhausbesuch. Was dazu führte, dass ich den Gurkensalat erst einmal aus dem Sortiment von Alltagsgerichten gestrichen habe. Sogar restlos, wie mir vorige Woche auffiel. Ich musste richtig überlegen, wie man die Gurken anrichtet. Dill, Joghurt, Essig und Öl, die Zutaten sah ich noch auf der Anrichte, die alte 50er-Jahre-Küche vor meinem inneren Auge und meine Großmutter in einer weißen Schürze darin mit dem Hobel hantieren. An mehr konnte ich mich nicht erinnern. Ich musste also neu experimentieren. Etwas Cayenne, Zucker, ein Teelöffel fein geriebener Zwiebel und etwas Ingwer geben dem Gurkensalat leicht scharfe Spitzen. Jetzt schmeckte das Ganze genau wie in meiner Erinnerung. Liebe Oma, Ingwer und Cayenne gab es zwar in deiner Küche nicht, aber trotzdem: Das hättest du einfach benutzen sollen.

Eigentlich besitze ich aus Überzeugung keine Küchenwerkzeuge, die nur zu einem Zweck da sind. Ich finde, das ist ein sehr wichtiges Prinzip. Fängt man erst an, sich mit solchen Dingen auszustatten, kann man bald anbauen. Schauen Sie nur mal in die einschlägigen Läden, die für jedes Rezept ein spezielles Werkzeug anbieten. Für mich sind Austern-, Parmesan- und Grapefruitmesser tabu. Statt eines Eierpikers tut es auch die Ahle in einem Schweizer Taschenmesser.

Bei dem Gurkenhobel muss ich mit diesem Prinzip nun brechen. Er hat sich leider als echtes Einzweckgerät erwiesen. Für Möhren, Kartoffeln und sogar Pilze ist er zu stumpf, nur Erdbeeren schneidet er noch ganz passabel. Was will ich mit hauchdünnen Erdbeerscheiben? Aber egal: Es ist doch so, habe ich mir gedacht, dass nur mit alten, gebrauchten Geräten Charakter in die Speisen kommt. Wie mit der alten gerippten Backform, in der über Jahrzehnte alle Geburtstagskuchen meiner Familie gebacken wurden. Fast genauso lange frage ich mich schon, wie jemand auf die komische Idee gekommen ist, Teig in die Form eines Schweinerückenbratens zu gießen. Waren die Kerzen ausgeblasen, gab es immer Schokokuchenkoteletts. Aber in einer dieser neuen, biegsamen Gugelhupfformen aus Silikon, in denen nichts mehr ankleben soll, schmeckt der Kuchen ganz anders. Ja genau, fleischlos. Man fragt sich: Wo ist die Soße?

Ich bin mit dem Gurkenhobel nun auf andere Weise vielseitig geworden und auf kulinarische Reise gegangen. Liebe Oma, ich glaube, die japanische Variante mit Algen und Sojasoße statt Dill und Essig, die hätte dir auch geschmeckt. Und mit dem Ausmisten habe ich erst mal aufgehört. Mal sehen, was sich das nächste Mal findet.

Vielleicht dein alter emaillierter Kochtopf. An einer Stelle war am Boden der Belag schon abgeplatzt.

Dann probier ich die "angebrannten" Schinkennudeln.

JÖRN KABISCH

<http://www.taz.de/nc/1/archiv/digitaz/artikel/?ressort=tz&dig=2008%2F05%2F06%2Fa0107&src=GI&cHash=a1bbf1d2fe>