

EINHEIT VON KUNST UND TECHNIK:
DAS DESIGN DES WILHELM WAGENFELD.

UNITY OF ART AND TECHNOLOGY:
WILHELM WAGENFELD'S DESIGN.

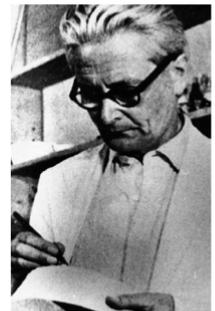


Foto: Unternehmensarchiv Schott Jenaer Glas GmbH

Bereits 1933 entwarf der Designer Wilhelm Wagenfeld den Eierkoch, der als Prototyp der modernen Glasgestaltung Designgeschichte schrieb. Der Designklassiker aus hitzebeständigem Glas zeichnet sich durch seine unverwechselbare Form aus und begeistert auch heute noch Liebhaber klassischen Designs mit seiner Optik und Funktionalität. Entstanden ist der Eierkoch im Rahmen der Entwürfe für das berühmte Teeservice Edition Wagenfeld. Er gilt bis heute als herausragendes Beispiel moderner Formgebung. Der unverwechselbare kleine Küchenhelfer ist vielseitig einsetzbar: Nicht nur für die Zubereitung von Eiern im Glas, auch für die Herstellung von Pasteten, Soufflés, Süßspeisen und Amuse Gueules eignet er sich ganz hervorragend.

As early as 1933, the designer Wilhelm Wagenfeld created the egg coddler, which proceeded to make history as a prototype for modern glass design. This design classic made of heat-resistant glass is characterised by its unmistakable form. Even today, it continues to inspire enthusiasts of classic design with its functionality and sleek visual appearance. The egg coddler was developed in connection with designs for the famous Wagenfeld Edition tea service. The unmistakable little kitchen helper has a diverse range of functions and is a perfect example of modern design: it is not only perfect for preparing eggs in a glass, but also truly convenient when baking pastries, soufflés, sweets and appetizers.



EDITION
WILHELM WAGENFELD



1

1 Eierkoch No.1
Egg coddler No.1
65 ml / 2.2 oz
Nr. 113499



2

2 Eierkoch No.2
Egg coddler No.2
130 ml / 4.4 oz
Nr. 114334



EIERKOCH L/EIERKOCH XXL
EGG CODDLER L/EGG CODDLER XXL



3

3 Eierkoch L*
Egg coddler L*
249 ml / 8.4 oz
Nr. 116146



4

4 Eierkoch XXL/Portionsauflaufform*
Egg coddler XXL/Portion casserole dish*
475 ml / 16 oz
Nr. 115465

* Die Form dieses vielseitig verwendbaren Gefäßes ist abgeleitet von den Originalentwürfen von Wilhelm Wagenfeld (Eierkoch im klassischen Bauhausdesign von 1933).

* The shape of this versatile vessel is derived from the original designs by Wilhelm Wagenfeld, who created the egg coddler in classical Bauhaus design in 1933.

Für die Zubereitung von Speisen im EIERKOCH füllen Sie bitte die entsprechenden Zutaten gemäß Rezept in die Glasform ein, anschließend legen Sie den Glasdeckel auf und verschließen Sie den EIERKOCH fest mit der Metallspange.

Zum Garen im Wasserbad stellen Sie den EIERKOCH für ca. 7 bis 15 Minuten in einen Topf mit heißem Wasser (ca. 75° - 95° Grad). Das Wasser sollte maximal bis 2/3 unter den Rand der Glasform reichen, damit kein Wasser in den EIERKOCH gelangen kann. Nach Ende der gewünschten Garzeit entnehmen Sie den EIERKOCH, z. B. mit einer Gabel oder einem Holzlöffel an der Metallspange aus dem heißen Wasser und öffnen ihn mit ausreichendem Wärmeschutz für die Hände, z. B. einem Topflappen. Bitte achten Sie dabei auf austretenden Dampf!

Bei Zubereitung im Ofen beachten Sie bitte die in den Rezepten empfohlenen Garzeiten. Die Speisen können nach Beendigung des Garprozesses direkt im EIERKOCH dekorativ serviert werden. Bitte achten Sie auch hier darauf, dass der Behälter sehr heiß werden kann!

Den EIERKOCH in der **Mikrowelle nur ohne Metallspange** verwenden.

Wir wünschen Ihnen viel Freude mit dem EIERKOCH von JENAER GLAS!

For the preparation of food in the EGG CODDLER please fill the corresponding ingredients into the glass basin then place the glass cover on top of it and firmly close the EGG CODDLER by means of the metal clip.

For cooking in the water bath place the EGG CODDLER for about 7 to 15 minutes in a pot of hot water (about 75° to 95° degree). The water should reach up to 2/3 of the glass height measured up to the glass edge in order that no water pours into the glass. At the end of the desired cooking time take the EGG CODDLER out of the hot water, e.g. using a fork or a wooden spoon and open it protecting your hands with sufficient heat protection, e.g. by using a pot holder. Please be aware of the evaporating steam! **For preparation in the oven** please observe the cooking times recommended in the recipes. It is also possible to decoratively serve the dishes directly after finishing the cooking process in the EGG CODDLER. Please also be aware that the glass is very hot!

EGG CODDLER may only be used in the **microwave without the metal clip**.

We wish you lots of fun with the EGG CODDLER made by JENAER GLAS!

Ei mit Kräutern (1 Portion)
Zubereitet in EDITION WILHELM WAGENFELD
EIERKOCH No. 2

1 Eigelb
1 Ei
Frische Kräuter
(z.B. Basilikum, Schnittlauch,
Thymian, Estragon)
Salz
Pfeffer aus der Mühle

Das Eigelb mit den fein gehackten Kräutern vermengen und mit Salz und Pfeffer würzen. In den EIERKOCH füllen und ein aufgeschlagenes Ei darauf geben. Verschließen und 10 Minuten im kochenden Wasserbad pochieren. Nach Belieben Schinkenstücke zugeben. Wer mag, kann noch etwas Frischkäse unter das Eigelb rühren. Das macht das Ganze etwas cremiger und lockerer.

Egg with herbs (for 1 person)
Prepared in EDITION WILHELM WAGENFELD
EGG CODDLER No. 2

1 egg yolk
1 egg
Fresh herbs,
e.g. basil, chives, thyme,
tarragon
Salt
Freshly ground pepper

Mix the egg yolk with the finely chopped herbs and season with salt and pepper. Put into the EGG CODDLER and add a whisked egg on top. Close and poach in a boiling pot of water for 10 minutes. Add pieces of ham as required - at will. I like to add a little cream cheese to the egg yolk which makes the whole thing creamier and lighter.

Pikante Kirschen (4 Personen)
Zubereitet in EDITION WILHELM WAGENFELD
EIERKOCH No. 1

½ kg Kirschen, entsteint,
entstielt, gut
gewaschen und
abgetropft
300g Zucker
2 EL Rotwein

4 EL Rotweinessig
von guter Qualität
4 Nelken
2 Zimtstangen
3 EL Senfkörner

Den Zucker in einem passenden Topf karamellisieren. Mit Essig und Wein ablöschen und kochen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Die Gewürze dazugeben und 2 Minuten kochen lassen. Die Kirschen hinzufügen, aufkochen und vorsichtig unterheben. Die Masse sofort in den vorgewärmten EIERKOCH (4 Stück) füllen und verschließen. Die Kirschen erst nach etwa einem Monat servieren, da sich ihr Geschmack erst nach einiger Zeit richtig mit den Gewürzen verbindet. Die Kirschen passen hervorragend zu Wild oder Ente.

Spicy cherries (for 4 people)
Prepared in EDITION WILHELM WAGENFELD
EGG CODDLER No. 1

½ kg cherries, stoned,
stalks removed,
washed and
drained
300 g sugar
2 tbsp. red wine

4 tbsp. good-quality
red wine vinegar
4 cloves
2 sticks of cinnamon
3 tbsp. mustard seeds

Caramelize the sugar in a suitable pan. Pour in the wine and vinegar and boil until the sugar has dissolved. Add the spices and boil for 2 min. Add the cherries, bring to the boil and carefully fold them in. Immediately pour the mixture into the EGG CODDLER (4 pieces) and close it. Store the cherries in their sealed egg coddlers in a cool place for about one month as their flavour only combines with the spices after some time. These cherries go excellently with game or duck.

ZWIESEL KRISTALLGLAS

JENAER GLAS®

EDITION WILHELM WAGENFELD.

Jenaer Glas. Gehört zum Leben. Jenaer Glas. Belongs to life.

JENAER GLAS®

Zwiesel®
ZWIESEL KRISTALLGLAS AG
Dr.-Schott-Straße 35
D - 94227 Zwiesel
Fon +49 (0) 99 22. 98 - 0
Fax +49 (0) 99 22. 98 - 300
www.jenaer-glas.com

Order-Nr. 119751 - 2018 / Technische Änderungen vorbehalten / Technical details are subject to change
Fotografie: Karsten Thormaehlen

