

Jetzt mal Butter bei die Fische: Besitzt du einen Backpinsel? Eine überhaupt nicht repräsentative Umfrage bei anderen Familienköchen ergab, dass nur rund drei Viertel der Befragten einen solchen Küchenhelfer besitzen. Tiefer gebohrt ergab sich, dass unter denen, die regelmäßig Kuchen und/oder Brot backen, der Anteil bei 100 Prozent lag. Klar, deshalb heißt das Ding auch BACKpinsel. Tatsächlich aber gibt es 101 Einsatzgebiete für den Stiel mit Borsten.

Wie fettest du z.B. eine Auflaufform ein? Gut, Profis buttern die Form aus, indem sie einen Batzen Butter mit der Hand vom Stück abbrechen und mit den Fingern an Wänden und Boden verschmieren. Nur ganz Hartgesottene machen das auch mit Öl. Alle anderen nehmen den guten, alten Backpinsel, der hier zum Küchenpinsel mutiert. Früher, also in der guten, alten Zeit, hatte dieser Pinsel einen runden, gedrechselten Stiel, in dessen Spitze ein Büschel Borsten in Metall gefasst steckten. Übrigens: Küchenpinsel, die als Küchenpinsel gedacht sind, erkennt man am Haken zum Aufhängen.

Und dann eroberte das Silikon auch das Handwerk der Mahlzeitzubereitung (dazu demnächst mehr). Tatsächlich war der Backpinsel mit Silikonborsten sozusagen die Vorhut der Silikonisierung. Allerdings war man anfangs noch nicht so weit, tatsächlich so etwas wie Borsten aus dem Kunststoff zu fertigen, sodass die ersten Silikonpinsel oben eher einen Wald aus rechteckigen Stumpfen besaßen. Die taugten wenig. Aktuelle Silikonküchenpinsel sehen einfach aus wie Pinsel mit Naturborsten, nur dass es sich eben um Borstensurrogat handelt.

Warum aber ist man überhaupt auf das hitzeunempfindliche Material gekommen? Schlicht und einfach, weil Pinseln mit Naturborsten beim Einsatz am Braten gern mal diese Borsten wegkokelten. Überhaupt: Die Haltbarkeit der Dinger mit den (meistens) Schweinehaaren ist begrenzt; die neigen zu Haarausfall. Und weil das so ist, war mir vor dem Silikonzeitalter ein simpler Anderthalbzoll-Malerpinsel mit kurzem Stil der Liebling. Der musste gar nicht lange halten, denn der kostet(e) ja nur zwischen einem und zwei Euro. Fürs Einbuttern ist der Sempel immer noch mein Favorit.

Der Silikonpinsel 1.0 (auf dem Foto in Grau) fristet nur noch ein Rentnerdasein, während sein Nachfolger (auf dem Foto mit den blauen Borsten) rasch die Spielmacherrolle übernommen hat und immer dann zum Zuge kommt, wenn etwas Heißes bepinselt werden muss. Den runden Veteranen benutze ich in der Küche nicht mehr – er verdient sein Gnadensbrot als

Krümelpinsel für den Computer.

Eins noch: Natürlich sind Silikonpinsel pflegeleichter, weil man sie nach Gebrauch einfach in die Spülmaschine geben kann, während Pinsel mit Naturborsten grundsätzlich von Hand gewaschen werden müssen.