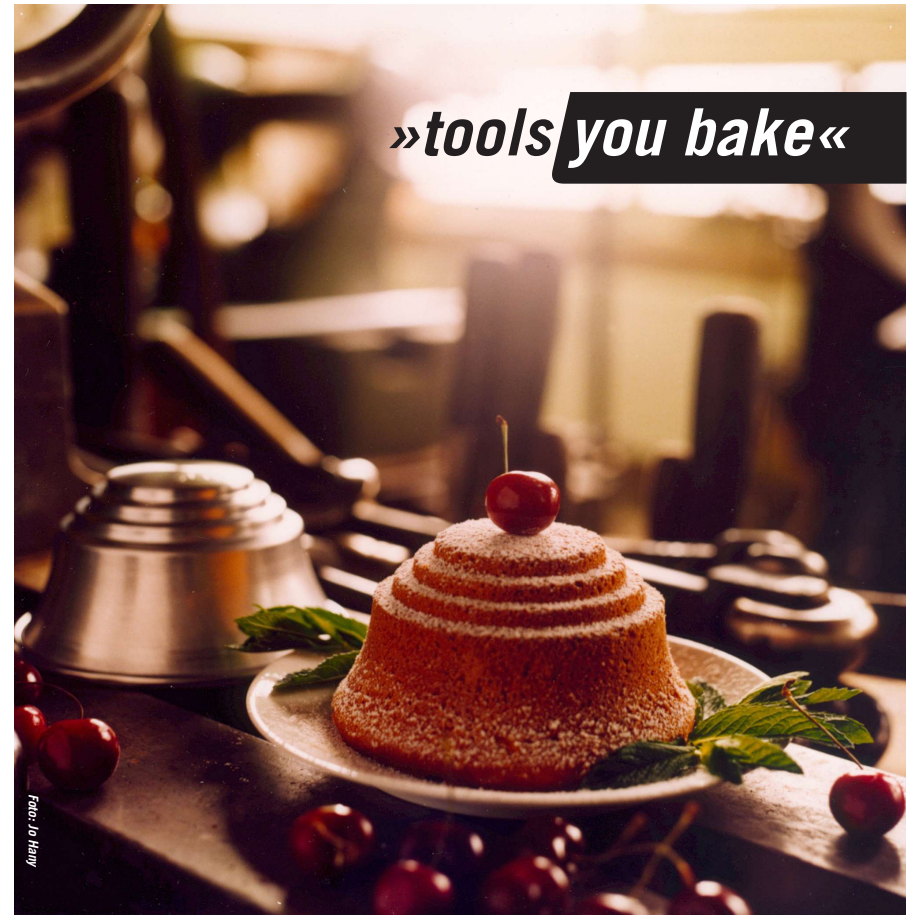


Summa / Birgisson

Contact Sebastian Summa, Hrafnkell Birgisson
s.summa@gmx.de, hrafnkellb@hotmail.com
www.hugo-braeuer.de



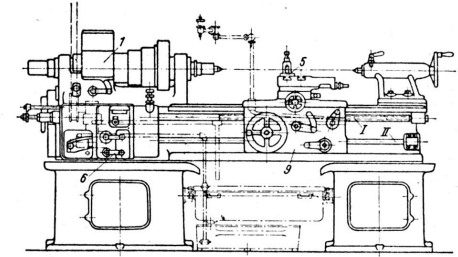
»tools you bake« is a project evolved by the designers Sebastian Summa and Hrafnkell Birgisson in collaboration with the metal goods factory Hugo Bräuer, presented at Designmai 2004 in Berlin.

»tools you bake« ist ein Projekt von den Designern Sebastian Summa und Hrafnkell Birgisson mit der Metallwarenmanufaktur Hugo Bräuer, das auf dem Designmai 2004 erstmalig präsentiert wurde.



Foto: Jo Hány

Collatz



Factory This family owned company was founded in Berlin-Neukölln in 1907. Since then, it has maintained skills developed over generations in the crafting of metal which is otherwise rare to find today. Metal spinning is a technical process, where metal sheets are formed around massiv wooden moulds while rotation. This rich family tradition and experience has culminated in the present day work of Thomas Bräuer. Today father and son work with two employees in the workshop, but in the 1920s up to sixteen workers produced products for use in daily life, cooking pots, milk cans, vacuum cleaner parts and lamp shades amongst others.

Manufaktur Der seit 1907 in Berlin-Neukölln ansässige Familienbetrieb Hugo Bräuer hat sich über Generationen hinweg ein inzwischen seltenes Handwerk bewahrt. Metalldrücken ist ein Verfahren bei dem rotierende Bleche über runde Holzformen zu Hohlkörpern geformt werden. In den 20er Jahren arbeiteten dort, wo heute Vater und Sohn mit zwei Mitarbeitern an der Drückbank stehen, bis zu 16 Mann und produzierten Kochtöpfe, Milchkannen, Staubsaugerteile, Lampenschirme und andere Dinge des täglichen Gebrauchs im Akkord. Heute vereint sich das gesamte Familienerbe, die wertvollen Kenntnisse des Drückerhandwerks in der Arbeit von Thomas Bräuer. Mit der Spezialisierung auf handgedrückte Hochpräzisionsbauteile für z.B. die Elektroindustrie konnte die Manufaktur der zunehmenden Automatisierung standhalten.



Hugo Bräuer um 1920



Foto: Jo Hany

Sturickow



Foto: Jo Hany

Stubbak

Source Through the generations hundreds of wooden moulds have accumulated in the stock shelves of the company. Their original function, used in the making of hubcaps, lids or shades, has long been forgotten. The idea was to reflect this valuable source and create a new product to be exclusively produced at Bräuer's factory.

Quelle Hunderte Holzformen haben sich über Generationen hinweg in den Regalen der alten Manufaktur angesammelt. Es sind Formen, deren Zweck in Vergessenheit geraten ist, die ihren Dienst, als Radkappe, Deckel oder Schirm reproduziert zu werden, bereits hinter sich gelassen haben. Die Idee war es diese unerschöpfliche Quelle aufzugreifen und ein neues Produkt zu entwickeln, was exklusiv von der Manufaktur Bräuer hergestellt wird.

Products The designers S. Summa and H. Birgisson blew the dust from the wooden manufacturing history and transformed it into crispy baked delicacy. In collaboration with the craftsman Thomas Bräuer and the pastry-cook Martina Griese they developed series of six hand-spun “baking bowls” made of high quality aluminium.

Produkte Die Designer S. Summa und H. Birgisson haben die hölzerne Geschichte der Manufaktur aus den verstaubten Regalen ans Tageslicht geholt und in knusprig gebackenes Naschwerk verwandelt. In Zusammenarbeit mit dem Metalldrücker Thomas Bräuer und der Konditorin Martina Griese ist eine sechsteilige Reihe von handgedrückten Backformen aus Aluminium entstanden.



Collatz
1.8 L



Bessy
0.6 L



Wiesner
1.7 L



Eltoga
1.0 L



Sturickow
1.3 L



Stubbak
2.0 L

»tools« The cakes, which are baked in the moulds, describe in their contours a piece of design history from the beginning of Industrialisation until the present.

»tools« Die Designer suchten in den alten Holzformen nach interessanten Details. Die gebackenen Kuchen beschreiben in ihren Konturen somit nicht zuletzt ein Stück Designgeschichte von den Anfängen der Industrialisierung bis heute.



Foto: Jo Hany

Eltoga

Shops

Andreas Murkudis, Münzstr. 21/23, 10178 Berlin

Bauhausarchiv / Museum für Gestaltung (Museums-Shop), Klingelhöferstr. 14, 10785 Berlin

Berlinomat, Frankfurter Allee 89, 10247 Berlin

Holz Art, Obststr. 19, 77933 Lahr

Kochlust / Die kulinarische Buchhandlung, Alte Schönhauser Str. 36/37, 10119 Berlin

Kokka, Laugavegur 47, 101 Reykjavík, Island

Thorsten van Elten, 22 Warren Street, London W1T 5LU, UK

Publications

<http://www.core77.com/news/default.asp>

<http://www.treehugger.com/files/kitchen/index.php>

http://www.japandesign.ne.jp/HTM/REPORT/berlin_ab/06/index2.html

http://www.japandesign.ne.jp/HTM/REPORT/bw_berlin/01/index.html

Grand Designes Magazine, November 2004



Foto: Jo Harv

Wiesner

Stubbak

Zitronenkuchen

300 g Butter
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
7 Eier
150 g Mehl
1 Päckchen Backpulver
150 g geriebene Mandeln
geriebene Schale von 3 Zitronen
Saft von 2 Zitronen
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker, nach und nach die Eier, zwischendurch ein bis zwei Esslöffel Mehl dazugeben sowie die Zitronenschalen und den -saft. Dann das restliche Mehl mit den Mandeln und dem Backpulver unterheben, die Kuchenmasse in den gebutterten und mit Semmelbrösel ausgestreuten Stubbak hineingeben.

30 Minuten bei 160°C backen.

www.hugo-braeuer.de

Collatz

Marmorkuchen

280 g Butter
160 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
6 Eier
260 g Mehl
40 g Speisestärke
1 Päckchen Backpulver
20 g Kakao
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker und nach und nach die Eier hinzugeben. Zwischendurch esslöffelweise das Mehl mit dem Backpulver dazugeben. Ein Drittel der Teigmasse abnehmen und mit dem Kakao vermischen, nun die »helle Masse« in den gebutterten und mit Semmelbröseln ausgestreuten Collatz geben. Die »dunkle Masse« in der nächsten Schicht einfüllen und mit Hilfe von Gabeln beide Schichten für das typische Marmormuster vermischen.

1 Stunde bei 160°C backen.

www.hugo-braeuer.de

Sturickow

Bisquit mit Obst belegt

6 Eier
300 g Zucker
Prise Salz
6 EL warmes Wasser
300 g Mehl
100 g Weizenstärke
3 TL Backpulver
Semmelbrösel
Früchte der Saison
Tortenguss



Eier, Zucker, Salz und Wasser zusammen schaumig schlagen, bis sich die Masse verdreifacht hat. Anschließend Mehl, Weizenstärke und Backpulver gut durchsieben und vorsichtig unter die Ei-Zuckermasse heben. Die fertige Teigmischung in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Sturickow füllen.

Der fertig gebackene Boden kann nach Belieben mit Vanillecreme gefüllt und mit Früchten der Saison belegt werden. abschließend mit Tortenguss überziehen.

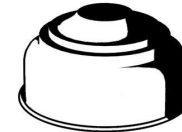
30 Minuten bei 170°C backen.

www.hugo-braeuer.de

Wiesner

Gugelhupf

250 g Butter
110 g Puderzucker
8 Eier
450 g Mehl
190 ml Milch
1 Päckchen Hefe (42 g)
80 g Rosinen
1 Prise Salz
geriebene Zitronenschale
Semmelbrösel



Butter und Puderzucker schaumig schlagen, nach und nach die Eier und je einen Esslöffel Mehl dazugeben, Hefe in lauwarmer Milch auflösen, gemeinsam mit restlichem Mehl zugeben und alles gut durchkneten. Dann Rosinen, Salz und Zitronenschale einrühren. Wiesner mit weicher Butter einfetten und mit Semmelbröseln austreuen, den Teig in die Form füllen, an einem warmen Ort ca. 1 Stunde gehen lassen. Anschließend in den Ofen schieben. Nach dem Backen mit Puderzucker bestäuben.

1 Stunde bei 170°C backen.

www.hugo-braeuer.de

Bessy

Schokoladenkuchen

150 g Butter
70 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
3 Eier
130 g Mehl
2 TL Backpulver
25 g Kakao
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz und Vanillezucker dazugeben, nach und nach die Eier, zwischendurch ein bis zwei Esslöffel Mehl, am Schluss das restliche Mehl mit dem Kakao und dem Backpulver unterheben. Die Kuchenmasse in die gebutterte und mit Semmelbrösel ausgestreute Bessy hineingeben.

30 Minuten bei 160°C backen.

www.hugo-braeuer.de

Eltoga

Schokoladenkuchen

180 g Butter
100 g brauner Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
1 Prise Salz
4 Eier
160 g Mehl
3 TL Backpulver
30 g Kakao
Semmelbrösel



Butter und Zucker schaumig schlagen. Salz, Vanillezucker, die Eier und ein bis zwei Esslöffel Mehl dazugeben, zum Schluss das restliche Mehl mit Backpulver und Kakao unterheben. Die Kuchenmasse in die gefettete und mit Semmelbröseln ausgestreute Eltoga geben.

40 Minuten bei 160°C backen.

www.hugo-braeuer.de