



Kochen in der Krise: Neue Online-Kochkurse von Haya Molcho (NENI) und Paul Ivić (TIAN) mit Olav, der wiederbeschichtbaren Pfanne aus Österreich

14.04.2020 | Kunde: Olav | Ressort: Österreich / Lifestyle / Chronik / Wohnen / Kulinarik | Presseaussendung

Ganz Österreich kocht sich ein. Als Folge von Ausgangsbeschränkungen, geschlossenen Restaurants und verordnetem Homeoffice greifen Herr und Frau Österreicher verstärkt zum Kochlöffel. Da aber noch kein (Küchen)meister vom Himmel gefallen ist, zeigen die beiden Profiköche Haya Molcho oder und Paul Ivić in ihren Online-Kochkursen, wie man zuhause am Herd glänzen kann. Die beiden Kochstars setzen dabei auf Olav, die erste wiederbeschichtbare Pfanne eines Startups aus Österreich. Mehr auf www.myolav.com

Honorarfreies Bildmaterial, Copyright siehe Dateinamen, unter [FOTOLINK](#)

Wien, 14. April 2020. Das Lieblingsrestaurant geschlossen, Kantine gesperrt – frisch Gekochtes vom eigenen Herd erlebt gerade eine Renaissance. Für alle Hobbyköche, aber auch für echte Foodies, bieten **Haya Molcho** (NENI) und **Paul Ivić** (TIAN) jetzt Kochkurse im Netz an. Als Arbeitsgerät setzen die beiden Küchenstars auf eine echte Innovation: Olav, die wiederverwertbare Pfanne mit dickem Kupferkern. Statt alte zerkratzte Pfannen in den Hausmüll zu werfen, wird Olav einfach an den Hersteller zurückgeschickt, aufbereitet und neu beschichtet. Eine Kernschicht aus Kupfer sorgt für ein besonders gleichmäßiges und präzises Kochen, denn Kupfer besitzt eine 20-fach höhere Wärmeleitfähigkeit als z.B. Edelstahl. Wie Olav funktioniert und welche schmackhaften Gerichte sich damit zaubern lassen, zeigen Molcho und Ivić online in ihren Kochvideos zum Mitkochen auf www.myolav.com. „Ich habe Olav bei einem Videodreh kennengelernt. Sie ist mit Abstand die beste Pfanne, die ich je genutzt habe. Man merkt sofort, dass hier Leute am Werk waren, die ihre Leidenschaft fürs Kochen und eine Vision in die Realität umgesetzt haben“, so Molcho.

Ins Schwärmen kommt auch Paul Ivić vom vegetarischen Gourmetempel TIAN, der bereits seit Herbst letzten Jahres mit dem jungen Start-up kooperiert. Ihn hat vor allem der Kupferkern und das Wiederbeschichtungsservice überzeugt: „Endlich zieht mit Olav nachhaltige Spitzenqualität in die Küchen ein“, so der gebürtige Tiroler und vegetarische Sternekoch. Seine Tipps verrät er auf Instagram. Mehr dazu auf www.myolav.com.

Zwei Startups und ziehen an einen Strang

Die beiden Gründer von Olav, die Wienerin **Christina Neworal** und ihr Bonner Co-Gründer **Till von Buttlar**, sind stolz auf die Kooperation ihres kleinen Start-ups mit der Spitzengastronomie: „Die Unterstützung bedeutet uns sehr viel. Unser kleines Team freut sich jedes Mal riesig, wenn Haya oder Paul unsere Olav-Pfannen in ihren Kochvideos nutzen oder unser junges Start-up ihrer großen Koch-Community vorstellen“, so die beiden Jungunternehmer.

Umgesetzt wurden die Kochvideo vom Startup 7Hauben (www.7hauben.com). Die Linzer haben sich auf die Produktion hochwertiger Kochkurse spezialisiert. „Viele Foodblogger zielen vor allem auf einfache Gerichte ab. Wir haben bewusst den Weg zusammen mit der Gastronomie gewählt, um so mit den besten Köchen und Betrieben arbeiten zu können. Die Videos für die Website werden daher direkt in Lokalen gedreht, extravagante Speisen sind das Ergebnis“, fasst **Johannes Sailer**, einer der Gründer von 7Hauben, das Konzept zusammen.

Kampf gegen dem Metall-Müll

Jedes Jahr landen in Europa viele Tausend Tonnen Kochgeschirr und somit wertvolles Metall auf dem Müll. Statt die Pfanne nach ein paar Jahren zu entsorgen, kann Olav günstig neu beschichtet werden. Bei der Entwicklung haben die Gründer auf ein uraltes Küchengeheimnis zurückgegriffen: Kupfer. Seit jeher galten Kupferpfannen als das Non-plus-Ultra des Kochgeschirrs. Da das Start-up den Handel umgeht und direkt an die Konsumenten verkauft, macht Olav Kupferkernpfannen wieder leistbar. Das Spannende? Kupfer leitet Wärme acht Mal besser als Gusseisen und sogar 20 Mal besser als reines Edelstahl, es heizt daher schneller und gleichmäßiger auf. Und das schmeckt man, denn die Zutaten können genauer und gleichmäßiger auf den Punkt gegart werden. Herkömmliche pure Kupferpfannen sind allerdings nicht für Induktionsherde geeignet und haben einen höheren Pflegeaufwand, denn sie müssen, um den Glanz zu erhalten, regelmäßig poliert werden. Nicht so Olav, da der Kern der Pfanne aus einer dicken Schicht aus Kupfer besteht, dem am besten leitenden Material im Kochgeschirrbereich. Zugleich ist die Pfanne durch ihre dünne äußere Stahlschicht induktionstauglich, spülmaschinen- und ofenfest. Die Innenseite der Pfanne ist mit einer keramisch verstärkten Beschichtung versiegelt. Sie stammt von einem deutschen Hersteller namens Weilburger und hat sich nach unzähligen Tests als die beste Beschichtung für die Olav Pfanne bewährt. Olav wird so zum langlebigen Begleiter und schafft durch ihre hervorragende Wärmeleitfähigkeit ein ganz neues Kocherlebnis.

Hard Facts

- 5-Schicht-System: Edelstahl - Aluminium - Kupferkern (insg. 40% der Pfanne)
Aluminium - Edelstahl
- Kupfer, das nur sehr selten aufgrund der hohen Rohstoffkosten in Produkten zu finden ist, besitzt eine hervorragende Leitfähigkeit und sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung
- Korrosionsbeständig, induktionskompatibel, spülmaschinen- und ofenfest
- Beschichtung: PFOA-freie, keramisch verstärkte PTFE-Beschichtung (hergestellt vom deutschen Weltmarktführer Weilburger)
- Durchgeformte Metallschichten ermöglichen eine optimale Wärmeverteilung bis in den oberen Rand der Seitenwände und stellen eine langlebige Konstruktion dar
- Die Griffe der Pfanne bleiben auch bei hohen Temperaturen während des Kochens kühl

Olav-Pfannen sind in den Größen: 20, 26 und 30 cm (Durchmesser) erhältlich. Der Wiederbeschichtungsservice kostet ca. 29 Euro pro Pfanne. Olav gibt es nur direkt beim Hersteller ab 115 Euro inklusive Versand unter: www.myolav.com

Alle Links zu den Kochkursen finden Sie online über www.myolav.com

UBER DIE OLAV UG

Kochen neu denken, den Menschen hinter dem Gericht in den Vordergrund stellen und langlebige Produkte entwickeln – das war die Vision der Wienerin Christina Neworal und des Bonners Till von Buttlar im Jahr 2018, als sie das E-Commerce Unternehmen Olav gründeten. Umgesetzt wurde diese Idee als die wiederverwertbare Kupferkernpfanne Olav. Olav bietet absolute Luxusqualität, ist fair und zu leistbaren Preisen produziert und hält dank dem Widerbeschichtungsservice ein ganzes Leben lang. Damit reiht sich Olav in eine neue Generation von Direct-to-Consumer-Marken ein, die aktuell vor allem in den USA Konsumgüterindustrien revolutionieren. 4 Mitarbeiter sind für das deutsch-österreichische Startup mit Sitz in Bonn tätig. www.myolav.com