

Weniger Arbeit, mehr Geschmack

Die Hogatec hat gezeigt: Die Hersteller helfen dem Koch, Aufwand und Zeit zu sparen. Technik und Materialien bringen zudem das Aroma der Produkte besser zur Geltung



Kontrollpunkt: Beim Garen im Vakuumbbeutel, dem Sous-Vide-Verfahren, ist das exakte Einhalten der Temperatur besonders wichtig

Foto: Julabo

DÜSSELDORF. Sous-Vide, Cook & Chill, heißen die Zauberwörter, die der heutigen Gastronomie neue Impulse geben. Einerseits geht es um die Erleichterung von Arbeitsabläufen, gleichzeitig jedoch auch um die Verbesserung des Geschmacks und den Erhalt von Nährwerten. Diese und andere Trends wurden bei der diesjährigen Hogatec in Düsseldorf praxisnah veranschaulicht.

Küchentechnik-Trends

- ▶ Schnelle Snacks, die vor Ort frisch aufgebacken oder erwärmt werden
- ▶ Sous-Vide-Technik für mehr Aroma
- ▶ Automatisch gesteuerte Arbeitsabläufe
- ▶ Ressourcen sparen durch den Einsatz moderner Technik
- ▶ Ergonomie am Arbeitsplatz
- ▶ Kleine, flexible Module
- ▶ Made in Germany – beste Qualität aus dem eigenen Land

Anregungen und den neusten Stand der Technik fanden wir beispielsweise an folgenden Ständen:

Die Ergonomie am Arbeitsplatz liegt Ljunggren & Daughters AB besonders am Herzen. Die schwedische Firma stellte höhenverstellbare Arbeitstische vor. Die Arbeitsplätze aus Edelstahl lassen sich wahlweise manuell oder mit-

tels eines Motors variabel einstellen. Dies bietet in professionellen Küchen den Vorteil, dass sowohl kleine als auch große Mitarbeiter rückschonend arbeiten können. Den „Scherentisch“ zum Beispiel gibt es mit verstellbaren Füßen oder Rädern (www.storkok.se).

Das Kochpergament „Saga“, präsentiert von Metsä Tissue, verspricht nicht nur eine Arbeitserleichterung, auch die Aromen der damit zubereiteten Speisen können besser konserviert werden. Speziell für die Bedürfnisse von Bäckereien, Restaurants und Großküchen entwickelt, ist es quasi die Weiterentwicklung des Backpapiers. Saga soll die Vorbereitung, Portionierung, Kochprozesse und Aufbewahrung einfacher und effizienter gestalten. Zudem scheint durch die Verwendung des Pergaments weniger Verschmutzung zu entstehen. Die Neuentwicklung eignet sich für nahezu jede Garteknik, ganz gleich ob Kochen, Dämpfen, Braten, Gratiniere oder Backen. Wird das eingewickelte Gargut erst am Tisch geöffnet, erleben die Gäste ein sensorisches Feuerwerk mit Eventcharakter. Denn erst dort entweichen die Aromen und bieten einen nahezu alle Sinne ansprechenden Genuss (www.saga-cook.de).

„Modular Solutions“, ein Baukastensystem, bei dem Backgeräte und Kombidämpfer kombiniert werden können, entwickelte der Koch- und Backtechnikhersteller Eloma. Auf kleinstem Raum können Kochen und Backen mithilfe unterschiedlichster Geräte realisiert werden. Vor allem für

Verkaufstheken, kleine Ladenlokale oder Shop-in-Shop-Lösungen bietet sich dieses durchdachte System an. Beide Geräte können getrennt konfiguriert und genutzt werden. Dabei kann der Kunde die Ausstattung seinen Wünschen und den örtlichen Gegebenheiten anpassen. „Weltweit einzigartig ist die Möglichkeit, die Eloma Modular Solutions mit einer Kondensationshaube zu kombinieren“, weiß Anita Thurner von Eloma (www.eloma.com).

Optimal frittierte Speisen mit besserem Eigengeschmack, diesem Ideal nimmt sich die Firma SYS Systemfiltration an. Seit fast zehn Jahren entwickelt, produziert und vertreibt das deutsche Unternehmen Filtrationssys-

teme für Gastronomiefritteusen. Neueste Entwicklung: der Vito Frittieröltester. Der handliche Messstab mit digitaler Anzeige dient der Qualitätssicherung und soll obendrein auch noch Kosten sparen. Außer einem wirtschaftlichen Einsatz des Öles und einer hohen Produktqualität können zudem die gesetzlichen Vorschriften und Hygienebestimmungen eingehalten werden. (www.systemfiltration.de).

„Die Fusion hochpräziser Temperierteknik und innovativer Gourmetküchen“ verspricht die Julabo Labortechnik GmbH mit ihrer Linie Fusionchef. Die Produktreihe wurde speziell für die Gastronomie entwickelt und setzt sich aus zwölf Modellen für unterschiedliche Anforderungen zusammen. Das wurde am Stand der Julabo Labortechnik GmbH unter anderem von Heiko Antoniewicz, Meister der progressiven Kochtechniken, demonstriert.

„In der Sternegastronomie wird Sous-Vide bereits vielerorts eingesetzt“, weiß Livius Schüssele, Marketing Manager bei Julabo. Die innovativen Geräte, die aus den ausgezeichneten Küchen eines Juan Amador oder eines Nils Henkel nicht mehr wegzudenken sind, bieten sich jedoch gerade auch für die breite Gastronomie an. Garantieren sie doch Hygiene und – dank konstanter Gartemperaturen und einer signalgesteuerten Kerntemperaturmessung – verlässliche Geschmacksergebnisse und deutlich geringeren Gewichtsverlust (www.fusionchef.de).
Bianca Killmann



Flexibel: Verstellbarer Tisch von Ljunggren & Daughters
Foto: Bianca Killmann