

Hotelier

Das Schweizer Fachmagazin
für Hotellerie und Gastronomie



BEAT R. SIGG

Wie weiter mit der
Victoria-Jungfrau-
Collection?

REPORT

Hotels in Österreich:
Schulden und
kaum Eigenkapital

VILLA PRINCIPE LEOPOLDO

Erste Klasse oder gar
Champions League?

Der Beste?

WIE PETER S. MICHEL (CEO BEST WESTERN SWISS HOTELS)

MIT SEINER WELTMARKE IN DER SCHWEIZ WACHSEN WILL

SPITZENKOCH ROLF KRAPF SETZT AUF «SOUS VIDE»



Kochen im Beutel: Was bringt das?



Sous Vide-Garen im Wasserbad.
«95 Prozent aller Speisen werden bei
uns auf Niedertemperatur gegart.»
(Rolf Krapf)

Das Ristorante La Brezza im Luxushotel Eden Roc in Ascona. Es gehört zu den Top-Adressen im Tessin. Das Besondere: Küchenchef Rolf Krapf (16 Punkte) setzt auf Sous Vide. Das Kochen im vakuumierten Beutel – was sind die Vorteile? Welche Produkte eignen sich besonders, welche nicht?

INTERVIEW Nicole Amrein
BILDER Patrick Baeriswyl

Rolf Krapf, wir haben bei unserem letzten Besuch im La Brezza ein gabelartiges T-Bone-Steak genossen, das Sie zu unserem grossen Erstaunen Sous Vide zubereitet hatten. Tun Sie das häufiger?
Ja, wir garen fast nur noch Sous Vide! 95 Prozent aller Speisen werden bei uns auf Niedertemperatur gegart.

Das T-Bone-Steak war, wie erwähnt, gabelart. Doch wie sieht es bei Fischen und Gemüse aus?
Sie werden es vielleicht nicht glauben, aber da arbeiten wir fast ausschliesslich mit der Sous-Vide-Methode!

Nun sind noch längst nicht alle Köche mit dem Thema Sous Vide vertraut. Was raten Sie einem Einsteiger?
Da rate ich zur Lektüre eines einschlägigen Buches. Es gibt in der Zwischenzeit diverse Produkte auf dem Markt. Ich persönlich gebe in den Vakuumsack immer noch etwas Butter, Kräuter oder einfach Olivenöl dazu. Die genaue Dosierung ist erfahrungs- beziehungsweise geschmackssache.

Ist diese Zubereitungsart nicht sehr aufwändig? Oder anders gefragt: Wäre es nicht bedeutend einfacher gewesen, das erwähnte Steak in einer Pfanne oder auf der Grillplatte zu braten?
Zeitlich gesehen sicher. Vor allem die Vorbereitung ist natürlich zeitintensiver. Trotzdem entlastet diese Zubereitungsart die Arbeit im gesamten sehr.

Welche primären Vorteile hat denn das Sous Vide-Kochen?
Während in der Küche Stress und Hektik herrschen, entlastet uns Sous Vide sehr – und es gibt nur kleine Qualitätsschwankungen. Konkret: Wir werden in den Stosszeiten nicht mehr mit Garstufen belastet, weil wir das Fleisch – dank Sous Vide – konstant auf der optimalen Garstufe halten können.

Spürt der Gast überhaupt einen Unterschied zu einer «normalen» Zubereitungsart?
Ja, auf jeden Fall! Denn das Fleisch ist anders gegart und hat von innen bis aussen die gleiche Gartemperatur. Diesen Unterschied spürt der Gast sofort – ausser er hat keine Ahnung vom Kochen.

Gibt es auch Nachteile beim Arbeiten mit Sous Vide?

Nachteile? Klar, die Sous-Vide-Geräte sind nicht ganz günstig, doch wer Niedertemperaturgaren will, kommt nicht darum herum. Die Investition lohnt sich auf jeden Fall.

Sind die Geräte schwierig zu bedienen?
Das würde ich nicht sagen. Wie so vieles, ist das Handling der Geräte eine erfahrungs- und auch eine handhabungssache. Man kapiert das schnell.

Wie hoch sind – in etwa – die Investitionskosten?
Diese belaufen sich auf rund 6000 Franken. In den Betrieben, in denen eine Vakuum-Maschine bereits vorhanden ist, wird es etwas günstiger.

Gibt es ein Produkt, das Sie nie Sous Vide kochen würden?
Grünes Gemüse.

Warum nicht?
Es verändert die Farbe.

Was würden Sie nie mehr anders als Sous Vide kochen?
Fleisch im Allgemeinen, aber besonders geschmorte Fleischgerichte würde ich nicht mehr anders kochen wollen.

Was empfehlen Sie einem Berufskollegen, der neu mit Sous Vide arbeitet?
Ausprobieren! Testen! Nach der Lektüre von Broschüren und allenfalls Büchern gibt es nur eines: ausprobieren, eigene Erfahrungen sammeln!

Wann und wie haben Sie eigentlich die Methode kennengelernt?
Oh, das war bei meinem alten Freund Daniel Humm. Als ich ihn vor ein paar Jahren am Madison Square in New York besucht habe, hat er mich auf die Methode aufmerksam gemacht. Definitiv ein guter Tipp! **H**

Hotelier info

WAS IST SOUS VIDE?

Sous Vide, was übersetzt so viel wie «unter Vakuum» bedeutet, ist eine Methode, bei der frische Lebensmittel wie Fisch, Fleisch oder Gemüse vakuumiert und anschliessend in absolut präzise temperiertem Wasser gegart werden. Erstmals wurde die Sous-Vide-Methode, also das Niedertemperaturgaren, im Jahr 1799 von Sir Benjamin Thompson, Reichsgraf von Rumford, beschrieben. Die Vorzüge des Verfahrens wurden dann Mitte der Sechzigerjahre in Frankreich erkannt und zur Optimierung von Garverlusten eingesetzt. Heute wird diese Zubereitungsmethode aufgrund ihrer zahlreichen Vorteile auch von prominenten Sterne- und Punkteköchen weltweit angewandt.

DAS SOUS-VIDE-GERÄT

Der Fusionschef gilt in Insider-Kreisen als Alleskönner, der für jeden Einsatz in der Sous-Vide-Küche denkbar ist. Fisch, Fleisch, Obst und Gemüse erhalten ihre Struktur und entfalten bei der Zubereitung ihr volles Aroma. Das Gerät hält konstant die Temperatur und gart auf den Punkt genau. Erhältlich ist der Fusionschef in zwei Steuerungs-Varianten, Pearl und Diamond. Weitere Informationen: www.pitech.ch



Hotelier persönlich

WER IST ROLF KRAPP?

Rolf Krapf (46) südländisch inspirierte Produktküche gründet auf seiner Zeit bei «Jahrhundertkoch» Eckart Witzigmann in München. Dies als Höhepunkt einer Bilderbuchkarriere, die ihn von Anton Mosimann im weltberühmten Dorchester in London ins altherwürdige Suvretta House nach St. Moritz führte, weiter zu Angelo Conti Rossini an den Herd des Giardino Ascona und schliesslich ins Baur au Lac nach Zürich. Seit 2004 wirkt der gebürtige Zürcher Küchenchef im Restaurant La Brezza (Hotel Eden Roc, Ascona). Er kocht dort auf der Basis von 16 Punkten (Gault/Millau), beziehungsweise 7,7 Punkten (Guide-bleu).

H www.edenroc.ch