rollingpin

Das Fachmagazin für die gehobene Gastronomie und Hotellerie

★★★★★
»INKLUSIVE:
HUNDERTE
HOTEL
JOBS

DIE STÖR-FRAGE

LASST DIE EIER LINKS
LIEGEN – RAN ANS FLEISCH!

JANG-FOOD

GESCHMACKS-
TUNING MIT DER
KOREANISCHEN
POWER-PASTE

CHRISTIAN PETZ

SEIN GEWAGTER HECHTSPRUNG
VOM PALAIS AN DEN DONAUKANAL

HOLY SHIT

EUR 4,90 (Italien: EUR 5,10, CH: SFR 9,60)
P. b. a., Druck: 5.3.2012, Nr.: 123/10, Jg.
Verlagspostamt: A-8020 Graz
Plus Zeitung 07Z037447P

00123
4 196290 504901

JETZT AM KIOSK!

Das Reisemagazin für Genießer

www.gourmetreise.com

38 | KÜCHENZAUBER

Nicht nur schön, auch gut: Wir testen sexy Gadgets für Ihre Küche.

62 | JANG-FOOD

F&B-Geheimtipp: So nutzen Sie Koreas pfiffige Soja-Pasten für den Extra-Kick.

76 | KROATIEN

Die Adria gilt als neues Jetset-Juwel. Wie Kroatien auch Ihre Karriere boostet!

KARRIERE

72 Karrierekiller Hobbys
Warum Ihre Freizeit im Lebenslauf nichts verloren hat.

76 Hotspot Adria
Kroatien im Aufwind: EU-Beitritt 2013 und Promi-Eldorado. Die Top-Infos zum Abheben.

STELLENMARKT

82 Hunderte Top-Jobs

IMPRESSUM:

VERLAG: M.V. Medienconsulting & Verlagsgmbh **Deutschland:** Feringastraße 6 | D-85774 München | Tel.: 0049.89.970.074.83 | office@rollingpin.de | www.rollingpin.de **Österreich:** Reininghausstraße 13a | A-8020 Graz | Tel.: 0043.316.584.946.0 | Fax: 0043.316.584.946.19 | office@rollingpin.at | www.rollingpin.at **HERAUSGEBER:** Jürgen Pichler | Harald J. Koch **GESCHÄFTSFÜHRER:** Jürgen Pichler | Harald J. Koch **DRUCK:** Niederösterreichisches Pressehaus **VERTRIEB:** Deutschland/Schweiz: Axel Springer Vertrieb | D-20097 Hamburg | Österreich: Morawa & Co | A-1010 Wien | Verlagspostamt: A-8020 Graz | Österreich **CHEFREDAKTEURIN:** Mag. Katharina Wolschner **REDAKTIONSTEAM:** Nina Wessely MA. | Mag. Georg Hoffelner | Mag. Stephanie Fuchs | Robert Kropf | Anne M. Schüller **ARTDIREKTORIN:** Ingeborg Lechnitz **PRODUKTION:** Lisa Rabl | Nadine Simoner | DI (FH) Philipp Wagner | Wolfgang Hummer | Matthias Pichler | Christin Bacher BA **MARKETING & EVENTS:** Silvana Zettinig (Leitung) | Stefanie Rechberger | Marion Genser **ANZEIGEN/VERWALTUNG:** Monika Pflanzl (Leitung) | Julia Topuz | Silvia Weingrill **VERTRIEB:** Jasmin Hadji (Leitung Key-Account Österreich) | Heimo Gregor Jessenko (Leitung Key-Account Deutschland) | Silke Slatar | Manuela Gspurning | Isabella Motl | Lisa-Marie Diestler | Olga Stangl. Keine Gewähr für unverlangt eingesandte Manuskripte. Alle Nachrichten nach bestem Wissen, aber ohne Gewähr. Gerichtsstand: Graz, Österreich. Nachdruck – auch auszugsweise – nur mit schriftlicher Genehmigung des Verlages. ROLLING PIN ist Partner des Leaders Circle. Der ROLLING PIN Abonnementpreis ist in der Leaders Circle Mitgliedschaft inkludiert. Mediadaten unter www.rollingpin.eu

www.reischl.at

SEIT 1911

REISCHL+SOHN

SPEISEKARTEN Manufaktur

Tel. 0043(0)6274/7331

Fotos: Werner Krug, Shutterstock, The Regent Esplanade Zagreb, Jean-Pierre Gabriel/ Semplo Foods Company

Konstante Hitze

Heiß her, und das konstant, geht es bei diesem Klassiker und dabei wichtigen Gerät im Küchenalltag, dem **Warmhalte-** und **Gargerät Hold-o-mat**. Laut Hersteller Hugentobler ist der Hold-o-mat Weltmarkt-Leader in Bezug auf **Temperaturgenauigkeit** und **Entfeuchtung**. Denn der Hold-o-mat heizt auch über Nacht ein und gart Produkte so bei konstanter Temperatur. Er hält warm, und das qualitätsverbessernd. Die präzise Steuerung von **Temperatur** und **Feuchtigkeit** sowie **Cook & Hold** oder **freeze'n'go** sind die großen Pluspunkte des heißen Küchenkumpels. Der Vorteil des Gargerätes gegenüber anderen Techniken liegt dabei laut Experten bei der exakten und konstanten Temperaturgenauigkeit, die ohne **Ventilatoren**, die Produkte durch den Luftstrom austrocknen, auskommt. **www.hugentobler.ch**

Star-Sprinter

Zum absoluten Dauer(b)renner hat sich die **Sous-Vide-Technik** in der **modernen Küche** gemausert. Für Sous Vide können eine Vielzahl von Küchengeräten von **Kombidämpfer** über **Hold-o-mat** sowie **Druck-Steamer** verwendet werden. Als gängigstes Tool für das Garen der Sous-Vide-Beutel hat sich aber das Wasserbad durchgesetzt, da das konstant heiße Nass die besten Ergebnisse erzielt. Experten empfehlen, vor allem auf **Wasserbäder** zu setzen, in denen das Wasser automatisch **zirkuliert**, da sich ansonsten kalte und heiße Stellen im Wasser bilden. Denn die Chance auf einen Jackpot hinsichtlich perfekt auf den Punkt gegarter Gerichte ist bei dieser Technik besonders hoch. **www.fusionchef.de**

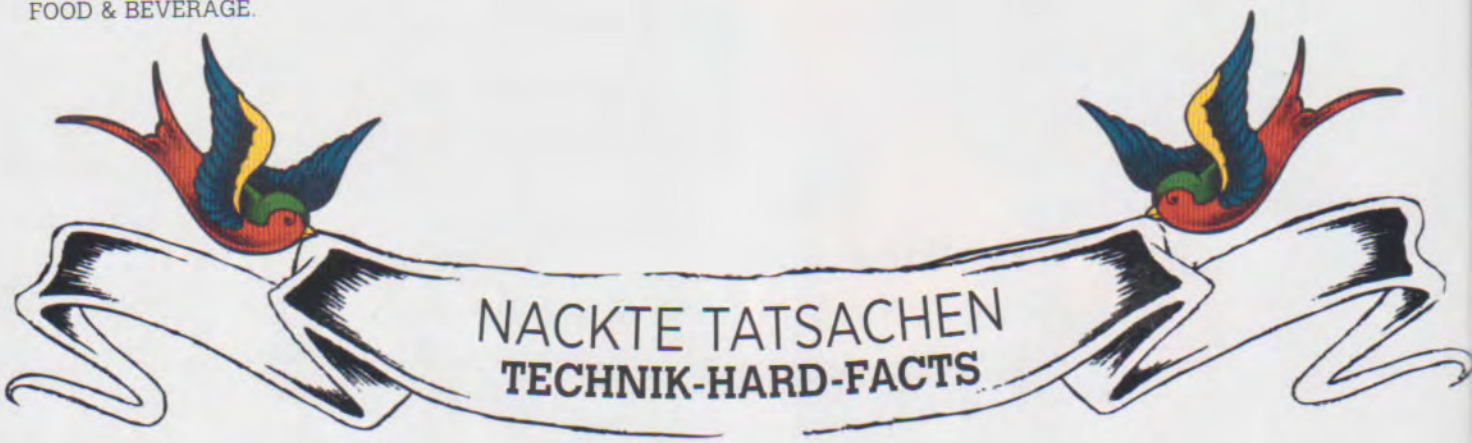
Guten Appetit!
Professionelle Küchenplanung und Einrichtung aus einer Hand.

Durchdacht bis ins Detail

Wir planen und realisieren Profi-Küchen von der gut bürgerlichen Küche bis zum 5-Sterne Hotel. Jedes Projekt hat seine spezifischen Herausforderungen. Wir bieten Lösungen mit jahrzehntelanger Erfahrung.

KOCHEN & PRÄSENTIEREN
FRIEDMANN
FÜR PROFIS.

FRIEDMANN
Grosskücheneinrichtung GmbH
Schmelzhöfe-Strasse 6
D-77781 Biberach/ Baden
Tel. +49/(0)7835/6386-0
Fax. +49/(0)7835/6386-63
www.friedmann-grosskuechen.de
info@friedmann-grosskuechen.de



NACKTE TATSACHEN
TECHNIK-HARD-FACTS

01 **Das neue Feuer** Induktionssherde werden anhand von Spule und Leistung unterschieden. Auf Rundspulen kann jeweils nur ein Topf zentral platziert werden. Flächeninduktion ist quadratisch und wirkt auf die gesamte Fläche. Je kleiner die Feldunterteilung, umso höher die Energieeffizienz. Ideal sind vier Kammern pro Induktionsfläche bei einer Energieeinheit von sieben Kilowatt.

02 **Topf und Deckel** Das beste Induktionskochfeld hilft nichts, wenn man dazu keine Töpfe hat, die die Energie auch umsetzen können. Schlechte Qualitäten halten der Hitze nicht stand und verformen sich. Das Induktionsfeld kann den Topf nicht mehr exakt lokalisieren und die Wärme wird ungleich verteilt. Die besten Qualitäten liefern die Hersteller All-Clad, Spring und Demeyere.

03 **Je dicker, umso besser** Die Arbeitsplatten der Küchenmöbel müssen mindestens zwei Millimeter stark und metallunterfüttert sein. Ideal sind eine Stärke sowie eine Unterfütterung von drei bis vier Millimetern (3+3 oder 4+4). Schlechte Qualitäten halten der Hitze nicht stand, geben diese weiter an die darunterliegenden Plastik- oder Pressspanplatten und die Arbeitsfläche wird wellig.

04 **Cool down and chill out** Kühltechnologien sind unterteilt in statische und Umluftkühlung. Die zentrale Kälteversorgung muss außerhalb der Küche sein. Umluftkühlung kühlt schneller und hält die Temperatur konstanter. Zudem sollte aufgrund der höheren Energieeffizienz so viel wie möglich in Schubladen mit leicht austauschbaren und zu reinigenden Ballondichtungen gekühlt werden.

05 **Freeze in seconds** Insbesondere für Mise-en-place-Arbeiten ist ein Schockfroster unverzichtbarer Bestandteil einer modernen Küche. Entscheidend ist dabei, wie schnell der Froster kochend heiße Lebensmittel auf eine Kerntemperatur von zwei Grad Celsius hinunterkühlen kann. Gute Qualitäten schaffen es in 90 Minuten. Top-Hersteller sind die Firmen Lainox, Irinox, Foster und Manitowoc.

06 **Unter Druck** Die Sous-vide-Technik ist inzwischen wichtiger Bestandteil der modernen Küche. Beim Vakuumiergerät auf eine variable Druckeinstellung achten sowie auf einen automatischen H_2O-Stopp, der erkennt, sobald eine Flüssigkeit, wie beispielsweise Olivenöl, im Vakuum zu sieden beginnt. Stoppt das Gerät nicht, gelangt das Öl in die Pumpe und ruiniert die Maschine.

07 **Ab in die Tüte** Sous-vide-Beutel müssen sowohl den Druck im Vakuumgerät als auch die lange Kochdauer im Wasserbad unbeschadet überstehen. Daher auf Schlauchkochbeutel mit nur zwei anstatt drei Verschweißnähten und von festerem Plastik setzen. Empfehlenswert sind hierbei die Produkte des europäischen Marktführers für Vakuumbeutel, der Firma Allfo in Deutschland.

08 **Heißes Nass, und das konstant** Hochwertige Sous-vide-Wasserbäder verfügen über eine Temperaturgenauigkeit von bis zu 0,01 Grad Celsius, eine Pumpe, die für eine konstante Temperatur im gesamten Becken sorgt – das Maximum liegt bei einer Umwälzung von 14 Litern pro Minute – sowie einen Ablauf-Hahn, mehrere Timer und Becken und einen Dampfschutz für die Elektronik.

09 **Step by step** Analysieren Sie die Abläufe in Ihrer Küche genau, bevor Sie mit der Planung starten, und orientieren Sie sich in Folge daran. Bitten Sie auch betriebsfremde Kollegen, Ihre Abläufe zu beobachten, um keine wichtigen Details durch Betriebsblindheit zu übersehen. Eine ablauforientierte Arbeit im Küchenalltag spart in Folge maßgeblich an Zeit und Energie.

10 **Wie die Zeit vergeht**... In der Küche verbringen Sie und Ihr Team die meiste Zeit des Jahres. Darum nicht auf den viel zu oft unterschätzten Wohlfühlfaktor vergessen und auf eine Einplanung von so viel Tageslicht wie möglich, eine adäquate Höhe der Kücheneinrichtung, ausreichende Beleuchtung, gute Luftzirkulation und Lüftung sowie eine funktionsfähige Ausstattung achten.

Sous Vide (su:'vi:d) französisch; in etwa „unter Vakuum"; besonders schonende Kochmethode; auch bekannt als Niedrigtemperaturgaren

Immer perfekte Resultate!

premium sous vide collection

- Mit führenden Köchen entwickelt
- Viele Modelle für jeden Anspruch
- Konstante Temperatur (±0.01 °C)
- Starke Umwälzpumpe (14l/min)

Mehr Informationen zur Premium Sous Vide Collection mit vielen Tipps und Tricks, Videos und Rezepten, Referenzen und Buchempfehlungen finden Sie auf

www.fusionchef.de

fusion Chef™ by Julabo