

# Bouquet garni : Seite für die Küche

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Fachzeitschrift Heim**

Band (Jahr): **72 (2001)**

Heft 11

PDF erstellt am: **21.09.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zum näheren Hinschauen an der IGEHO 2001

# STEAMER, CHILLFREEZER, REGENERIEREINHEITEN – MODERNE SPEISENZUBEREITUNG UND -VERTEILUNG

Von Simone Gruber

**Essen soll gut schmecken, schön aussehen und gesund sein! Entscheidend dafür ist die Kochmethode. Besonders schonend gart man mit Dampf. Der Heissluftdämpfer hat sich in den Grossküchen längst etabliert. Er ist der Alleskönner in der Küche – ob Braten, Grillen und Backen mit Heissluft oder Garen und Regenerieren mit Dampf. Die Anwendung programmierbarer Apparate kommt in modernen Grossküchen immer mehr zur Anwendung. Steamer, Chillfreezer und Regeneriereinheiten zusammen zeichnen sich durch Funktionalität und Mobilität als eine präzise aufeinander abgestimmte Speisenverteilung aus. Der Einsatz dieser modernen und effizienten Systeme ermöglicht es, dass Mahlzeiten ohne Temperaturverluste auf den Zimmern serviert werden.**

**A**ls besonders schonend für die Erhaltung der lebenswichtigen Vitamine und Mineralstoffe hat sich das Garen im Steamer erwiesen. Die Lebensmittel liegen nicht im Wasser und können daher nicht auslaugen. Der Eigengeschmack der Speisen bleibt besser erhalten, wodurch salzen und würzen fast überflüssig werden. Es ist weniger Fett zur Zubereitung erforderlich und die Speisen erleiden einen geringeren Gewichtsverlust. Zudem behalten die Speisen ihre natürliche Farbe. Der Strom- und Wasserverbrauch ist durch die direkte Wärmeübertragung auf das Gargut niedriger als bei herkömmlichen Methoden. Der Steamer eignet sich zum Auftauen von Tiefgekühltem, zum Regenerieren, Wärmen, Blanchieren, Garen, Sterilisieren und Entsaften. Ein Alleskönner also. Auf verschiedenen Ebenen können unterschiedliche Speisen in seinem Inneren gleichzeitig gegart werden, ohne dass Geschmacksübertragungen stattfinden.

Neuere Apparate sind programmierbar und damit sehr zuverlässig. Sie entlasten den Koch von Routinearbeiten. Bei konventionellen Geräten muss man Erfahrungswerte aus einem Kochbuch ablesen, die Garbedingungen, wie Temperatur, Zeit, Klima usw., von Hand einstellen und den Prozess überwachen. Bei programmierbaren Geräten wählt man eines der etwa 200 Programme und startet den automatisch ablaufenden Prozess. Die Überwachung und eventuelle Korrekturen geschehen automatisch und lassen sich ausserdem spei-

chern. Der Preisunterschied von konventionellen und programmierbaren Geräten spielt jedoch beim Anschaffungsentcheid eine grosse Rolle.

Steamer sind in verschiedenen Kapazitäten erhältlich. Bei der Wahl des richtigen Gerätes muss der Einsatz und die Küchenorganisation berücksichtigt werden. Diese Entscheidung hängt von der Menge und Vielfalt des Speisenangebots, von der personellen Besetzung und den räumlichen sowie finanziellen Möglichkeiten ab. Falls die Speisepalette sehr gross ist, z.B. durch einen hohen Anteil an Diätessen, empfiehlt es sich, den Steamer als Zusatzgerät in die Mischküche zu integrieren. Ab einer gewissen Anzahl gleicher Menus, macht die neuartige «Cook & Chill Methode» Sinn und bringt viele Vorteile.

## Cook & Chill-Verfahren

In diesem Verfahren werden kurz gesagte Speisen zubereitet, sofort abgekühlt und später wieder aufgewärmt.

Das Vorbereiten und Kochen der Speisen erfolgt konventionell. Die zubereiteten Komponenten werden in Grossgebinde portioniert. Danach kühlt ein Schockkühler die frisch gegarten Speisen innerhalb von 90 Minuten von etwa 67 Grad auf 2 Grad Kerntemperatur herunter. Die Speisen können bei einer max. Temperatur von 2 Grad bis zu 3 Tagen gelagert werden. Bei Gebrauch werden die so gelagerten Speisen in kühler Umgebung kalt angerichtet und eventuell an den entsprechenden Be-

stimmungsort transportiert. Dort werden sie in fahrbaren oder stationären Regeneriersystemen kurz vor dem Verzehr wieder auf die gewünschte Temperatur aufgewärmt.

Moderne Geräte gewährleisten durch ihr individuelles Thermo-Kontrollsystem eine ausserordentliche Zuverlässigkeit. Dabei werden die einzelnen Menükomponenten «erfühlt» und ganz nach Bedarf einzeln mit der nötigen Energie versorgt und schonend regeneriert.

## Hohe Anforderungen

Warme Speisen müssen beim Verzehr eine Temperatur von nicht weniger als 65 Grad Celsius haben. Die Speisen sollen keimfrei und frisch sein und am Bett des Bewohners immer noch schön aussehen. Zudem müssen sowohl Kostenrahmen und Zeitaufwand berücksichtigt werden. Hohe Erwartungen werden also an die Gemeinschaftsgastronomie gestellt, die mit den herkömmlichen Methoden immer schwieriger zu meistern sind. Gebraucht werden neuartige Verfahren, die systematisiert, zeitentkoppelt und kontrollierbar sind. Die Verfahren Cook & Chill und Cook & Freeze (beim Schockfrostern wird innerhalb von 4,5 Std. auf -18 Grad heruntergekühlt) sind auf dem Vormarsch. Durch ein ausgeklügeltes Lüftungssystem werden die Speisen abgekühlt. Dafür werden leistungsstarke Kompressoren eingesetzt. Die in den Schnellkühlern und Schockfroster eingebauten elektronischen Regelungen garantieren eine strikte Kontrolle und Dokumentation des Abkühlungsprozesses. Aus hygienischen Gründen und zur Vermeidung von Feuchtigkeitsentzug werden die Speisen generell abgedeckt gekühlt.

## Vorteile – Nachteile

Der grosse Vorteil dieses Verfahrens ist, dass das Küchenpersonal durch den vorgelagerten Produktionsprozess entlastet wird. Das heisst, das Personal kann über den Tag besser verteilt und ausgelastet werden. Arbeitsspitzen werden deutlich entschärft. Die übliche Hektik bei der Speisenausgabe entfällt. Man kann in einer kleinen Küche wesentlich mehr Mahl-

zeiten produzieren, als dies bei einem traditionellen Cook-Serve-System möglich wäre. Ausserdem kann die Produktion von der Verteilung räumlich getrennt werden. Die Mahlzeiten für das Wochenende können unter der Woche vorproduziert werden, so dass am Wochenende nur eine reduzierte Mannschaft im Einsatz ist.

Eine Kooperation verschiedener Betriebe ist bei diesem Verfahren auch möglich. Die vorproduzierten und gekühlten Speisen können in Kilometer weit entfernten Küchen regeneriert und verteilt werden. Dadurch können die relativ teuren Anschaffungskosten auf mehrere Betreiber verteilt werden.

Eine gewisse Einschränkung in der Speisenpalette lässt sich dabei aber nicht vermeiden, da sich nicht alle Lebensmittel für dieses Verfahren eignen. Vor allem stärkehaltige Lebensmittel, z.B. diverse Sorten Kartoffeln und panierte Fleisch- oder Fischstücke, sind problematisch.

Durch das Abkühlen und Wiedererwärmen ergibt sich ein höherer Energieverbrauch, und bei diesem Vorgang müssen die Hygienerichtlinien genau beachtet werden, um das Wachstum von Mikroorganismen einzuschränken. Tiefgekühlte Ware sollte nicht in das Cook & Chill-Verfahren eingefügt, sondern direkt aufgewärmt werden. Besonders Gemüse erleidet sonst starke Verluste an Vitaminen, Konsistenz und Farbe.

## IGEHO 2001 – Die Themen

Vom 23. bis 28. November 2001 wird Basel erneut zum Treffpunkt von Entscheidungsträgern der internationalen Hotellerie und Gastronomie. Höhepunkte der 19. Internationalen Fachmesse für Gemeinschaftsgastronomie, Hotellerie und Restauration werden sein: «Vision – the world of inspiration», eine Messe-in-der-Messe, welche *Inneneinrichtung und Design* für Hotellerie und Gastronomie in einem völlig neuen, ganzheitlichen Konzept präsentieren wird, das «European Hospitality Forum», ein *Diskussionsforum* und Treffpunkt für internationale Top-Leader, das aktuelle Themen aus Hotellerie und Gastronomie aufwirft und das «Centre Gastronomie», welches diesmal die hochwertige *Präsentation landwirtschaftlicher Produkte* (inklusive Bio-Trends) in den Mittelpunkt stellt.

Um die Messe übersichtlicher zu gestalten, werden die einzelnen Fachbereiche zur IGEHO 01 neu gegliedert. Neun Sektoren widmen sich den zahlreichen Teilbereichen von Food bis Technik und decken das gesamte Interessensspektrum lückenlos ab: Nahrungsmittel und Getränke (104 Aussteller), Küchentechnik und Lingerie (100 Aussteller), Einrichtungen (63 Aussteller), Restaurant- und Hotelbedarf (74 Aussteller), Gebäudetechnik (30 Aussteller), Service (43 Aussteller), Organisation und Informatik (46 Aussteller), Dienstleistungen (6 Aussteller) sowie Centre Gastronomie (105 Aussteller).

### Messedauer/Öffnungszeiten:

Freitag, 23. bis Mittwoch, 28. November 2001, täglich von 9 bis 18.00 Uhr  
Informationen im Internet unter: [www.lgeho.ch](http://www.lgeho.ch)

Zudem sind die Anschaffungskosten relativ hoch. Wichtig für die Raumplanung ist auch, dass das Portionieren der abgekühlten Menükomponenten in gekühlten Räumen stattfinden muss.

Das Cook & Chill-Verfahren entspricht den Anforderungen einer mo-

deren zentralen Speisenverteilung, braucht aber eine ganzheitliche Planung, eine kompetente Umsetzung und eine gezielte Schulung der Mitarbeiter.

Lassen Sie sich an der IGEHO 2001 diese neuen Verfahren demonstrieren. ■

## WENN TEENIES UND ADOS FLIPPEN: ELTERNSELBSTHILFEGRUPPEN BEI DROGENGEBRAUCH DER KINDER

*Was tun als Eltern, wenn der Nachwuchs beginnt, sich zu sehr für Drogen zu interessieren? Ein erster Schritt, ohne gleich um professionelle Hilfe nachzusuchen, können Elternselbsthilfegruppen zur Problematik «Jugend und Drogen» sein. Die Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (SFA) in Lausanne empfiehlt, die dort angebotene Information und psychische Unterstützung zu nutzen. Gemeinsam mit Gleichbetroffenen finden sich angemessener Problemlösungen als allein im stillen Kämmerlein.*

(SFA) Wenn sich Eltern wundern über ein bizarres Verhalten ihres Nachwuchses, der kaum noch ansprechbar ist und wie in einer anderen Welt lebt, stellt sich oft auch die Frage: Sind da vielleicht Drogen im Spiel? Eigene Versuche, den Verdacht aufzuklären, gehen meist schief, denn die Jugendlichen werden alles tun, um die Realität zu verschleiern. In dieser Situation stellen sich bei den Eltern schnell Gefühle der Ohnmacht und Hilflosigkeit ein, gepaart mit der Überzeugung, ganz allein mit diesen Problemen zu sein. Die Schweizerische Fachstelle für Alkohol- und andere Drogenprobleme (SFA) in Lau-

sanne empfiehlt in diesem Falle, sich in einem ersten Schritt an Selbsthilfegruppen für Eltern von Jugendlichen mit Drogenproblemen zu wenden. Dort ist ganz ohne Schwellenangst ein kostenloser und vor allem offener Erfahrungsaustausch mit Gleichbetroffenen möglich.

### Keine Patentrezepte, aber Hilfe zur Problemlösung

Elternkreise, die sich speziell mit Drogenproblemen beschäftigen, sind noch dünn gesät in der Schweiz, besonders wenn es um Jugendliche geht, die noch keine Anzeichen einer voll entwickelten Drogenabhängigkeit zeigen. Doch schon das Experimentieren ihrer Kinder mit Drogen kann für viele Eltern eine schwere Prüfung darstellen, auf die sich einige neue Elternselbsthilfegruppen eingestellt haben. In den Elterngruppen findet man sachliche Information und vor allem psychische Unterstützung, wenn sich Versagens- oder Schuldgefühle angesichts der Situation der Kinder entwickeln sollten. Gemeinsam lässt sich auch die manchmal bittere Erkenntnis besser ertragen, dass es keine Wundermittel und Patentrezepte im Umgang mit Drogenproblemen von Jugendlichen gibt. Doch in der Gruppe – und gegebenenfalls auch unter Einbeziehung von professionellen Beratungseinrichtungen stehen die Chancen für eine konstruktive Bewältigung der Probleme besser.

*Die Broschüre «Ihre Kinder vor Drogenproblemen schützen» ist gratis erhältlich (Bitte ein adressiertes C5-Kuvert beilegen). Bestellungen: SFA, Postfach 870, 1001 Lausanne*