

Nicht immer muss ein Produktionssystem allein die Ideallösung sein, zeitentkoppelte Verfahren wie Cook & Chill ergänzen die klassischen Methoden gerade bei der Außer-Haus-Verpflegung. Nicht zuletzt hält Sous Vide in die GV Einzug – wie auch bei der Klinik Löwenstein, deren Küchenplanung von Andreas und Hans-Volker Giel betreut wurde. Wir haben bei Andreas Giel nachgehakt, wie dieser Trend einzuordnen ist.



Die Luft rauslassen

Herr Giel, in der gehobenen Gastronomie ist Sous Vide längst nicht mehr unbekannt. Wie sehen Sie die Chancen des Verfahrens in der GV?

Die Chancen von Sous Vide liegen ganz klar in der verlängerten Haltbarkeit der Speisen. Hierdurch kann in der Küche wesentlich flexibler gearbeitet werden und einzelne Komponenten in wesentlich größeren Mengen produziert werden, was zu einer Optimierung der Prozessabläufe und der Disposition führt.

Die Klinik Löwenstein setzt auf eine Kombination aus Sous Vide und Cook & Chill. Wie sind diese Verfahren gegeneinander abzuwägen?

Der Vorteil und wesentliche Unterschied von Sous Vide zu Cook & Chill ist die lange Haltbarkeit und die dadurch bessere Planungsmöglichkeit für den Küchenchef. Dieses Verfahren ist besonders gut für Speisen geeignet, die bei niedrigen Temperaturen zubereitet werden können wie Gemüse,



Andreas Giel

Fisch, Reis, etc. Aufgrund des Vakuumierens verliert das Gargut weder Aromen, noch Geschmacksstoffe noch Garflüssigkeit – ein Qualitätsvorteil. Der Nachteil ist, dass die Qualität und der Geschmack während des Garens nicht mehr kontrolliert und korrigiert werden können.

Die Vorteile von Cook & Chill ähneln denen von Sous Vide: Der Küchenchef kann besser planen, die Auslastung der Produktion ist kontinuierlicher, wodurch weniger Kochgeräte benötigt werden. Ein Pluspunkt: Das Verfahren ist im Prinzip für alle Speisen geeignet, da das Geheimnis nicht im „Chillen“ liegt, sondern in der Art der Regenerierung, sogar Paniertes wäre denkbar. Ein Minuspunkt: Im Vergleich zu Sous Vide ist die Haltbarkeit der Speisen mit fünf versus 21 Tagen wesentlich geringer.

In Löwenstein werden die Vorteile beider Systeme kombiniert. Die Speisen werden „traditionell“ zubereitet, wie bei Cook & Chill, und ebenfalls bei einer Fertigungs-

stufe von 70 bis 90 % heruntergekühlt. Vorher werden die Speisen aber noch in speziellen Maschinen verpackt, vakuumiert oder in eine Schutzatmosphäre eingebracht. Somit hat das Küchenteam die Möglichkeit, die Speisen während des Kochprozesses geschmacklich und qualitativ zu überwachen. Darüber hinaus benötigt die Klinikküche weniger Kochgeräte als bei Cook & Serve, die Auslastung der Produktion ist sehr kontinuierlich und die Haltbarkeit beträgt dank Verpackung der Speisen trotzdem 21 Tage.

Das Besondere an der Küche der Klinik Löwenstein ist abgesehen davon die Regionalität und die Zubereitung der Speisen nach den Prinzipien von Slow Food. Durch das patentierte Verfahren Sous Vide traditionell® kann diese Besonderheit in einer optimalen Qualität an die anderen Standorte der SLK-Kliniken transportiert werden.

Erst Verpacken, dann Chillen oder umgekehrt – was ist besser hinsichtlich der Mikrobiologie und Haltbarkeit?

Grundsätzlich gilt: Je früher verpackt wurde, desto geringer ist die Oxidation und damit die mikrobiologische Beeinflussung des Lebensmittels. Da die Zeitspanne bei beiden Varianten aber nur sehr gering ist, sind beide möglich, ohne einen signifikanten Einfluss auf die Haltbarkeit in Kauf nehmen zu müssen. Das kommt auch immer auf die Speisenkomponente an. Bei manchen eignet sich die eine, bei anderen die andere Variante besser.

Wie lange sind Sous Vide-Speisen generell haltbar, welche Zeitspanne empfehlen Sie aus qualitativen Gründen?

Generell sollten die Lebensmittel, die im Sous Vide-Verfahren hergestellt und korrekt gelagert wurden, innerhalb von 21 Tagen verbraucht werden. Danach fällt die Qualität des Lebensmittels ab.

Kann man eine pauschale Einschätzung abgeben, unter welchen Voraussetzungen sich eine Umstellung von Cook & Serve bzw. Cook & Hold auf Sous Vide lohnt?

Nein, diese pauschale Einschätzung kann man leider nicht abgeben. Hier spielen sehr viele individuelle Faktoren herein. Die Frage nach dem „richtigen“ System für ein Haus lässt sich aus unserer Sicht immer erst nach einer gründlichen Untersuchung aller Faktoren beantworten.

Neben dem reinen Vakuumieren gibt es auch die Möglichkeit, nach dem Luftabsaugen eine Schutzatmosphäre hinzuzufügen. Wann ist diese Lösung zu empfehlen?

Beide Verfahren zielen darauf ab, dem Lebensmittel Sauerstoff zu entziehen und somit die Oxidation zu stoppen. Die Ver-

packung unter Schutzatmosphäre empfiehlt sich bei, im mechanischen Sinne, empfindlichen Lebensmitteln wie Fisch. Das reine Vakuumieren ist gut bei flüssigen Komponenten wie Suppe oder Sauce geeignet.

Will ein GV-Betrieb das Zusatzgeschäft nutzen, seine vortopponiert, verpackten Komponenten auch an den Endverbraucher weiterzuverkaufen, z. B. in der Cafeteria an Mitarbeiter, welches Produktions-/Verpackungsverfahren ist hierfür geeignet?

Bei dem Verkauf an den Endverbraucher (zum späteren Verzehr) müssen die Speisen in Einzelportionsschalen verpackt werden. Hierfür ist das Verfahren Sous Vide besonders geeignet.

net, weil die Speisen aufgrund des Produktionsprozesses sowieso schon verpackt sind und das Lebensmittel vor Sauerstoff geschützt ist. Diesen Trend kann man im übrigen auch immer stärker im Supermarkt beobachten – Einzelportionsschalen mit Sous Vide-Angeboten.

Gleichzeitig muss an eine ausreichende Kühlung gedacht werden, da auch bei verpackten Sous Vide-Speisen eine Lagerung bei Temperaturen innerhalb der HACCP-Richtlinien gilt. Neben dem Hinweis auf korrekte Lagerung des Lebensmittels ist der GV-Betrieb auch dazu verpflichtet, Angaben zur Haltbarkeit und den Inhaltsstoffen zu machen.

Danke für das Gespräch! kir

Vorteile von Sous Vide:

- kein Ausschwemmen wasserlöslicher Vitamine, Spurenelemente und Geschmacksstoffe, auch kein Entweichen per Dampf wegen Beuteln
- Aufschließen verdauungsfördernder Enzyme, z. B. in Kohl
- Erhalt hitzeempfindlicher Eiweißverbindungen, z. B. Enzyme, Spurenelemente, Vitamine
- Ausschluss von Sauerstoff und Oxidation

Benötigte Technik:

- Vakuumgerät/-verpackungsmaschine, z. B. von Hugentobler, Komet, Multivac, VarioVac
- spezielle Folie oder vakuumierbare GN-Behälter, z. B. von Rieber, Salvis
- Schnellkühler, z. B. von Cool Compact, Foster oder Kühler mit Eis-Mischung
- Kombidämpfer, z. B. von MKN, Rational (Sous Vide-Nadel)

Tipps für die Praxis:

- Fisch beim Vakuumieren rückbegasen, zum Schutz vor Deformation
- Gemüse ohne Flüssigkeit zubereiten, Gewürze nur halb dosieren
- Gemüse mit starkem Eigengeschmack vorblanchieren und kühlen, sonst entsteht durch das Vakuum ein Übergeschmack
- Früchte ohne Flüssigkeit und ungewürzt zubereiten, evtl. mit Essenzen

Meinung

Kochen mit dem Kühlschrank

Der Schnellkühler oder auch „Chiller“ genannt, gewinnt in der Küche immer mehr an Bedeutung. Doch was kann man wirklich mit diesem Gerät alles machen? Für die einen ist es nur ein teurer Kühlschrank, für andere ein Gerät mit vielen verborgenen Talenten. Stefan Cammann, Koch und Gründer der IdeenKüche® Concept-Akademie, nimmt dazu Stellung.



Foto: IdeenKüche®/Behrendt

Zugegeben, als ich vor rund zwölf Jahren den ersten Kontakt mit einem sogenannten Chiller hatte, war dieser auch für mich ein eher emotionsloses Gerät. „Der macht halt kalt“, dachte ich mir. Zudem konnte ich mir einfach nicht vorstellen, dass dieser „Kühlschrank“ mein Gemüse schneller kühlt als mein gewohntes und vertrautes Eiswasser. Ich wurde aber eines Besseren belehrt. Langsam fing ich an, so ziemlich alles (schnell) zu kühlen, was vom Herd oder aus meinem Kombidämpfer kam – mit sensationellen Ergebnissen.

Alles war viel und vor allem deutlich länger frisch als ich es bisher kannte – Croissants z. B., die ich früher voller Stolz direkt aus dem Ofen aufs Frühstücksbuffet gebracht habe, weil sie eben frisch sein sollten. Wenige Minuten später sahen diese aber aus wie luftleere Ballons. Schade! Heute kommen alle Backwaren direkt nach dem Backen für ca. 3 Minuten in den Schnellkühler – mit dem Ergebnis, dass das Brot eine attraktive Kruste bekommt und Croissants auch noch nach Stunden saftig und frisch schmecken. Ich hatte also „Blut geleckt“ und habe

mich in der Folge intensiv mit meiner neuen Lieblingsmaschine auseinandergesetzt und fing an zu experimentieren. Wenn mir vor einigen Jahren ein Kollege erzählt hätte, was wir heute als Standard mit dem Schnellkühler alles produzieren – ich hätte ihn als Spinner abgetan. Aber so ist das eben: Man ist so lange ein Spinner, bis man mit seiner Idee Erfolg hat.

Heute geben wir unser Wissen in Sachen Schnellkühler an Kollegen weiter und zeigen, was wir mit unserer „Mehr-Umsatz-Geheimwaffe“ alles zaubern können – von Canapés bis

zum Vitello Tonnato. Gezeigt werden Produktionsmöglichkeiten, Einsatzmöglichkeiten und Konzepte für jeden Betriebstyp – eine perfekte Mise en place für Vor- und Hauptspeisen sowie Desserts. Sie bilden eine große Menge an Konzepten und Ideen, die keinen kalt lassen! Termine finden Sie unter www.ideen-kueche.com.

Stefan Cammann

