



Von der Hotel-Gaststätte zum Schulcaterer

Mit Liebe und System

Die Anforderung an das Speisenangebot in Schulen und Kindergärten ist in den letzten Jahren enorm gestiegen und das ist gut so. Es muss attraktiv sein, gut schmecken und ernährungsphysiologisch ausgewogen sein. Es ist wichtig die Schüler und Schülerinnen in die Gestaltung des Speiseplans mit einzubeziehen. Schüler eignen sich hervorragend als Testesser, wenn neue Gerichte mit aufgenommen werden sollen. Was einerseits der entscheidende Erfolgsfaktor ist, stellt andererseits enorm hohe Anforderungen an die Flexibilität des Caterers. Wir haben einen Schulcaterer besucht, der diesen Spagat hervorragend meistert.

Es ist kurz vor 9 Uhr an einem normalen Mittwochmorgen in der Produktionsküche des Menüservice Illertal. Bis 9 Uhr werden Änderungen zu den bestellten Mittagessen angenommen und das Telefon steht nicht still. Ab 10 Uhr beginnt die Auslieferung von rund 300 Essen an hungrige Kindergartenkinder und Schüler in der Umgebung. Eigentlich müsste es hektisch sein, aber davon ist nichts zu spüren. Im Gegenteil, ich darf Fotos machen und der Chef, Siegfried Brüderl, nimmt sich Zeit und beantwortet meine Fragen. Zum Beispiel nach dem Küchenkonzept. Das Küchenkonzept ist der Schlüssel, wenn das Ange-

bot nicht nur ausgewogen, saisonal abgestimmt und möglichst regional eingekauft sein soll, sondern wenn auch noch besonderen Wert auf garfrische Speisen gelegt wird. Brüderl legt großen Wert darauf.

„Weder Herd noch Topf noch Pfanne. Alle reden davon, dass es funktioniert, wir tun es,“ sagt Siegfried Brüderl.

Hoher Kundenservice, Flexibilität im Angebot, kurze Standzeiten und Lieferwege bei höchster Speisenqualität und Frische. Hört sich an wie die Quadratur des Kreises, ist aber möglich. Siegfried Brüderl hat sein Küchenkonzept von Anfang an auf Cook & Chill ausgerichtet und nutzt die Möglichkeiten der modernen Küchentechnik.

In Hinblick auf die Speisenqualität spielt das schnelle Herunterkühlen der Speisen direkt nach Garende die Hauptrolle. Bei der Auswahl der Schnellkühler hat sich Brüderl für IRINOX Schnellkühler entschieden. Denn in IRINOX Geräten beginnt der Kühlprozess direkt mit dem Einschleusen der garheißen



Speisen. Aus dem CombiDämpfer direkt in den Schnellkühler, so wird der Weitergarpunkt sofort gestoppt und langsames Abkühlen bei Raumtemperatur vermieden. Denn das ist Gift für die Speisenqualität. Weitere Garchargen können zudem jederzeit nachgeschoben werden, ohne dass der bereits laufende Kühlzyklus unterbrochen wird oder die Speisen anfrieren. Die Geräte arbeiten konstant bei +1 °C Innenraumtemperatur.

Cook & Chill ist ein wichtiger Garant für die Speisenqualität, bietet aber noch weitere Vorteile:



- ✓ Es entzerrt den Produktionsprozess deutlich. Auf Änderungswünsche kann flexibel reagiert werden.
- ✓ Überproduktion gibt es nicht mehr. Nicht benötigte Speisen werden schockgefrostet oder bleiben in der Kühlung.
- ✓ Der ideale Garpunkt der Speisen wird konserviert. Farbe, Geschmack und Aromen bleiben erhalten.
- ✓ Die Standfestigkeit von z.B. Backwaren ist sehr hoch. Backwaren „fallen nicht in sich zusammen“, Volumen und Feuchtigkeit bleiben erhalten.
- ✓ Auf saisonal günstige Marktpreise kann flexibel reagiert werden. Warum nicht beispielsweise die Brokkolisuppe herstellen, wenn das Angebot gut und die Preise niedrig sind?
- ✓ Viele Produkte, wie z.B. Lasagne, lassen sich schnellgekühlt leichter portionieren.
- ✓ Die beliebte Pasta spart enorm Wasser. Auch sie kommt garheiß in den Schnellkühler, ein Ablöschen mit Frischwasser ist nicht nötig.

„Meine Kinder essen gerne Eis am Stiel. Kein Problem, auf -40 °C schockgefrostet halten die Leckereien problemlos bis zum Verzehr,“ schmunzelt Brüderl.

Essen für die jungen Gaumen zuzubereiten ist nicht immer einfach. Vor allem dann, wenn man nicht nur die klassischen „Kinderessen“, wie z.B. Pizza und Pommes auf dem Speiseplan haben möchte. Beim Menüservice Illertal gibt es Convenience aus eigener Herstellung. Denn nur so kann man die Produkte in der Würzung und Konsistenz an die Zielgruppe anpassen und man spart meist noch Kosten. Natürlich stehen auch die unverzichtbaren panierten Schnitzel auf dem Programm. Nur werden diese am Vortag frisch paniert und geölt, sofort schockgefrostet. So dringt das Öl nicht in die Panade, Struktur und Geschmack bleiben erhalten. Oder Fischfilet bordelaise. Die Kinder im Illertal mögen es gerne mit frischen Kräutern und weniger würzig. Als Alternative zu den beliebten Fischstäbchen 100 % akzeptiert.

Entstanden ist der Menüservice Illertal 2008, als der örtliche Kindergarten im Hotel Bürgerstuben 10 Mittagessen anfragte. Das Hotel Bürgerstuben in Altstadt wird auch heute noch von der Familie Brüderl betrieben. Dort liegen die gastronomischen Wurzeln von Siegfried Brüderl. Die moderne Cook & Chill Küche wurde 2012 angebaut. Denn bei den 10 Mittagessen blieb es nicht lange, die Nachfrage wuchs bereits im ersten Jahr auf 100 Essen. Ab 2010 sind Einrichtungen auch außerhalb von Altstadt hinzugekommen.

Die Warmbelieferung stößt allerdings schnell an ihre Grenzen, wenn man die Speisenqualität halten möchte. Gefragt nach seinen Plänen, wenn die Nachfrage weiter wächst, sagt Brüderl: Warmbelieferung ist bei 50 km Umkreis Schluss. Er denke an Satellitenküchen, die Speisen würden dann in der Zentralküche produziert und in der Satellitenküche regeneriert. Denn auf eines möchte der Küchenprofi nicht verzichten: Eine hervorragende Frischequalität, für die er schließlich bekannt ist.

KONTAKT

**Menüservice Illertal/
Hotel Restaurant Bürgerstuben**
Memmingerstraße 77
89281 Altstadt/Iller
Tel.: 08337/7 54 54
E-Mail: info@hotelbuergerstuben.de