

Kälteschlaf erhält Garfrische

Frisch gekocht ist ein Zauberwort, das gerade in der Gastronomie immer zieht. Gäste wollen es „frisch“ – aber was heißt das genau? Und wie weit kann – oder muss – man als Wirt einem Gast erklären, dass bei einem à la carte Ausflugsbetrieb mit 600 Sitzplätzen „frisch“ anders aussieht, als in einem Haubenrestaurant mit zehn Tischen und Überraschungsmenü?

Die moderne Gastronomie muss in mehrere Richtungen einen Spagat schaffen: Auf der einen Seite hat der Fachkräftemangel zur Folge, dass immer weniger gute und engagierte Köche zur Verfügung stehen und es gibt immer höhere Auflagen, die verhindern sollen, dass das knappe Personal über Gebühr Überstunden macht. Auf der anderen Seite stehen immer anspruchsvollere Gäste, die oft sehr konkret nachfragen, wo herkommt, was sie am Teller haben

und wie ihr Essen produziert wurde. Allerdings sind sie selten bereit, sehr hohe Preise für gutes Essen zu bezahlen – und lang warten wollen sie schon gar nicht. Wie sich aus diesem Dilemma befreien? Wir haben diese Frage einigen erfolgreichen Gastronomen gestellt und im Wesentlichen zwei Antworten bekommen: „Moderne Technik einsetzen.“ Und „Auf Convenience umstellen.“

Interessant wird es dort, wo diese beiden Antworten zu einer einzigen werden: Moderne Technik einsetzen UND die eigene Convenience produzieren.

Zaubertechnik: „Schnellkühlen“

Über den Einsatz von Gartechnik, wie Sous-vide, Kombidämpfen und dergleichen können Sie im GASTWIRT immer wieder lesen – richtig spannend wird die Geschichte in Verbindung mit professionellem Kühlen. Da bekommt das Thema „frisch“ nämlich eine neue

Facette – die „Garfrische“. Um die zu erhalten, schicken Sie Ihre frisch gekochten Speisen ganz einfach „schlafen“: Komponenten, die Sie in der eigenen Küche mit den besten – gartenfrischen – Zutaten zubereitet haben, wandern unmittelbar nach der Fertigstellung – im Idealfall kochend heiß – in den Schnellkühler, werden auf Kühlschranktemperatur abgekühlt und bleiben in diesem Zustand ganz ohne Konservierungsstoffe haltbar. Wie lange, hängt von der Art der Speise ab. Kommt die entsprechende Order, wecken Sie Ihr Gericht – schwupps – aus dem „Kälteschlaf“: Ab in den Kombidämpfer und ein paar Minuten später hat der Gast sein dampfendes Gericht am Tisch, hausgemacht und frisch. Jedenfalls was Optik, Geschmack und HACCP-Richtlinien angeht.

Streng nach Norm

Für Skeptiker: „Schnellkühlen“ oder „Schockfrostern“ und hinterher „regenerieren“ ist vom Hygienestandpunkt her,

Großküchen-Geräte 




www.bartscher.at



©Fotos: Irinox

wesentlich empfehlenswerter als „sanft“ abkühlen oder gar warm halten. Sie wollen gar nicht wissen, wie wohl sich Keime in Ihrem Bain Marie oder unter der Wärmelampe fühlen – wobei hier natürlich der Zeitfaktor eine wesentliche Rolle spielt: So ein Buffet ist im Normalfall ja schnell leer gegessen ...

Die Hygienenorm DIN 18872-5 verlangt, dass gegarte Speisen in 1/1-GN-Behältern mit einer Füllmenge von 3,6 Kilogramm und einer Füllhöhe von maximal 45 Millimeter in 90 Minuten von 65 Grad Celsius auf 3 Grad Celsius abgekühlt werden müssen, dann gibt es laut Norm keinerlei gesundheitliche Bedenken. Allerdings kommt Gemüse mit circa 87 Grad Celsius und Salzkartoffeln mit 92 Grad Celsius Kerntemperatur aus dem Kombidämpfer. Zu diesem Zeitpunkt – also direkt aus dem Ofen – bezeichnet man Speisen als „garfrisch“ und dann schmeckt es nachweislich am besten. Um die Garfrische zu erhalten braucht es also leistungsfähige Schnellkühler, die gleich ab garheiß loskühlen und nicht erst bei 65 Grad Celsius Kerntemperatur, wie in der Norm gefordert.

Genau nachfragen!

Zwei wichtige Leistungskriterien bei der Auswahl eines Schnellkühlers sind also einerseits die Temperatur, ab wann der Kühlzyklus startet und andererseits die Möglichkeit, den Kühler laufend beschicken zu können. Sinnvoll ist auch ein Hygienesystem, das die Luft im Innenraum konstant keimfrei hält, und zwar auch an schwer zugänglichen Stellen. Bevor Sie sich für ein Gerät entscheiden, sollten Sie auch überprüfen, ob die Temperatur im Innenraum immer im Plusbereich bleibt. Friert das Gargut nämlich zwischenzeitlich an, bedeutet das wiederum einen Qualitätsverlust.

Zusammengefasst

Um den „richtigen“ Schnellkühler für sich zu finden, haben sich eine Reihe von Leistungskriterien in der Praxis bewährt. Besondere Beachtung verdienen die Einschubkapazität und die Abkühlzeiten. Sie beeinflussen die Abläufe und die Produktivität ganz besonders. Darüber hinaus sollte darauf geachtet werden, dass das Nachschieben garheißer Speisen bei laufendem Kühlprozess jederzeit möglich ist, ohne dass die

Speisen anfrieren. Dafür muss die Innenraumtemperatur beim Schnellkühlen immer im Plusbereich (Plus ein Grad Celsius) bleiben. Ein schöner Nebeneffekt, die Geräte müssen nicht abgetaut werden.

Ausprobieren!

Wenn Sie nicht ganz sicher sind, probieren Sie es aus! Die Firma IRINOX zum Beispiel bietet kostenlose Vorführungen an, um die Vorteile der Technik zu erspüren. Am besten vereinbaren Sie eine Probestellung im eigenen Betrieb – dann fällt diese wichtige Investitionsentscheidung bestimmt leichter!

KÖNNEN SCHNELLKÜHLER

MENSCHEN GLÜCKLICH MACHEN?

Mehr Produktivität und Qualität

- >> Der Kühlprozess startet sofort nach „Tür zu“
- >> Von 95°C auf 3°C in weniger als 90 Minuten
- >> Jederzeit garheiß nachschieben
- >> Keine Gefriergefahr





IRINOX
The Freshness Company®

Irinox Deutsch
Irinox.deutsch@irinox.com
www.irinoxprofessional.com