

küchentechnik



Kulinarische Annehmlichkeit

Welche Technik ist notwendig, um Convenience selbst herzustellen? Niels Törkel von der BKO Unternehmensberatung und Mitglied im Verband der Fachplaner VdF beantwortet diese Frage.

Einleitend soll der Begriff Convenience kurz beleuchtet werden. In einer Vielzahl von Diskussionen wird Convenience als etwas Negatives und vor allem auch von Profiköchen eher abfällig erwähnt. Aber gerade diese verwenden Convenience bereits seit Generationen. So wurden viele teillfertige Produkte lange vor der Verwendung der Begriffe Cook&Chill und Sous-Vide in der Profiküche eingesetzt. Auch der Einsatz selbst zubereiteter Convenience ist traditionell üblich in jeglicher Gastronomie. Denn der Ansatz eines Grandjus oder die Herstellung der Salatsaucen in der kalten Küche erfolgen bereits seit Koch-Generationen. Wichtiger Unterschied zu früher ist jedoch, dass man einerseits einen Oberbegriff dafür definiert hat und, wie kann es anders sein, aus der englischen Sprache herleitet (Convenience = Annehmlichkeit

bzw. Dienlichkeit). Zum Anderen, dass die Verfahren der „Speisenvorbereitung und Haltbarmachung hinterfragt und hygienisch sowie technisch korrekt festgelegt wurden. Dies dient neben dem Nutzen für den Fachmann auch der Sicherheit des Gastes bzw. der Kunden. Denn nicht alle in der Vergangenheit angewandten Verfahren und Abläufe zur Haltbarmachung vorbereiteter Produkte waren auch hygienisch sicher. Die Vorteile für den Koch und Gastronom liegen darin, deutlich flexibler auf die Gastanforderungen eingehen zu können bzw. bei geeigneten Verfahren und Techniken eine deutlich frischere Ware anbieten zu können. Daneben spielt auch die Vermeidung von Warenverlust durch Überlagerung bzw. Reduzierung von Warenverderb eine bedeutende Rolle. Es ist für ein Restaurant im Inland nun mal

problematisch, wenn der Fischlieferant nur zweimal wöchentlich frischen Fisch liefert. Der Fisch steht jedoch täglich auf der Karte. Also wird der frische Fisch kurz nach der Anlieferung filetiert bzw. portioniert und in Einzelportionen vakuumiert eingefroren. So kann der Fisch in maximaler Frische für den Gast vorgehalten werden. Wichtig bei dieser Art der Vorbereitung ist, dass die Deklaration korrekt erfolgt und der Gefrierprozess den Hygienevorgaben entspricht (min. 2 cm je Std.). Diese Verfahren sind überwiegend für die Vorbereitung des À-la-carte-Geschäftes wichtig. Der bereits heute vorherrschende Fachkräftemangel in der Gastronomie sowie die Anforderung, mit immer weniger qualifizierten Kräften nach Möglichkeit qualitativ gleichbleibend gute Speisen anbieten zu können, erfordert bereits heute den

Foto: Fabrizio Maggioni / Unsplash