

Köche und Technik müssen harmonieren



Wolfgang Eibach: „Wo Köche eher mit Frust als mit Lust kochen, wird es auch mit Induktion allein nicht besser“ Foto: Unternehmen

Herr Eibach, was sollten Hoteliers und Gastronomen bei der Planung von Um- oder Küchenneubauten beachten, wenn diese neben dem A-la-carte-Geschäft auch für Catering und Banketts geeignet sein sollen?

Eibach: *Wichtig ist, dass außer dem Herd weitere thermische Geräte, vor allem Kombidämpfer in mindestens zwei Größen und, wenn möglich, ein kleiner Kessel sowie ein Kipper in mindestens 2/1 GN eingeplant und logistisch sinnvoll platziert werden. Empfehlenswert sind zudem Kombigeräte zum Schockfrostern und Schockkühlen.*

Aus welchem Grund?

Eibach: *Sie sind für ein schnelles Kühlen der vorbereiteten Speisen besser geeignet als die Tiefkühltruhe. Denn Geschwindigkeit ist heute wichtiger denn je, um Geschmack und Vitamine zu erhalten. Von Vorteil ist zudem ein separater Pass für Banketts, da diese meist zeitgleich mit dem A-la-carte-Geschäft laufen. Auch die Kapazitäten der Spülküche sollte geprüft werden.*

Ist es besser, wenn die Speisen für Bankett & Catering in einer zentralen Küche mit zubereitet werden, um deren Kapazitäten auszulasten, oder raten Sie zu kleineren und flexiblen Modulen beziehungsweise einer Kombination von beidem?

Eibach: *Das kommt auf die Größe des Hauses und der Anteile von Bankett- und á la carte-Geschäft an. Wir sanieren gerade ein mittleres 4-Sterne-Hotel, das mit rund 60 Zimmern ein gutes Tagungsgeschäft und mit einem Saal von 200 Plätzen ein hervorragendes Bankettgeschäft hat. Die sogenannte Tagungspauschale lässt nicht viel Spielraum für „frisches“ Essen. Deshalb muss in der neuen Küche gut und preiswert produziert werden, dass sowohl Tagungs- als auch Bankettgäste gesund speisen, die Banketts attraktiv präsentiert werden können und das bisher eher kleine A-la-carte-Geschäft endlich einen guten Ruf bekommt.*

Wie gehen Sie dabei vor?

Eibach: *Die Produktionsküche wird mit Cook & Chill-Technik gekoppelt, sodass sowohl zeitnah vorproduziert und regeneriert als auch für große Banketts frisch gekocht werden kann. Die neue Restaurantküche ist so geplant, dass hier auf einer Herdseite ein top A-la-minute möglich ist und auf der Seite gegenüber noch bis zu drei kleinere Extras zubereitet werden können.*

Welche effiziente Technik senkt den Energieverbrauch?

Eibach: *Die Induktion ist nicht mehr wegzudenken, aber Effizienz im Energieverbrauch hängt nicht nur von der Technik ab. Denn dort, wo Köche eher mit Frust als mit Lust kochen, wird es auch mit Induktion allein nicht besser. Wir merken es eigentlich mit jeder von uns sanierten Küche: Wenn ein Spitzenherd von top Arbeitsplätzen flankiert wird, die auch logistisch durchdacht angeordnet sind, wirkt meist auch das Küchenteam wie erneuert. Es werden keine Geräte mehr sinnlos eingeschaltet, es wird nicht mehr achtlos mit Material umgegangen und auch nicht mehr planlos vorgearbeitet. Im Klartext spart genau das sowohl Energie an Mensch, Maschine und Produkt. Und das ergibt letztendlich weit mehr Einsparung als Strom, Gas und Wasser zusammen.*

Was halten Sie von Garverfahren wie Sous Vide und Cook & Chill?

Eibach: *Diese Frage kann vor allem in Bezug auf Sous-Vide positiv beantwortet werden. Hier haben die Köche eine alte Methode wiederentdeckt – manche können sie, andere weniger ... Wichtige Basis ist wie immer die Produktqualität. Cook & Chill ist im Prinzip kein Gar- sondern eher ein verzögertes Servierverfahren. Es trägt nicht zur Geschmacksverbesserung bei, erlaubt aber eine genauere und bessere Kalkulation, wenn man es richtig macht.*