

Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller, «Gasthaus Bären», Hottwil:

Das Erfolgsrezept — Frische und Originalität!

Im abgelegenen aargauischen Hottwil führen Gerhard und Esther Keller-Hegi seit drei Jahren das historische «Gasthaus Bären» mit viel Erfolg. Eines der Erfolgsgeheimnisse ist die Tatsache, dass in der «Bären»-Küche sozusagen ausschliesslich frische Roh- und Ausgangsprodukte aus der Region zu regionalen Spezialitäten zubereitet werden. Damit macht das Gastgeber-Paar genau das, was in den Analysen über die Foodtrends von morgen immer wieder prophezeit wird!

Von Chefredaktor René Frech



Gastgeberin Esther Keller-Hegi und ihre «Anliker» im «Gasthaus Bären» in Hottwil.

Gemäss einer Analyse des Zukunftsinstituts gehören zu den Foodtrends von morgen so bekannte Attribute und zentrale Begriffe wie Frische, Saisonalität, Regionalität und Authentizität. Der Konsument und Gast sucht in einer Zeit der Beschleunigung der Ereignisse und der Komplexität des Weltgeschehens vermehrt Halt und Geborgenheit in einem vertrauten Umfeld. Familie, Freundeskreis, die unmittelbare Umgebung werden für das Wohlbefinden und Wohlergehen des Menschen immer wichtiger.

Frische aus der Nähe

Daraus kann der Gastro-Unternehmer und Küchenchef die richtigen Konsequenzen ziehen: Wer sein Angebot vermehrt auf diese teilweise gar nicht bewussten Bedürfnisse des heutigen Gastes und Konsumenten ausrichtet, hat zu einem grossen Teil die Gunst des Gastes bereits gewonnen. Statt «Fusion Cuisine», exotisch inspirierte Gerichte und Asia-Food kann er einheimische, regionale Gerichte anbieten, welche die latenten Bedürfnisse des Gastes nach Vertrautheit und Nähe befriedigen. Allein schon durch den regionalen Bezug der kulinarischen Angebote und Gerichte wird dem Gast Frische, Saisonalität, Regionalität und Authentizität suggeriert.

Warenaufwand im Griff

Dazu kommt, dass der Einkauf und die Beschaffung von Ausgangs- und Rohprodukten aus der Region nicht nur viel einfacher zu bewältigen sind, sondern in der Regel erst noch kostengünstiger zu stehen kommen. Wer mit einem Lieferanten von frischen Roh- und Ausgangsprodukten aus der Region zusammenarbeitet, wird demzufolge seinen Warenaufwand besser im Griff haben.

Wertschöpfung bleibt in der eigenen Küche

Und wer dabei auf die betriebseigene Verarbeitung der Roh- und Ausgangsprodukte (an Stelle von anonymen Halbfertig- oder Fertigprodukten) setzt, hat erst noch den nicht zu unterschätzenden Vorteil, dass er die Wertschöpfung in der eigenen Küche behalten kann — eine Ueberlegung, die es gerade in der heutigen Wirtschafts- und Marktlage zu beachten gilt.

Dazu kommt, dass sich Frische, Saisonalität und Ursprünglichkeit der verarbeiteten Speisekomponenten letztlich beim Genuss des fertigen Gerichts spüren lassen. Der Gast merkt den Unterschied!

Frische bringt tatsächlich den Geschmacksunterschied. Davon ist beispielsweise auch Gastgeberin und Küchen-

Das «Geheimnis» des «ziehenden Schnitts»



Es gibt viele Gemüse-, Früchte- und Universalschneidmaschinen für Haushalt und Profi-Küche. Eine davon ist die «Anliker», eine in fünf Maschinen-Generationen von der Brunner AG perfektionierte Schneidmaschine für den professionellen Einsatz, welche in allen Profi-Küchen der Welt anzutreffen ist.

Und dies mit gutem Grund: Denn sie verfügt über den einzigartigen «ziehenden Schnitt», welcher den Ablauf und das Prozedere beim manuellen Schneiden von Salaten, Gemüse und Früchten massstäblich nachbildet.

Damit hat es seine ganz besondere Bewandnis: Um die Oberfläche und die Zellstrukturen eines frischen Rohproduktes und Schnittgutes möglichst wenig zu verletzen und die Zellsäfte nicht ausfliessen zu lassen (welche sonst — in Kontakt mit dem Sauerstoff — oxydieren), gilt es, das Schnittgut möglichst schonend und sanft zu schneiden — eben so wie beim manuellen Schneiden mit einem «ziehenden Schnitt».

Die Geometrie der «Anliker»-Schneidmaschine bildet dieses manuelle Schneiden genau nach. Die Folge davon: Die Zellsäfte bleiben dank des schonenden und sanften «ziehenden Schnitts» im Schnittgut, gehen also nicht verloren, und das zerkleinerte Schnittgut bleibt dank den involvierten und bewahrten Zellsäften optisch und geschmacklich frisch. Frische und Haltbarkeit bleiben so erhalten.

Anders die Prozesse, wenn die Zellstrukturen des frischen Rohproduktes und Schnittgutes beim Schneiden mehr zerquetscht und verletzt werden: Die Zellsäfte laufen aus, oxydieren in Kombination mit dem Sauerstoff, und das Schnittgut wird bräunlich. Die damit verbundenen chemischen Prozesse wirken nicht nur optisch negativ, sondern führen zum Verderb des Schnittgutes und haben auch eine negative und teilweise sogar toxische Wirkung auf den menschlichen Verdauungsapparat.

Das «Geheimnis» des «ziehenden Schnitts» der «Anliker» liegt in einer den manuellen Schneidprozess nachbildenden asymmetrischen «Geometrie» des Schneidprozesses sowie im durchdachten Schnittwinkel, mit welchem die Schneidmesser aufs Schnittgut auftreffen, damit es möglichst ohne Verletzung der Zellstrukturen zerkleinert werden kann. Die Schneidmesser der «Anliker» bilden damit ein Optimum zwischen dem Erfordernis nach Langlebigkeit der Messer und dem Zerstörungspotential des Schneidprozesses. Aber auch die Form der Messer sowie die Lage und Ausrichtung des Einfüllstutzens der «Anliker» sind so perfektioniert und auf die Zielsetzung ausgerichtet, das Schnittgut möglichst nicht zu verletzen.

Der Schneidprozess mit dem «ziehenden Schnitt» ist allerdings nicht bloss eine technische Spielerei eines ausgekochten Tüftlers, sondern bringt dem Anwender der «Anliker» auch praktische Vorteile: Frische und Haltbarkeit von geschnittenen frischen Rohprodukten sind so optimal gewährleistet.

Wer beispielsweise die Salate und Gemüse fürs Salatbuffet des Abends am Morgen zur ruhigen Stunde in der Küche mit der «Anliker» schneidet, wird abends ein optimal frisches Salat-, Gemüse- und Früchtebuffet präsentieren können. Zudem können frisch geschnittene Rohprodukte ohne weiteres während zehn Tagen im Vakuumbbeutel gekühlt ohne Frische- und Qualitätsverlust aufbewahrt werden (und dies ohne «künstliche Schutzatmosphäre»!)

INFOS:

Brunner AG
Brunnergässli 1-5, 8302 Kloten
Tel. 044/814 17 44. Fax 044/803 01 40
E-Mail: mail@brunner-anliker.com
Internet: www.brunner-anliker.com



Pommes rissolées mit Rosmarin: Kartoffeln mit der Würfelscheibe schneiden. In der Bratbutter goldgelb braten. Würzen mit Salz und Rosmarin.



Safrannudeln mit Gemüse: Karotten, Zucchini und Auberginen mit der Würfelscheibe schneiden. Gemüse mit Knoblauch und Zwiebeln andämpfen. Sauerrahm dazugeben. Leicht köcheln lassen. Pfeffer, Salz und gekochte Safrannudeln dazugeben. Sorgfältig mischen, anrichten und mit Safranfäden dekorieren.



Gemüse-Croquettes: Kartoffelcroquettes-Masse (etwas fester) herstellen, verschiedene Gemüse in Brunoise schneiden. Kurz im Steamer dämpfen. Gut ausdämpfen lassen und kalt unter die Masse mischen. Croquettes formen, panieren und fritieren. Dazu eine Tomatenchutneysauce servieren.



Gemüsetatar auf Kressebett: Ricotta und Quark zu einer Masse herstellen, gehackten Peterli, Gemüsebrunoise (Sellerie, orange und gelbe Karotten, Radiesli) dazufügen. Mit Agaragar binden. Würzen. Auf Kresse und Fleur-Sprossen anrichten.

chefin Esther Keller im «Gasthaus Bären» in Hottwil überzeugt. Sie setzt ganz und sozusagen kompromisslos auf die Verarbeitung von frischen Roh- und Ausgangsprodukten aus der Region und weiss diese in Spezialitäten mit typisch regionalem Bezug umzusetzen. Der Erfolg des «Gasthaus Bären» in Hottwil (das nun wirklich nicht gerade über eine ausgewiesene Standortgunst am Mainstream der Konsumentenströme verfügt) gibt Küchenchefin Esther Keller recht.

Effizientes Equipment

Allerdings: Die betriebsinterne Verarbeitung von frischen

Roulade mit Apfelquarkbisquit: Bisquitroulade mit Apfelquarkfüllung herstellen. Gedörrte Wilerrot-Apfelwürfel im Zuckerwasser marinieren und damit die angerichtete Roulade garnieren.





Das «Gasthaus Bären» in Hottwil mit Küchenchefin Esther Keller und ihrem Team.

zu bewältigen, sofern die tatsächlich nötigen effizienten küchentechnischen Einrichtungen vorhanden sind.

Schnittarten variieren den Geschmack

Dazu gehört wohl auch eine universell einsetzbare Schneidmaschine, mit welcher Gemüse, Salate, Früchte, Nüsse, usw. geschnitten und zerkleinert werden. Manuelles Schneiden ist nun wirklich passé, zumal sich beispielsweise mit einer der legendären «Anliker»-Gemüse- und Früchtschneidmaschinen der Brunner AG auch komplizierteste Schnittarten in kürzester Zeit realisieren lassen, die den kulinarischen Kreationen nicht nur eine überraschende optische Anmutung für den Gast vermitteln, sondern gleichzeitig auch den Geschmack im Gaumen des Gastes variieren können.

Es macht tatsächlich einen geschmacklichen Unterschied, ob ein Schnittgut im Grob- oder Feinschnitt, als Juliennes, Allumettes, Bâtonnets, Gaufrettes, Hobelschnitt, Wellenschnitt, Würfelschnitt oder als Brunoises zubereitet wird.

INFOS:

*Gasthaus Bären
Dorfstrasse 19, 5277 Hottwil, Tel. 062/875 11 45*

Mit dem geschmacklichen Wechselspiel zwischen den unterschiedlichen Schnittarten des Rohproduktes und den dazugehörigen Saucen, Aromen und Kräutern lässt sich ausgezeichnet experimentieren!

Das kommt letztlich der Einzigartigkeit und Originalität der angebotenen Gerichte zugute und leistet beim Gast einen positiven Beitrag an die Wahrnehmung und Wertigkeit des kulinarischen Angebotes.

Unbestritten ist allerdings auch die Tatsache, dass eine wirklich kompromisslose Frischmarktküche betriebswirtschaftlich nur mit dem richtigen Equipment erfolgreich geführt werden kann. Zu einem solch effizienten Küchen-Equipment gehört beispielsweise auch die «Anliker»-Gemüseschneidmaschine — eine relativ geringe Investition übrigens, die sich vom ersten Einsatztag an rechnet!

Roh- und Ausgangsprodukten bindet selbstverständlich die Arbeitskraftressourcen in der Küche. Bei kluger Personaleinsatzplanung und einer ausgeglichenen Auslastung der vorhandenen Human-Kapazitäten dürfte es aber möglich sein, die «inhouse»-Verarbeitung von frischen Roh- und Ausgangsprodukten ohne zusätzlichen Personalaufwand