

Top-Schnittarten mit der «Anliker» aus der Küche des historischen «Gasthaus Bären», Hottwil (II):

Esther Keller und ihre Juliennes, Allumettes

Im aktuellen unfreundlichen wirtschaftlichen Umfeld, das mehr und mehr auf die Konsumstimmung und Konsumfreudigkeit im Gastgewerbe durchschlägt, tut der kluge Restaurateur und Küchenchef gut daran, sämtliche Möglichkeiten zur Kostenkomprimierung auszuschöpfen. So bleibt bei der Verarbeitung von frischen Rohprodukten die Wertschöpfung in der eigenen Küche – vor allem dann, wenn dabei die vorhandenen Ressourcen besser ausgelastet werden. Zudem: Wo frisch verarbeitete Rohprodukte zu schmackhaften Gerichten zubereitet werden, merkt der Gast gerne den Unterschied!

In einer Zeit, in welcher — trotz stagnierenden oder sogar sinkenden Umsatzzahlen — das primäre unternehmerische Ziel eines Hotel- und Gastronomie-Betriebes in der kompromisslosen Erhaltung der Profitabilität besteht, geht es nicht zuletzt darum, die wichtigsten Kostengruppen im Griff zu haben. Das sind einerseits die Personalkosten, die heute in einem Restaurationsbetrieb mit fast der Hälfte der Gesamtkosten zu Buche schlagen, und andererseits sind es die

Warenkosten, die in der Regel 30 bis 33 Prozent der Gesamtkosten ausmachen. 70 bis 80 Prozent der Kosten werden also vom Personal- und Warenaufwand generiert.

Sparen am falschen Ort?

Wer jedoch beim Wareneinkauf am falschen Ort spart und sich wegen tieferen Einstandspreisen mit einem entsprechend reduzierten Qualitätsniveau der eingekauften Waren zufrieden gibt, befindet sich bereits auf

dem Holzweg und leitet damit möglicherweise die unselige Negativ-Spirale des gastronomischen und unternehmerischen Niedergangs ein.

Frische bringt Wertschöpfung

Klug ist deshalb, wer beim Wareneinkauf die Chancen nutzt, welche die aktuelle Marktlage bietet. So macht es einen spürbaren Unterschied aus, ob frische Rohprodukte wie Gemüse, Salate oder Früchte oder aber Halbfertig- oder Fertigprodukte eingekauft

Kreative Speisen und Gerichte –



Randensalat mit Pinienkernen: Gekochte Randen mit der Allumettes (WS) schneiden. Mit Essig/Oelsauce begiessen, würzen. Anrichten und mit ein paar gerösteten Pinienkernen garnieren.



Bodenkohlrabengemüse: Das Gemüse rüsten. Mit dämpfen. Milchsauce gut würzen. Kohlraben

und Bâtonnets

werden — die Unterschiede in den Einkaufspreisen sind markant.

Bei einem effizienten Küchen-Equipment lassen sich frische Rohprodukte in kürzester Zeit in der eigenen Küche vor- und zubereiten — die betriebliche Wertschöpfung bleibt so im eigenen Betrieb selbst und wird nicht dem Lieferanten konzediert. Und irgendwie finden sich in einer Restaurationsküche immer wieder «Leerzeiten», bei welchen das Küchenteam — beispielsweise in Randzeiten — mit der Vor- und Zubereitung von frischen Rohprodukten beauftragt werden kann, ohne dass dabei andere Aufgaben und Arbeiten leiden.

Mit cleverer und bewusster Einsatzplanung der bestehenden personellen Ressourcen lässt sich somit der zusätzliche Arbeitsaufwand ohne zusätzliche Arbeits- und Personalkosten



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

bewältigen — zumindest dann, wenn ein effizientes Küchen-Equipment vorhanden ist!

Dazu gehört unter anderen die bekannte Universalschneidmaschine der Marke «Anliker». Mit ihr lassen sich in Minutenschnelle grosse Mengen von rohem und frischem Gemüse, Salate,

Früchte, Nüsse, usw. zerkleinern und schneiden und für die weitere Verarbeitung zubereiten.

Frische bringt Geschmacksqualität
Aber nicht nur die markant geringeren Einstandskosten bei gleichem Arbeits- und Personalaufwand schlagen

mit dem Juliennes-, Allumettes- und Bâtonnets-Schnitt



der Bâtonnets (BT) schneiden. Im Steamer weich dazugeben, mischen. Rippli passt dazu.



Lachs auf Gemüsebett: Karotten gelb und orange, Sellerie, Pastinacken mit der Juliennes (S) schneiden, blanchieren. Lachs auf Gemüsebett im Ofen bei 80 Grad garen. Fischsauce übergossen.



positiv zu Buche, sondern auch die zusätzliche und geschmackliche Frischequalität, die in Gerichten und Menus mit frisch zubereiteten Rohprodukten zum Ausdruck kommt und welche von den Gästen mit Sicherheit honoriert wird.

Tiefere Wareneinstandskosten, gleichbleibende Verarbeitungs- und Personalkosten und eine erhöhte Gästezufriedenheit ob dem Gebotenen in Teller und Platte führen unweigerlich zu einem generell positiveren Ergebnis.

Das Frischekonzept im «Bären» Hottwil

Diese Erfahrung macht auch die passionierte Küchenchefin und Gastgeberin Esther Keller-Hegi im Gasthaus «Bären» in Hottwil: Mit zwei Kochlehrlingen und einer Hilfskraft bereitet sie in ihrer Küche sozusagen ausschliesslich frische Rohprodukte aus der Region zu schmackhaften Gerichten und Menus zu — und hat damit von Anfang an, also seit drei Jahren, immer mehr Erfolg und positive Resonanzen seitens der Gäste.

Die im aargauischen Mettauertal 1966 geborene Mutter dreier Kinder im Alter von 16, 14 und 10 Jahren absolvierte ihre Kochlehre im legendären «Bären» zu Gonten und drückte dabei mit der «Köchin des Jahres», Käthi Fässler, Küchenchefin im Hotel Weissbad in Weissbad, die Schulbank in der Berufsschule.

Esther Keller liess sich zur Diätköchin ausbilden und wirkte in verschiedenen Kliniken als Spital- und Diätköchin. Sie war später Initiatorin eines Mittagstisches für Kinder in Hottwil, gab Kochkurse für Kinder und blieb dem Thema Kochen und Ernährung in verschiedener Hinsicht treu — bis zum Jahr 2006, als Esther und Gerhard Keller-Hegi die Anfrage zu beantworten hatten, ob sie das Gasthaus «Bären» in Hottwil in Pacht übernehmen würden.

Die Antwort war ja. Seither floriert der «Bären» zu Hottwil und gilt bei immer mehr Gästen als kulinarischer Geheimtip, wo stets frische Rohprodukte möglichst aus der Region schmackhaft zubereitet werden.

Und weil sich der «Bären» direkt am legendären «Flösserweg» aus dem vorletzten Jahrhundert zwischen Rhein und Reuss befindet, werden hier vor allem auch «Flösser-Gerichte» aus frischen Rohprodukten aus der Region serviert, die sich besonders grosser Beliebtheit erfreuen.



INFOS:

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

Die scharfen Messer aus Quartino – spülmaschinenfest und antimikrobiell

Gastgeberin und Küchenchefin Esther Keller-Hegi vom Gasthaus «Bären» in Hottwil hat ihren Wareneinkauf und ihr kleines Küchenteam fest im Griff. Nach Möglichkeit werden frische Rohprodukte aus der Region und direkt vom Produzenten vor- und zubereitet.

Präzis und speditiv

Dabei spielt die Universalschneidmaschine «Anliker» in der «Bären»-Küche eine zentrale Rolle. Esther Keller zu GOURMET: «Wir nutzen die 'Anliker' mehrmals täglich. Ohne sie wäre das Frischeniveau unserer Gerichte und Speisen nicht zu meistern, der zeitliche Aufwand wäre zu gross — vor allem bei den präzisen Schnittarten wie Juliennes, Allumettes oder Bâtonnets. Die 'Anliker' ist aber so effizient, präzis, hygienisch und einfach im Handling, dass wir sie gerne für alles Mögliche einsetzen. Schnittfrische Produkte in den Gerichten und Menus geben den Kreationen aus unserer Küche das gewisse Etwas, das unsere Gäste zu schätzen wissen.»

Spülmaschinenfeste Messerscheiben

Der Einsatz der «Anliker» ist vor allem mit der «Anliker5», der fünften Maschinen-Generation der Brunner AG, sehr unproblematisch geworden. Früher war die Universalschneidmaschine mit Messerscheiben aus Aluminium ausgerüstet. Aluminium oxydiert aber wegen der Spül- und Reinigungsmittel in den gewerblichen Geschirrspülmaschinen — ein Nachteil, der die Verantwortlichen der «Anliker»-Herstellerfirma veranlasste, nach besseren Material-Alternativen zu suchen. Messerscheiben aus Blech kamen nicht in Frage, weil sie entweder zu schwer wurden, sich verbiegen oder immer wieder aufwendig ausgewuchtet werden müssten, wenn sie ihren präzisen Schnitt erhalten sollten.

Glasfaserverbundstoffe aus der Weltraumtechnologie
Fündig wurde die Brunner AG als

Herstellerin der «Anliker» bei einem Material aus der Weltraumtechnologie, ein Glasfaser-Verbundmaterial, das in Bezug auf Festigkeit, Spannung und Zug dem Aluminium gleichkommt, gleichzeitig jedoch gegen die Chemikalien in den Spül- und Desinfektionsmitteln resistent ist.

Die neue Generation von Messerscheiben der «Anliker5» — die neuen Messerscheiben lassen sich aber auch bei früheren «Anliker»-Maschinen-Generationen einsetzen! — bestehen zu 50 Prozent aus einem festen Glasfasermaterial, das in der Schweiz her-

Die Messerklingen sind übrigens in einem Radius in den Messerscheiben eingebettet, welcher dem manuellen Schneidprozess nachempfunden ist, was den besonders präzisen und zellstrukturschonenden «ziehenden Schnitt» ermöglicht.

Mehr noch: Dem Glaserfaserverbundmaterial der Messerscheiben ist erst noch ein antimikrobiell wirkenden Zusatzstoff beigemischt, der dafür sorgt, dass etwaige mikrobielle Verunreinigungen vom Schnittgut auf der Messerscheibe lokalisiert und reduziert werden — ein Vorgang, den



Die zum Weltpatent angemeldeten «Anliker»-Messerscheiben der neusten Generation bestehen aus Material aus der Weltraumtechnologie: Glasfaserverbundmaterial, das sich durch besondere Steifheit, Festigkeit, Spülmaschinen-tauglichkeit und antimikrobieller Wirkung auszeichnet!

gestellt wird und das in Bezug auf Steifheit, Festigkeit und Resistenz gegen Bruch und Dehnung ein Maximum bietet. Dazu kommt ein Matrix-Material, das eine kompromisslos homogene und ebene Oberfläche gewährleistet.

Antimikrobielle Hygiene

Auf diese Weise ist die Spülmaschinen-tauglichkeit sowie die ebenso willkommene und zentrale HACCP-Sicherheit der neuen Messerscheiben-Generation der «Anliker» optimal gewährleistet.

von all den angebotenen Schneidmaschinen für die Gastronomie nur die «Anliker» gewährleisten kann. Die neuen Messerscheiben der «Anliker» sind denn auch zum weltweiten Patent angemeldet!

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