

HUGENTOBLER Schweizer Kochsysteme®



Bürgerspital Basel
Alterszentrum Falkenstein

Küchenbau im Eiltempo

Im lebhaften Gundeldingerquartier in Basel steht das moderne Gebäude des Alterszentrums Falkenstein, in welchem 86 Bewohner ihren Lebensabend genießen. Um den Bewohnern eine altersgerechte Verpflegung nach individuellen Wünschen bieten zu können, plante und realisierte Hugentobler eine neue Küche. Dank modernster Apparatetechnik und den neusten Kochsystemen wird seither mit weniger Personalaufwand stressfreier gekocht und die Bewohner schätzen die frisch zubereiteten Speisen mit hohem Qualitätsniveau.



Interview mit Ferdinand Frey, Leiter Verpflegung und Küchenchef im Alterszentrum Falkenstein

Was war ausschlaggebend, dass Sie sich für die Firma Hugentobler entschieden haben?

«Nebst einer ausgezeichneten Beratung erhält man bei Hugentobler erstklassige Produkte zu einem absolut konkurrenzfähigen Preis.»

Was war die grösste Herausforderung bei der Planung der neuen Küche?

«Unsere Anforderung war es, dass die Küche so konzipiert wird, dass wir sie auch später mit verschiedenen Gerätschaften und Systemen ergänzen können.»

Welche Vorteile bietet die neue Küche?

«Die Vorzüge der neuen Küche liegen einerseits in der höheren Effizienz und der einfacheren Bedienung, andererseits haben wir nun die Möglichkeit, individuell auf die Bedürfnisse der Bewohner einzugehen. Durch die intensive Betreuung von Hugentobler auch nach der Inbetriebnahme können wir die Möglichkeiten der Apparate voll ausschöpfen.»

Würden Sie Hugentobler für ein anderes Projekt wieder wählen?

«Auf jeden Fall! Dank der guten Planung war die Küche innert 4 Tagen komplett eingebaut. Wir wurden gut unterstützt und es war immer jemand da, wenn wir Fragen hatten.»

HUGENTOBLER
Schweizer Kochsysteme®

CH/EU Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG
Grubenstrasse 107 • CH-3322 Schönbühl/BE
Telefon 0848 400 900 • Fax 031 858 17 15
www.hugentobler.ch • info@hugentobler.ch

Inspiration

Inspirationen aus der Falkenstein-Küche



Der Schweizer Herd

Die topmoderne Induktionstechnik sorgt nicht nur für erhöhte Betriebssicherheit, sondern reduziert auch die Energiekosten enorm. Die 9 mm dicke Abdeckung sorgt für eine hohe Wärmeabsorbierung und garantiert eine makellos glatte Oberfläche – über Jahrzehnte hinweg.



Unterstützende Systemtechnik

Peter Hebel nutzt den praktischen Quereinschub des Practico Vision Kombiteamers (rechts). Die automatischen Reinigungssysteme des Kombiteamers und der Hugifrit Fritteuse (links) erleichtern ihm den Arbeitsalltag.



Multifunktional

Der Hold-o-mat wird oft zum Garen «über Nacht» eingesetzt. So kann der günstige Nacht-Strom genutzt werden und butterzartes Fleisch ist garantiert. Ronny Kunze setzt ihn auch fürs Warmhalten und für Cook & Hold ein.



Glücklich über die neue Küche

Leiter Verpflegung Ferdinand Frey, Stv. Leiter Verpflegung Ronny Kunze, Mitarbeiterin Küche Yildiz Yildiz und Leiter Ausbildungstage Peter Hebel mit Ausbildungs- und Projektleiter Ralf Ruesch von Hugentobler (v.l.n.r.)



Ferdinand Freys Hold-o-mat Rezept-Tipp

Im Barolo-Gewürzsud pochirtes Pouletbrüstchen

Zutaten für 10 Pouletbrüstchen:

10 Stk.	Pouletbrüstchen ohne Haut
0,3 Liter	Rotwein Barolo
Wacholder, Sternanis, Pfefferkörner, Lorbeer	
50 gr.	Rohrzucker
2 Zehen	Knoblauch
1 Stk.	Schalotte

Zubereitung:

- Pouletbrüstchen (wenn nötig) dressieren
- Wacholder, Sternanis und Pfefferkörner mörsern und trocken rösten um die ätherischen Öle aufzuschliessen
- Schalotten und Knoblauch in wenig Fettstoff anziehen
- Aus Rotwein, Gewürzen, Zucker, Schalotten und Knoblauch eine Marinade herstellen und die Pouletbrüstchen damit bepinseln
- Je 2 Pouletbrüstchen mit einem Teil der Marinade in einen Sous vide-Beutel legen
- Beutel vakuumieren und für 2-5 Tage im Frigor lagern
- Hold-o-mat auf 75 °C vorheizen
- Pouletbrüstchen in den Hold-o-maten geben, sobald die Temperatur erreicht ist und während 2,5 Std. bei Kerntemperatur 68 °C garen (je nach Stärke der Pouletbrüstchen)
- Beutel aufschneiden, Pouletbrüstchen gegen die Faserung in feine Streifen schneiden
- Spiegel von Marinade auf den Glasteller geben und das Pouletbrüstchen drauf drapieren
- Blattsalate in verschiedenen Variationen an einer mediterranen Vinaigrette dazu servieren und mit essbaren Blüten dekorieren
- Nach Belieben mit Parmesanspänen und Rucola ergänzen

Guten Appetit wünscht das Falkenstein-Küchenteam!