



Fotos: Goldener Engel

Ein Spitzenbetrieb in der Pfalz: das Landrestaurant Goldener Engel in Edesheim.

Best Practice-Beispiel: Landrestaurant Goldener Engel in Edesheim

Alles frisch – aber mit System: So macht kochen wieder Spaß!

Höhere Qualität und Effizienz, kombiniert mit geringerem Wareneinsatz, weniger Stress und entspanntem Arbeiten. So lautet das Fazit im Landrestaurant Goldener Engel in Edesheim seit der Umstellung der Küche auf die Kochsysteme und -Geräte der Fa. Hugentobler. Küchenleiter Miguel Fernandes bringt es so auf den Punkt: „Wir sind 1.000% begeistert von den Schweizer Kochsystemen!“

Was ein Messebesuch alles bewirken kann. Als Dank an das Team besuchte die Belegschaft des Goldenen Engel im Februar 2016 die INTERGASTRA in Stuttgart. „Wir haben mit unserem Küchenchef am Hugentobler-Stand vorbeigeschaut und waren uns einig: Das ist ja toll, was die vorführen und anbieten. Das brauchen wir auch“, erinnert sich Miguel Fernandes. Und nach einer ersten ausführlichen Beratung am Messestand kam der Stein ins Rollen.

Das Landrestaurant Goldener Engel ist ein echtes Juwel – mit Restaurant, einer Winzerstube und einem Engel-Saal für Festlichkeiten, einem urigen Gewölbekeller (als Event-Location bekannt) und einem paradiesischen Wein- und Biergarten in den Sommermonaten. Trotzdem waren in der Vergangenheit häufig Pächterwechsel zu verzeichnen. Schließlich entschloss sich die Hotelbetriebswirtin

Sandra Anselmann, die Tochter der Besitzer des renommierten Weinguts Provis Anselmann, den Betrieb gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten Miguel Fernandes zu übernehmen.

„Die Größe des Betriebs und die Unwägbarkeiten des Geschäfts machten uns den Anfang nicht leicht. Wenn im Sommer die Gäste bei schlechten Wetter ins Innere strömten, mussten wir z. B. mit einer zusätzlichen Küchencrew arbeiten, was die Personalkosten in die Höhe trieb“, erinnert sich Miguel Fernandes. „Gerade deshalb waren wir so begeistert von der Partnerschaft der Fa. Hugentobler, von deren ‚freeze’n’go‘-System zur zeitversetzten Produktion und ganz generell vom Know-how der Hugentobler-Küchenchefs in Bezug auf Küchenabläufe, Kochmethoden, Küchenpraxis und Produktionsabläufe.“

Aber kann das wirklich klappt: Höhere Speisenqualität

bei geringerem Wareneinsatz? Effizienteres Arbeiten und weniger Stress in Stoßzeiten? Einfach wieder Spaß haben am Kochen und die Gäste begeistern?

Die ersten Schritte zur Umsetzung waren, dass die Fa. Hugentobler den „Goldenen Engel“ einer gründlichen Betriebsanalyse unterzog, parallel dazu bekamen Miguel Fernandes und sein Küchenteam die Möglichkeit, Referenzbetriebe wie den Ständenhof von Thorsten Ehrhott in Münchweiler und den Sonnenhof der Familie Schöttel in Klais zu besuchen. „Bei dem Spezialtraining mit Alfred Schöttel ging es ans Eingemachte, um die perfekte Produktionspraxis bis hin zu abgestimmten Rezepturen“, erläutert Martin Bayerlein, Geschäftsleiter der deutschen Niederlassung Hugentobler + Partner GmbH. „Alfred Schöttel ist ‚der‘ deutsche Top-Spezialist in Sachen Anwendung und Umsetzung der ‚Schweizer Kochsysteme‘.“

Nebenbei bemerkt: Als „Hugentobler“-Gastronom bekam Miguel Fernandes schnell Zugang zu einem professionellen Netzwerk, von dem er bis heute profitiert. „Wenn es mal mit einem neuen Rezept fürs Sous-vide garen nicht so recht klappt, rufe ich bei den Schöttels

an und frage nach: ‚Du Alfred, warum funktioniert das Gericht nicht? Wie würdest du das machen?‘“, erzählt der Küchenleiter des Goldenen Engels. „Von diesem Austausch profitieren wir ungemein.“

Als Grundausstattung für die „Schweizer Kochsysteme“ wurden schließlich im „Goldenen Engel“ ein FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler, zwei Hold-o-maten und zwei Sous-vide-Bäder auf Mietbasis installiert. Und damit die Küchenbrigade nicht trotzdem im alten Trott weitermachte, folgten intensive Coachings, um die Köche einzuweisen und sie so richtig heiß zu machen.

„Diese Coachings waren inhaltlich genau abgestimmt auf die Bedürfnisse im ‚Goldenen Engel‘“, so Martin Bayerlein. „Ganz konkret ging es darum, die Produktion der Gerichte auf der Speisekarte nach dem ‚freeze’n’go‘-System einzüben, die Lagerhaltung zu optimieren und den Einkauf neu zu organisieren. Darüber hinaus wurden das Übernachtgaren, das Sous-vide garen, professionelles Schockfrostern und die zeitversetzte Produktion gecoach.“

Die Vorteile dieses Systems waren so offensichtlich, dass die Küchenbrigade im Goldenen En-

gel sofort darauf ansprang. Und die Erfolge ließen nicht lange auf sich warten. Der Teufelskreis aus prekärer Personalsituation auf dem Arbeitsmarkt und zunehmendem Gästeandrang im „Goldenen Engel“ war durchbrochen.

„Selbst an Toptagen mit 1.000 Essen und mehr im Biergarten und gleichzeitig 500 Essen im Restaurant kam die Küche nicht mehr ins Schwimmen“, so Miguel Fernandes. „Mit den Schweizer Kochsystemen können zwei Köche und zwei bis drei Küchenhilfen solch einen Andrang problemlos bewältigen.“ Nach und nach erweiterte das Landrestaurant seine Küchenausstattung um weitere Sous-vide-Bäder, eine Schnitzelpresse und den Kombidämpfer „Practico Vision“ (mit beliebtem Quereinschub).

Abhängigkeit minimiert

In diesem System stecken unglaublich viele Vorteile. Im Fußball heißt es ja gern: Die Mannschaft ist der Star! Im „Goldenen Engel“ heißt es: Die Kochsysteme sind die Stars! „Die Zeiten, in denen wir von den Launen eines Kochs mit Starallüren abhängig waren, sind lange vorbei“, so Miguel Fernandes. „In unserer Küche wird im Team nach einem klaren System gearbeitet, das Freiräume zur Entfaltung bietet. Das hat sich herumgesprochen. Wir sind inzwischen in der glücklichen Lage, neue Küchenmitarbeiter aus einer Vielzahl von Bewerbern auswählen zu können.“

Die neue Entspannung in der Küche hat sich auf den gesamten Betrieb positiv ausgewirkt. „Alles ist familiärer geworden“, so Fernandes. „Man kennt das ja. Da kommt unangemeldet eine Busladung Gäste, während die Köche gerade Pause machen wollen. Statt dass sich Service und Köche in die Haare bekommen, heißt es dank der vorbereiteten, einzeln vorportionierten Speisen: kein Problem. Im Wasserbad können die Speisen ganz schnell in höchster Qualität servierfertig gemacht werden.“

Ohne ins letzte Detail gehen zu wollen, ist Miguel Fernandes vielmehr folgende Botschaft wichtig: Im Goldenen Engel wird frisch gekocht – ohne Pulver, ohne Convenience! Und die Speisen werden den Gästen in

Spitzenqualität serviert. Anders ließe sich der Erfolg des Landrestaurants auch gar nicht erklären.

Was Kollegen zu denken geben könnte:

- Der Wareneinsatz im Goldenen Engel ist seit der Einführung der Schweizer Kochsysteme von 34 auf 24 Prozent zurückgegangen – ohne Abstriche bei der Qualität.
- Dank modernster Kochmethoden und der hohen Produktionsmethodik in energiesparenden Geräten (Hold-o-mat, Sous-vide-Bädern,

etc.) werden multifunktionale Kochgeräte mit hohen Anschlusswerten nicht benötigt.

- Trotz des sehr hohen Gästeandrangs ist die Küche noch nicht an ihrer Kapazitätsgrenze. Deshalb wurde für das diesjährige Wintergeschäft erstmals eine Alpenhütte für 60 Gäste, zentral gelegen auf dem Innenhof-Gelände, aufgestellt – Zusatzumsätze dank modernem Küchen-Know-how!

Fazit von Miguel Fernandes: „Wenn wir uns nicht für die Fa.

Hugentobler und ihre Kochsysteme entschieden hätten, bräuchten wir mindestens zwei Köche und zwei Küchenhilfen mehr und hätten immer noch Probleme, das Geschäft zu bewältigen.“

In letzter Zeit wird er häufiger von benachbarten Wirten gefragt: „Wie schafft Ihr das bloß, mit Eurer geringen Küchenbesetzung eine solche Qualität in solchen Mengen zu schicken?“ – Unsere Leserinnen und Leser kennen jetzt die Antwort.

Gastrep

Kochsysteme à la Hugentobler

Die Fa. Hugentobler steht für das einzigartige Zusammenspiel aus Vision und praktischem Nutzen, High-Tech und Schulung, Küchen- und Gastro-Know-how. Dahinter steckt die Philosophie: „Glücklichere Köche, höhere Qualität der Speisen, bessere Rendite!“

Ein Beispiel ist das (r)evolutionäre Kochsystem „freeze’n’go“. Das Grundkonzept dieser Methode haben wir schon mehrfach beschrieben, hier eine Kurzfassung: Bei „freeze’n’go“ werden Lebensmittel oder tellerfertig gegarte, abgeschmeckte Speisen und Beilagen im Vakuumbehälter „GreenVac“ direkt im FrigoJet Schockfroster/Schnellkühler bei -40 °C angeschockt und auf +2 °C runtergekühlt und anschließend unmittelbar vakuumiert. So bleiben nach Angaben der Fa. Hugentobler der Geschmack, die Vitamine und der Saft erhalten und die Produkte können ohne Qualitätsverlust – ja teils sogar mit Qualitätsgewinn – bis zu 10 Tage bakterienfrei gelagert werden.

Der FrigoJet und das Vakuumiergerät sind die Basics für „freeze’n’go“. Der Hold-o-mat und der Kombisteamer Practico Vision Plus werden zur Produktion und zum Übernachten/Warmhalten genutzt. Zusätzlich können im Sous-vide-Becken Lebensmittel, z. B. Steaks, im Wasserbad bei niedrigen Temperaturen gegart,

erwärmt oder warmgehalten werden. Die Besonderheit ist, dass die Temperaturen auf 0,2 Grad genau gehalten werden. Setzt man Sous-vide in der Produktionsküche ein, wird anschließend gekühlt oder auch schockgefrostet.

Zu den wichtigsten Pluspunkten der Schweizer Kochsysteme zählen:

- Einkauf von regionalen, saisonalen Produkten in größeren Mengen dann, wenn der Preis gerade günstig ist – und die Qualität am besten ist.
- Verarbeitung und Produktion in der Küche dann, wenn Zeit ist (frühmorgens, nachmittags, an Wochentagen mit weniger Gästeaufkommen, etc.), also in Randzeiten mit der nötigen Sorgfalt und Liebe.
- keine Hektik beim Mittagsgeschäft, weil jederzeit auf vorproduzierte Produkte und Speisen zurückgegriffen werden kann
- durch die markant gesteigerte Haltbarkeit der abgeschmeckten Speisen reduziert sich der Warenverlust enorm

Weitere Infos: www.hugentobler.de

Kombisteamer Practico Vision Plus, Hold-o-mat und FrigoJet: Wichtige Bestandteile des „freeze’n’go“ von Hugentobler.



Fotos: Hugentobler