

# Kaffee Pause

Ausgabe 03/2014

## MAHLZEIT

neues Kochverfahren  
im Testbetrieb

Selbst-Bestimmung  
Gaukler auf dem Werkstattfest  
Fahrräder für Asylbewerber



## Mahlzeit!

So klingt es zur Mittagszeit in unserer Kantine in der Hauptwerkstatt. Hier nehmen wochentäglich 250 Beschäftigte ihr Mittagessen ein.

Seit Mitte Juli ist unsere Kantine Modellprojekt für die Erprobung des neuen Kochverfahrens „Cook and Chill“, zu deutsch „Kochen und Kühlen“. Das bedeutet, das Essen wird in der Großküche Lobetal / Lazarus? zu 80% fertig gekocht. Verfüllt in Behälter kühlt dann das Essen sehr schnell auf 4 Grad herunter und kann verschlossen bis zu 7 Tagen in der Kühlung gelagert werden. Die Großküche ist mit diesem Kochverfahren in der Lage, das Essen für mehrere Tage an einem Arbeitstag vorzubereiten und die Küchentechnik besser auszunutzen.

Im Juni wurde die Kantine mit einem Kühlraum und zwei Regeneriergeräten ausgestattet. Diese Geräte (super moderne Backöfen, von denen Freizeitköche träumen) werden ab 10 Uhr mit den Speisebehältern bestückt. Je nach Komponente wird dann die Restgarzeit gewählt. Ein Temperaturfühler misst die Kerntemperatur des Garguts, hat diese 80 Grad erreicht ist das Essen fertig. Für das heutige Reisfleisch sind 60 Minuten und das Gemüse sind 30 Minuten Garzeit bei 130 Grad eingestellt. Die noch etwas festen Kartoffeln stehen im kleineren Ofen und

benötigen nur 12 Minuten zum Fertigbaren. Danach halten die Geräte die Speisen bei 80 Grad warm. Kurzgebratenes (wie Schnitzel, Bratwurst usw.) wird mit Heißluft aufbereitet und der entsprechenden Einstellung warmgehalten, dass sie sogar ein wenig knusprig sind.

Bisher wurde das Essen von den Lobetaler Köchen täglich frisch gekocht, zwischen 8 und 9 Uhr in die Warmhaltebehälter (die großen gelben Kästen) gefüllt, an die Ausgabestellen gefahren und dort in Wärmewagen eingesetzt. Das heißt, die Speisen mussten ca. drei Stunden warmgehalten werden. Auch durch den Transport der fertiggekochten Speise kam es zum Qualitätsverlust.





Der Effekt zum neuen Koch- und Ausgabeverfahren:

- das Essen wird vor Ort fertiggegart und maximal 1 Stunde warmgehalten
- die Kartoffeln sind nicht matschig zerkocht
- Reis und Nudeln sind nicht mehr klebrig zusammengebacken
- das Gemüse ist stückig
- gebratenes kann knusprig auf den Teller kommen

Frau Lietz erklärt, dass die Aufbereitungszeit der unterschiedlichen Speisen noch kürzer gestaltet werden kann. Doch dazu braucht es etwas Experimentierzeit und Erfahrung. Zwischen 2 Menüs kann gewählt werden: Vollkost und leichte Vollkost. Ein Mittagessen kostet 3,30 €, für Gäste 4,00 €.



Einen Imbiss für den kleinen Hunger gibt es auch, heute hat Frau Schulmeister Reibekuchen mit Schinken und Ananas belegt und mit Käse überbacken.

Simone Büttner ist erst seit einem Jahr in der Werkstatt und steht mit Marcel Rudnick an der Essenausgabe. Sie

schätzt ein, dass die Qualität des Mittagessens durch die neue Art der Aufbereitung besser geworden ist. Überhaupt ist der Speiseplan im vergangenen halben Jahr vielfältiger und abwechslungsreicher. Es gibt neue Gerichte, auch fleischlose schmecken ihr gut. Die Renner bei den Gästen bleiben jedoch Schnitzel mit Gemüse, Gulasch, Nudeln mit Tomatensoße und Jagdwurst. Nadja Sekula und Anja Malitz bestätigen den abwechslungsreichen Speiseplan. Ansonsten gilt natürlich, Essen ist Geschmackssache! Aber eine schonende Zubereitung kann auch Großküchenessen aufwerten. Darüber sind hier alle einer Meinung.

*Heike Lietz & Beatrix Waldmann  
Hauptwerkstatt Biesenthal*

