



HOLD-O-MAT

Schweizer Erfolgsstory

Mehr als nur Warmhalten: Profiköchinnen und -köche in aller Welt schwören auf die „tolle Kiste“ von Hugentobler

Der Hold-o-mat ist ein Paradebeispiel für ein Gerät, das Köchen die Arbeit erleichtert und so den Stresspegel in den Küchen deutlich senkt. „Jeder Koch kennt das Problem, dass er im à-la-carte-Geschäft zubereitete Fleisch- oder Fischkomponenten für eine gewisse Zeit warm halten muss“, sagt Daniel Haldimann, Produktmanager Swiss Hold-o-mat bei der Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG (Schönbühl). „In der Praxis werden die Produkte meist mit Alufolie abgedeckt oder im Salamander zwischengelagert, was zwangsläufig die Qualität negativ beeinflusst.“ Schon 1993 kamen daher die Tüftler von Hugentobler auf die Idee, ein spezielles Warmhaltegerät zu entwickeln. „In den USA gab es bereits Geräte, deren Temperatursteuerung allerdings sehr ungenau war“, erläutert Daniel Haldimann, gelernter Koch, „daher war die Qualität nicht überzeugend.“ Entweder trocknete das Fleisch aus, oder die zu hohe Luftfeuchtigkeit veränderte die Konsistenz negativ. „Wir haben inzwischen rund 25 000 Geräte weltweit verkauft, 16 Jahre nach Produkteinführung sind die ersten Geräte immer noch im Einsatz.“

Untersuchungen und intensive Produkttests bei Hugentobler hatten seinerzeit ergeben, dass eine möglichst konstante Temperatur und Luftfeuchtigkeit Voraussetzung für perfekte Warmhalteergebnisse ohne jede Qualitätsverluste sind. Weiteres Ergebnis: Bei präziser Steuerung von Temperatur und

AUF EINEN BLICK

Problemlöser Hold-o-mat

à-la-carte-Geschäft: Bei Hochbetrieb benötigt die Küche oftmals gleichzeitig diverse Fleischsorten in unterschiedlichen Garstufen. **Lösung:** Fleisch in unterschiedlichen Garstufen vorbraten und bis zu einer Stunde im Hold-o-mat parken. Bei Abruf ist das Fleisch sofort servierbereit.

Bankettservice: Bei Veranstaltungen ist die exakte Servicezeit oft nicht vorhersehbar. Vor allem die Fleischqualität leidet bei konventioneller Warmhaltung z.B. im Heißluftdämpfer bzw. Bankettwagen. **Lösung:** Im Hold-o-mat können bis zu 80 Portionen Fleisch vorgehalten werden. Dabei kommt es sogar zu Qualitätsverbesserungen, wenn das Fleisch 30 bis 120 Minuten vor der Ausgabe zubereitet wird.

Überlastung Heißluftdämpfer:

Dient der Heißluftdämpfer auch zum Niedertemperaturgaren, ist er in der Regel für viele Stunden belegt. **Lösung:** Wird der Hold-o-mat zum Garen und Produzieren genutzt, entlastet er den Heißluftdämpfer und benötigt nur 1/18 der Energie (1 kW statt 18 kW Anschlusswert).

Überlastung in Spitzenzeiten

In vielen Küchen werden Gerichte wie Gulasch, Ragout, Schmorbraten

in Spitzenzeiten (meist vormittags) in energieintensiven Geräten wie Kippern, Druckbräsièren, Heißluftdämpfern zubereitet. Die Folge: Stress, Zwang zu hochtemperaturigen Garprozessen mit Qualitätseinbußen (u.a. Garverlust), hohe Energiespitzen. **Lösung:** Im Hold-o-mat werden Fleischgerichte dank gradgenauer Steuerung über Nacht bei 75 bis 80 °C schonend in zehn bis 15 Stunden zubereitet. Vorteil: Top-Qualität, 20 Prozent weniger Garverlust, weniger Energieverbrauch, günstigerer Nachstrom.



Da der Hold-o-mat keinen Starkstromanschluss benötigt, kann er überall in der Küche oder bei Caterings angeschlossen werden und ist dank kompakter Maße in Herdanlagen oder Großküchenmöbel integrierbar

Feuchtigkeit verbessert sich selbst bei mehrstündigen Warmhaltezeiten die Qualität vieler Lebensmittel. So laufen beispielsweise bei Roastbeef im Niedertemperaturbereich Reifeprozesse ab, die Aroma und Textur des Fleisches positiv beeinflussen.

Relativ schnell erkannten die Produktentwickler von Hugentobler, dass mit den gängigen Technologien aus Back- oder Umluftöfen die angestrebte gradgenaue Temperatursteuerung von +/- ein Grad in jedem Winkel des Geräts nicht möglich ist. Die Lösung: Der Garraum des eher kleinen Geräts (Breite 41 cm, Höhe 34 cm, Tiefe 68 cm) ist von 18 Meter (!) Heizdraht umgeben, der in Verbindung mit einem Thermostat und einer intelligenten elektronischen Steuerung heute die charakteristische „stille Hitze“ des Hold-o-mat erzeugt.

Grundsätzlich lassen sich Speisen auch im Heißluftdämpfer mit Klimasteuerung über einen längeren Zeitraum warm halten bzw. im Niedertemperaturbereich garen. Allerdings kann Umluft – im Gegensatz zur stillen Hitze – zu Austrocknung und damit Gewichtsverlust von bis zu 20 Prozent führen. „Heißluftdämpfer sind viel zu wichtige Geräte, als dass man sie über Stunden zum Niedertemperaturgaren belegen sollte“, sagt Daniel Haldimann, „außerdem hat der Hold-o-mat nur einen Anschlusswert von 1 kW, während ein Heißluftdämpfer mindestens 18 kW verbraucht.“ Da das Gerät keinen Starkstromanschluss benötigt, kann es überall in der Küche oder bei Caterings angeschlossen werden und ist dank kompakter Maße in alle Herdanlagen und Großküchenmöbel integrierbar.

Im Einsatz ist der Hold-o-mat heute in allen Bereichen von Gastronomie, Hotellerie, Gemeinschaftsverpflegung und Catering. Bis 80 Portionen Fleisch können im Standardgerät 3 x 1/1 GN warm gehalten bzw. gegart werden, optional ist ein Kerntemperaturfühler lieferbar. Zusätzlich gibt's ein Großgerät mit 7 x 1/1 GN. Im *Congress Centre Kursaal Interlaken* – insgesamt 16 Hold-o-maten – setzt die Küche auf spezielle Wagen mit je drei Geräten und kann so ohne Hektik und Qualitätsverluste Banketts bis 1 500 Gäste bewältigen. „Neukunden stellen wir unser Gerät gern zur Probe in die Küche“, sagt Daniel Haldimann, „meist kommt schon drei Tage später ein Anruf, dass wir die Rechnung schicken können.“

● JÖRG-MICHAEL EHRLICH