

STATE of the Cook-Art

Wenn eine Innovation zu einem Muss wird: **SOUS VIDE-GAREN** ist das Kochprinzip der Zukunft.

Wer jetzt nicht auf den Zug aufspringt, wird die Konsequenzen spüren. Kompetenz für den Gastrobereich beweist dabei die **FIRMA HUTTERER**.

Das Werkzeug soll den Meister loben. Das ist das Credo der Firma Hutterer. Nach diesem Prinzip handelt Dieter Cramer, der Eigentümer und Geschäftsführer des als Top-Gastroausstatter und Küchenplaner bekannten Unternehmens. Das Ziel von Cramer und seinem Team ist es, die Gastronomie, ganz im Sinne der langjährigen Firmen-tradition, mit zeitlos innovativem Design auszustatten. „Die Arbeit in der Küche soll maximale Freude bereiten, weil das Werkzeug, die Ausstattung der gesamten Kochwerkstatt, den Genuss des Kochens noch steigert, weil unser Design den Koch adelt“, so Cramer.

Der zuverlässigste Gerätespezialist für die Gastronomie übernimmt dabei die gesamte Planung, Herstellung und Installation der Küche. Einer Küche, die durch ihre funktionelle Ästhetik glänzt, auch in

vielen Jahren noch. Einer Küche, deren Produktivität ohne nennenswerten Ausfall uneingeschränkt Hoch-Zeiten feiert. Einer Küche, die sich durch überragende Wirtschaftlichkeit auszeichnet. Einer Hutterer Küche eben.

Verblüffende Zukunft

In einer Küche der Zukunft dürfen Profi-Equipment wie das JULABO Sous Vide-Gerät und eine Vakuummaschine nicht fehlen. Was der versierte Koch alles damit anstellen kann, demonstrierte Sternekoch Heiko Antoniewicz beim exklusiven Sous Vide-Kochkurs der Firma Hutterer im Unilever Austria Center, im sogenannten Chefmanship® Centre Wien.

Nach dem bereits bekannten Motto „Cook & Chill“ präsentierte der Starkoch und Vertreter der Firma JULABO die Vorteile des Vakuumierens und in Folge des

Sous Vide-Garens. Zum Einsatz kam auch der HotmixPRO – ein weiteres innovatives Gerät von Hutterer –, der blitzschnell eine ideale Guacamole anfertigte.

Die fortschrittliche Zubereitung des Sous Vide-Garens, die bereits seit einiger Zeit eingesetzt wird, ist in Österreich bis heute noch relativ unbekannt. „Das ist sehr bedauerlich, da sie schonend und zeitsparend ist und mit vielen weiteren Vorteilen besticht“, meint Cramer. „Aus diesem Grund wollen wir diese faszinierende Technik einer breiteren Masse zugänglich machen und mit den neuesten, auf dem Markt vorhandenen Geräten sowie Erkenntnissen kombinieren.“

Dass er damit Recht hat, beweist der große Andrang zum Kochkurs: 35 Teilnehmer und damit doppelt so viele wie 2010! „Der Kochkurs war ein voller Erfolg“, freut sich Cramer, „diese Art der Zu-

Top-Ergebnis durch perfektes Zusammenspiel der Köche

Die hochwertigen Geräte der Firma Hutterer

Heiko Antoniewicz bei der Demonstration seines Könnens

Die letzten Vorbereitungen vor dem einzigartigen Event

Auf der „Hotel & Gast“ in Wien: Heiko Antoniewicz und Oliver Scheiblauber
Sous Vide Cook & Chill

10. – 13. April 2011
Halle B, B0326

Fotos: beigestellt

Hutterer Nachfolge Gastronomiemaschinen Handels GmbH

Sternwartestraße 16
A-1180 Wien
Tel.: +43 (0) 1/478 43 73
Fax: +43 (0) 1/478 43 74
d.cramer@hutterer.cc
www.hutterer.cc