

Das Motto „Sous Vide für die frühlingssleichte Gasthausküche“ klingt beschwingt. Bei einem Hutterer-Kochkurs bedeutet das konkret: begeisterte Teilnehmer, einen mitreißenden Oliver Scheiblauber und frühlingssleichte Sous Vide-Rezepte. Der 7. Sous Vide-Kochkurs war erneut restlos ausgebucht. Die auf Gastronomiemaschinen und Großküchen spezialisierte Firma Hutterer hat es sich 2009 vorgenommen, der Sous Vide-Spezialist Österreichs zu werden. Dass ein dafür konzipierter Kochkurs die Vision sinnvoll flankieren würde, war für den Gesamtausstatter logisch und hat sich bewährt.

Das Motto der exklusiven Tagesveranstaltung war ein weiteres Mal der Gasthausküche gewidmet, um zu zeigen, dass Sous Vide nicht nur ein Thema für die gehobene Gastronomie ist.



Sous Vide, der Frühling, Gemüse – und gute Laune

Bild: Hutterer Gastronomiemaschinen Nachfolge GmbH

„Sous Vide für die frühlingssleichte Gasthausküche“ demonstrierte, dass diese Zubereitungsform auch – oder sogar gerade – für den täglichen Gebrauch eine ideale Unterstützung in der Küche ist. Oliver Scheiblauber, mehrfach ausgezeichnete Koch und Mitgründer bzw.

-inhaber von Adventure Catering, verlässt sich seit Jahren darauf und sorgte auch bei diesem Termin aufgrund seiner mitreißenden Performance für Begeisterung.

„Mittlerweile haben wir zirka 30 Prozent Wiederholungstäter“, schmunzelt Dipl. Ing. Dieter Cra-

mer, Veranstalter und Hutterer-Inhaber und Geschäftsführer. „Es gibt aufgrund unserer abwechslungsreichen Themenschwerpunkte ständig neue Inspiration und bei dem einen oder anderen Gerät eine technische Innovation, die Sous Vide wieder ein Stück attraktiver und wirkungsvoller macht – das wollen sich unsere Stammbesucher nicht entgehen lassen.“

Dass im Frühling frisches Gemüse ins Zentrum rückt, kam dem Kochkurs sehr gelegen. Scheiblauber demonstrierte, wie gut die Garmethode für vegetarische Speisen eingesetzt werden kann. So bereitet er unter anderem Sous Vide gegarten grünen und weißen Spargel, Zucchini und Sellerie zu. Fleischliebhaber kamen nicht zu kurz und bei Scheiblaubers berühmter Heurigenstetzel so richtig auf ihre Kosten.

www.hutterer.cc

Das hollu-Plus für die Gastronomie – Hygieneanalysen und -pläne

Problemherd Küche? – Schluss damit! Das große hollu-Plus in Sachen Sauberkeit beinhaltet detaillierte Hygieneanalysen und -pläne für jeden Betrieb – inklusive Umsetzung.

Als Hygienespezialist mit über 100 Jahren Erfahrung und vielfach ausgezeichnete Expertise findet hollu für jedes Problem in Sachen Sauberkeit eine saubere Lösung – koordiniert vom persönlichen hollu-Fachberater vor Ort. Zusätzlich zum breiten Sortiment an innovativen leistungsstarken Reinigungsprodukten für jeden Bereich der Hotellerie bzw. Gastronomie bietet das erfolgreiche Familienunternehmen hollu einen umfassenden Top-Service, der den Arbeitsalltag erheblich erleichtert. „Wir legen größten Wert auf Produktqualität, aber auch auf den entscheidenden Mehrwert, den wir mit unseren hollu-Plus-Leistungen garantieren können. Dazu zählt insbesondere die Erstellung von detaillierten HACCP-/GHP-Hygieneplänen, zugeschnitten auf den jeweiligen Betrieb, samt Implementierung und Betreuung“, erläutert hollu-Inhaber Werner Hollushek.

www.hollu.at



Bild: hollu



Mit den Handgeräten lassen sich alle Fleischsorten gleich gut bearbeiten (Bilder: Schnitzelmaster)

Meisterlich „Mastern“

Der Schnitzelmaster, der das traditionelle Fleischklopfen ersetzt, arbeitet mit einem Verfahren zur Fleischmürbung, das sich „Mastern“ nennt. Dabei wird die Fleischfaser nicht gepresst oder gequetscht, sondern gedehnt. Mit den Schnitzelmaster-Handgeräten lassen sich alle Fleischsorten gleich gut bearbeiten.

Die Vorteile des Schnitzelmasters:

- 50% Arbeitszeinsparung gegenüber dem Fleischklopfen
- Verkürzung der Garzeit um etwa 30%
- die Fleischdicke ist individuell einstellbar
- eine exakt gleiche Fleischdicke sorgt für eine stets gleiche Garzeit
- bearbeitetes Fleisch bleibt saftiger
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist leise
- das Arbeiten mit dem Schnitzelmaster ist hygienischer
- leicht bedienbar
- einfach zusammen zu bauen und zu zerlegen
- in jeder gewerblichen Spülmaschine zu reinigen
- kein Aussaften – kein Gewichtsverlust – höheres Verkaufsgewicht
- nur „gemastertes“ Fleisch ist mindestes 8 Tage vakuumiert haltbar
- guter Service des Herstellers

www.schnitzelmaster.de