

product



Der Sous-Vide-Garer D 24 E von DocDeli - mit der Technologie von LAUDA. Erhältlich unter www.docdeli.de

dem Garen verzehrt werden, müssen diese möglichst rasch auf sehr niedrige Temperatur abgekühlt werden. Eine möglichst kurze Abkühlphase ist für die Vermeidung von Bakterien entscheidend. Idealerweise bleibt die Temperatur während der Abkühlungsphase unter 3°C. Es empfiehlt sich ein Wasserbad gefüllt mit Eiswürfeln oder ein Schockfroster. Das Gargut kann so kühl gelagert oder eingefroren und bei Bedarf aufgewärmt und serviert werden. Sous-Vide ermöglicht es eigene Convenience-Produkte herzustellen. In großen Küchen kann Personal effizienter eingesetzt und Off-Zeiten ergebnisreicher geplant werden. Heiko Antoniewicz weiß den Vorteil zu nutzen und stellt das Mise en Place in ruhigen Zeiten her, ohne Qualitätseinbußen hinnehmen zu müssen.

Mehr Geschmack geht nicht

Vom geschmacklichen Standpunkt aus bietet das Sous-Vide-Verfahren das Maximum des Möglichen. Das Ausgangsprodukt wird

den, da sich die Geschmacksverstärkung auch ins Negative auswirkt“, erklärt Dieter Cramer, Eigentümer und Geschäftsführer der Hutterer GmbH. Vorsicht ist geboten, denn einige Grundprodukte profitieren nicht davon: Fettarme Teile vom Wild zum Beispiel werden wenn sie über einen längeren Zeitraum gegart werden unangenehm mehlig und breiig. Sellerie, Zwiebeln oder Paprika werden weder weich noch aromati-



Heiko Antoniewicz – der Geschäftsführer der Antoniewicz GmbH bietet Gastroconsulting, Produktentwicklung, Fortbildungen, Kochkurse, Eventmanagement und Catering. Er ist einer der wichtigsten Protagonisten der Sous-Vide-Methode. Mehr Infos: www.antoniewicz.org

„Entscheidend ist zu wissen, dass die Sous-Vide-Methode geschmacksverstärkend wirkt. Daher ist es wichtig, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu verwenden, da sich die Geschmacksverstärkung auch ins Negative auswirkt.“

Dieter Cramer, Eigentümer und Geschäftsführer der Hutterer GmbH

optimal geschont, und durch das Phänomen des Schwammeffekts nimmt es Flüssigkeit, Gewürze oder andere Aromen, die mit eingeschweißt wurden, sehr intensiv auf. Sous-Vide fördert den Eigengeschmack optimal. „Entscheidend ist zu wissen, dass die Sous-Vide-Methode geschmacksverstärkend wirkt. Daher ist es wichtig, qualitativ hochwertige Lebensmittel zu verwen-

sieren sie, Extra vergine wird metallisch und rohen Knoblauch gilt es zu vermeiden.

Es kann aber auch heiß hergehen

Eine Einschränkung der Sous-Vide-Methode ist die fehlende Maillard-Reaktion (Bräunungseffekt), die erheblich zum Geschmack beiträgt. Ob Abhilfe mit einer scharf erhitzten Bratpfanne oder einem Bunsenbrenner



Foto: Hutterers Gastronomiemaschinen Nachfolge GmbH

Foto: fusionchef GmbH & Co. KG

Hutterer veranstaltet seit 2010 Sous Vide Kochkurse. Wenn man einen der heißbegehrten Teilnehmerplätze ergattert, dann lernt man das zeitsparende und innovative Verfahren vom echten Profi.

SOUS VIDE SPEZIALIST AUS ÜBERZEUGUNG

MAN KÖNNTE SOUS VIDE ALS EINE DER VORTEILHAFTESTEN GARMETHODEN BEZEICHNEN. ODER ALS EINE GENUSSSTEIGERENDE. AUF JEDEN FALL ALS EINE, AUF DIE MAN HEUTE KAUM NOCH VERZICHTEN KANN. **HUTTERER** HAT SICH LÄNGST ALS LEIDENSCHAFTLICHER SOUS VIDE SPEZIALIST ETABLIERT UND WEISS ALLES, WAS ES ÜBER DIESES INNOVATIVE GARVERFAHREN ZU WISSEN GIBT.

Die auf Gastronomiemaschinen und Großküchen spezialisierte Firma Hutterer weiß es schon lange: Das schonende Garverfahren – auch unter der Bezeichnung Sous Vide bekannt – ist ein intelligentes Küchenwunder. Wörtlich übersetzt heißt Sous Vide einfach nur „unter Vakuum“, doch hinter diesen knappen Vokabeln steckt eine raffinierte Methode. 1985 wurde sie von George Pralus und Bruno Goussault in Frankreich wiederentdeckt und weiterentwickelt, und man kann seitdem auf ein revolutionäres Wachstum zurückblicken. Viel ist passiert, seit man von der Ursprungsidee, den Garverlust zu reduzieren, sich daran gemacht hat, die Zubereitungsmethode stetig zu verbessern. Heute ist es so, dass man als Profikoch nicht mehr darauf verzichten sollte, wenn man Wert auf eine optimale und sinnstiftende Zubereitung legt.

oder Gemüse in geeignete Beutel füllt, fachgerecht vakuumiert und anschließend bei niedrigen Temperaturen schonend über einen längeren Zeitraum im Wasserbad gart“, erklärt Dipl. Ing. Dieter Cramer, Hutterer Inhaber und Geschäftsführer. So simple diese Handhabung ist, so beeindruckend ist das Ergebnis, das sich in einer Vielzahl von Vorteilen niederschlägt. „Der wirtschaftliche Gewinn ergibt sich u.a. dadurch, dass die zubereitete Ware nicht sofort nach dem Garen serviert werden muss, sondern schockgekühlt bis zu drei Wochen haltbar ist („Cook & Chill“). Oder auch durch den signifikant reduzierte Garverlust, der bei maximal 5% liegt. Mit Sous Vide zu arbeiten ist zudem stressmindernd, weil viele Arbeitsschritte wegfallen, energieeffizient, ressourcensparend und mit einer unübertrefflichen Hygiene. Qualität und Geschmack der Speisen sind definitiv fantastisch“, so Cramer.

bereits seit 2010 eigens dafür konzipierte Kochkurse. Wenn man hier einen der heißbegehrten Teilnehmerplätze ergattert, dann lernt man vom echten Profi. Darauf legt Dieter Cramer großen Wert. Dann erlebt man hautnah, wie bekannte Sterne- bzw. Haubenköche auf beeindruckend unkomplizierte Weise ihren Küchenalltag mit Sous Vide gestalten und aufwerten. Dabei ist Sous Vide nicht nur ein Thema für die Spitzengastronomie, im Gegenteil, es funktioniert bis zur einfachen Restaurant- oder Wirtshausküche und kann überall zuverlässig eingesetzt werden. Bisher bewiesen das im Zuge der Kochkurse bekannte Namen wie Heiko Antoniewicz, Karlheinz Hauser oder auch Oliver Scheiblauer und es lohnt sich definitiv, von diesen sympathischen Profis zu lernen.

Simple Handhabung

„Sous Vide ist eine Methode, bei der man frische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch

Hutterer Sous Vide Kochkurse

Damit Sous Vide-Anwender und -Interessierte das zeitsparende und innovative Verfahren perfektionieren bzw. intensiver kennenlernen können, veranstaltet Hutterer

Hutterer GmbH
Sternwartestrasse 16
A-1180 Wien
Tel.: +43 (0)1 478 43 73
info@hutterer.cc
www.hutterer.cc