



Visionär und Gourmet: Dieter Cramer, Inhaber und Geschäftsführer von Hutterer, verkauft nichts, von dem er nicht selbst überzeugt ist. Der Fusionchef von Julabo hat es ihm dabei allerdings besonders angetan ...

HÜTER DER AROMENSCHATZKISTE

Unter Druck gerät bei Dieter Cramer von Hutterer nur eines: alles, was schmeckt. Unter Strom setzt er hingegen die gesamte Branche – seit zehn Jahren.

Es war eine kleine Idee, die zwei Männer ganz groß machte: 1985 entdeckten George Pralus und Bruno Goussault die raffinierteste Methode des schonenden Garverfahrens neu – Sous-vide war wiedergeboren. Wer heute noch glaubt, dass es sich dabei um kulinarische Dampfplauderei handelt, der werfe den ersten Vakuum-Beutel. Denn den kulinarisch hinlänglichen Beweis für diese Kochtechnik liefern Spitzenköche wie Heiko Antoniewicz oder Karlheinz Hauser.

Und auch Dieter Cramer – und das im wahren Sinne des Wortes. Der Hutterer-Inhaber und -Geschäftsführer sowie leidenschaftliche Koch ist ständig auf der Suche nach Innovationen am Gastro-Gerätemarkt – und das mit doppelter Power, seitdem er vor genau zehn Jahren das alteingesessene Unternehmen übernommen hat. Mittlerweile gilt Cramer als Top-Gastroausstatter und Küchenplaner par excellence. Sein Steckenpferd dabei: eben jene schonende Gartechnik im Beutel: „So simpel die Handhabung, so beeindruckend das Ergebnis. Viel ist passiert, seit man von der Ursprungsidee, den Garverlust zu reduzieren, sich daran gemacht hat, die Zubereitungs-methode stetig zu verbessern. Mit Sous-vide zu arbeiten, ist stressmindernd, da viele Arbeitsschritte wegfallen, energieeffizient, ressourcensparend und mit einer unübertrefflichen Hygiene. Qualität und Geschmack der Speisen sind dabei auch definitiv fantastisch.“

Letzteres eines der wichtigsten Kriterien von Cramer, der schon während seines Maschinenbau- und Wirtschafts-Studiums in der Gastronomie jobbte – und das immer mit dem bisschen mehr Erfolg: Beim Münchner Oktoberfest hat er sich etwa vom Kellner bis zur Geschäftsführung eines Zeltes hochgearbeitet. Kulinarisch immer auf dem neuesten Stand, tauchte er mit der Nachfolge von Paul Hutterer gänzlich in die Tiefen der Gastronomie ein. Seine Vision: die Gastronomie mit zeitlos innovativem Design auszustatten. Sein Motto: Das Werkzeug soll den Meister loben. „Vor mir ist keine Zubereitungsidee und kein Küchengerät sicher. Moderne Küchenlösungen bringen mich ins Schwärmen. Das Ideal einer eben ‚idealen Kochwerkstatt‘ in die Realität umzusetzen, das treibt mich an.“

State-of-the-Cook-Art

Und als ausgewiesener Spezialist in Sachen Sous-vide treibt er unermüdlich die Köche an: Welches Gerät für welches Restaurant das beste ist – Cramer weiß Bescheid. Aber sitzt dabei nicht im Elfenbeinturm: Sein Wissen teilt er gemeinsam mit Spitzenköchen bei speziellen Sous-vide-Kochkursen.

Die Termine und besten Sous-vide-Geräte:

HUTTERER
www.hutterer.cc