

News

Firma Elro neu in amerikanischen Händen

Das Grossküchentechnik-Unternehmen Elro wird amerikanisch. So haben sich die bisherige Besitzerin TH-Industrieholding und die US-Firma Illinois Tool Works ITW auf einen Verkauf geeinigt. Über die Höhe des Preises schweigen sich die Parteien aus. Steve Brown präsidiert neu den Verwaltungsrat. Elro stellt thermische Geräte für Grossküchen her und beschäftigt in der Schweiz 180 Mitarbeitende. Das Unternehmen mit Sitz im aargauischen Bremgarten erzielt einen Jahresumsatz von 40 Millionen Franken. Der neuen Besitzerin ITW gehört unter anderem die Aargauer Verpackungsspezialistin Strapex.

Neue Angebote für Verpackungen in Gastronomie

Multivac, führender Anbieter von Verpackungslösungen, wird an der Hogatec in Düsseldorf neben der Tiefziehverpackungsmaschine R 105, dem Traysealer T 700, Kammermaschinen sowie ein Lösungsangebot für das Cuisson-sous-vide-Verfahren für die Gourmetküche präsentieren. Für Letzteres stellt Multivac Bad- und Einhängethermostate vor. Die Fachmesse



Gastronomie Im «Äss Egge» wird nach Löffel und Kelle bezahlt

Die Besitzerin des neuen Take-away «Äss Egge» am Berner Viktoriarain, Esther Bigler, geht ungewöhnliche Wege: So wird der Preis für die verschiedenen Salate, das Curry und das Müsli nach Löffel und Kelle berechnet: Fr. 1.50 pro Löffel, Fr. 2.50 pro Kelle. Die Kunden bedienen sich selber und geben an der Kasse an, wie oft sie geschöpft haben. Bigler appelliert an die Ehrlichkeit. «Sollte es nicht klappen, so muss ich mir ein anderes Berechnungssystem überlegen», sagte sie gegenüber der «Berner Zeitung». esp

Küchentechnik. Vakuumkühlen. Backwaren aus dem Vakuumkühler sind leichter zu lagern und von Natur aus feuchter. Erste Schweizer Bäckereien haben solche Geräte im Einsatz.



Vorgebackene Brötchen aus dem Vakuumofen respektive Vakuumkühler müssen nicht im Tiefkühler gelagert werden.

Mit Vakuum zu mehr Frische

Das Vakuumbacken respektive -kühlen revolutioniert zurzeit die Backbranche. Aber auch die Gastronomieküche kann von dieser jungen Methode profitieren.

GUDRUN SCHLENCZEK

Das neue Vakuum-Verfahren ist Kühlen, Backen oder Kochen in einem. Wie kann das gehen? Die Physik erklärt's: Unter Vakuum geht Wasser bereits bei 7 Grad in den Dampfzustand über, so kann eine Speise bei tiefen Temperaturen gekocht werden. Und wird gleichzeitig gekühlt. Die Technik ist nicht ganz neu, bereits in den

70er-Jahren gab es erste Versuche. Doch die richtige Praxisreife hat das Verfahren erst seit Kurzem erreicht. Dahinter steckt die Schweizer Firma Aston Foods AG mit Sitz in Rotkreuz. Seit zwei Jahren ist man mit den Vakuumkühlern am Markt, international seien inzwischen rund 50 dieser Apparate im Einsatz, so CEO Patrick Duss, einige davon stehen auch in der

Schweiz. Zum Beispiel bei Bachmann Confiserie. Das Luzerner Familienunternehmen hat sich vor einem halben Jahr gleich zwei «Vakuumöfen» zugelegt und dafür 600'000 Franken investiert. Eine Investition, die sich rentiert. «Das Brot hat eine ganz andere Qualität, der Kunde merkt das», ist Marketing- und Verkaufsleiter der Familien-AG, Matthias Bachmann, überzeugt. Der Absatz habe sich in den eigenen Verkaufsläden je nach Brotsorte bis verdoppelt.

Die Kochzeit verkürzt sich um ein Drittel, Kühlung inklusive
Bachmann will sich mit dem Vakuumbacken von der Konkurrenz abheben: «Kleine Bäckereien können sich so einen Ofen nicht leisten

und grosse scheuen vielleicht die Prozessumstellung.» Denn das Backen oder Kochen mit Vakuum sei ein ganz anderes. Die Ware wird zwei Drittel der üblichen Zeit konventionell gebacken und kommt dann 30 Sekunden bis 2 Minuten in den Vakuumkühler. «Die Backzeit reduziert sich um ein Drittel», so Bachmann. Aber das sei nur einer der Vorteile, der dem Unternehmen zudem erlaube, ohne Ausbau die Kapazitäten zu erhöhen. Das Brot dampfe beim Vakuumverfahren nicht, die Kruste bleibe knusprig, das Brot ist 1 bis 2 Prozent feuchter und länger frisch. Bei Bachmann ist man noch am Probieren. Nach dem Brot will man auch Patisserie mit Vakuum herstellen. Kochen ohne Luft kennt man in der Gastro-Küche bereits vom Sous-Vide-Verfahren. Doch während hier im Beutel ein Innendruck entsteht, profitiert man im Vakuumkühler genau vom Umgekehrten: vom Unterdruck. Und wäh-

rend der Koch beim Sous-Vide-Verfahren einen langen Atem haben muss, bis das Produkt die gewünschte Garreife hat, funktioniert der Prozess im Vakuumkühler blitzschnell: Wie die Backwaren müssten auch Reis, Gemüse oder Fleisch nur noch zu zwei Drittel vorgekocht werden und garten dann innert zwei Minuten fertig, während sie gleichzeitig abkühlten, erklärt Patrick Duss. Das ist zeitlich ein Gewinn und schafft zudem Platz im Steamer. Aber vor allem wird deutlich weniger Energie verbraucht als bei der üblichen Cook&Chill-Methode: Ein Schockfroster benötige 50-mal mehr elektrische Energie als ein Vakuumkühler, so Duss. Und das unabhängig von der Menge. Noch hat man keinen Gastronomen als Kunden gewinnen können, steht aber kurz davor, verrät Duss. Interessant sei die Technik vor allem für Grossbetriebe: Catering und Gemeinschaftsverpflegung.



«Das Brot hat eine ganz andere Qualität, der Kunde merkt das.»

Matthias Bachmann
Bachmann Confiserie Luzern

Aufbacken in nur 5 Minuten

Den grössten Vorteil für Hotel- und Gastronomie sieht Patrick Duss im Einkauf von unter Vakuum produzierten, vorgebackener Backware. Solche brauchen nicht mehr im Tiefkühler gelagert zu werden, sondern bleibe bei Umgebungstemperatur fünf Tage frisch, bei 5 Grad sogar 30 Tage. Nur fünf Minuten dauert das Aufbacken (TK-Ware: 18 bis 20 Minuten). «So kann der Warendruck beim Brot auf dem Frühstücksbuffet viel grösser sein», meint Duss. Und die Qualität verführe den Gast auch zu zulegen.

ANZEIGE



Funktion, Qualität und Design für den täglichen Dauereinsatz.

Systemporzellan für Krankenhäuser und Heime.

berndorf
LUZERN

Tel. 041 259 21 41 www.berndorf.ch