

Messer & Gabel



VOM SYSTEM ZUR SYNERGIE

Warum Gemeinschaftsgastronomie besser ist als ihr Ruf und eine ganze Branche inspiriert.

Gepflegte Küche für jedes Alter

Wie Domicil Cuisine Altersheim, Grosskunden und Catering unter eine Kochmütze bringt.

>> Seite 8

Grossküche mit Schweizer Fleisch

Wie geht rentabel und nachhaltig kochen für viele? Interview mit Bernd Ackermann.

>> Seite 12



VIEL MEHR ALS STANDARDISIERTE VERPFLEGUNG

Haben Sie als Kind auch mal am Schulmittagstisch gegessen, sich in einer Berufsschulmensa mit dem Tablett in die Warteschlange gestellt oder sich in einem Spitalrestaurant eine Stärkung gegönnt? Dann gehören Sie zur Mehrheit der Menschen, die Systemgastronomie aus eigener Erfahrung kennen – ein Geschäftszweig, welcher in der Evolution der Branche eine wichtige Rolle spielt. Denn die zunehmende Vielfalt der kulinarischen Angebote und die stetige Entwicklung innovativer Konzepte gehen weit über den verpflegenden Kernauftrag der Gastronomie hinaus.

Gesellschaftlicher Wandel trifft kulinarische Vielfalt

In einer Zeit des Wandels in Bezug auf Arbeit, Ernährung, Nachhaltigkeit und soziales Miteinander gewinnt die Systemgastronomie zunehmend an Bedeutung: Gemeinschaftsküchen und -kantinen sind nicht nur Orte, an denen Hunger gestillt wird, sondern wo auch soziale Interaktion stattfindet. Und

dies in allen Altersschichten: von der Schulmensa über das Betriebsrestaurant eines Grosskonzerns bis zum Verpflegungsdienst einer Alterseinrichtung – die Bandbreite ist enorm. Wir zeigen Ihnen, warum das stickige Mensa-Image längst überholt und Gemeinschaftsgastronomie ein wichtiger Trend ist.

Der Grossküchenwelt in die Töpfe geschaut

Mit zwei Best-Practice-Beispielen werfen wir einen genaueren Blick auf innovative Gemeinschaftsküchen, die nicht nur mit gastronomischer Qualität überzeugen, sondern auch nachhaltige Praktiken vorleben, die moderne Gastronomie erfordert. Expertise rund um die Chancen und Herausforderungen in der durchgetakteten Grossküche gibt's im exklusiven Interview mit Bernd Ackermann, Küchenleiter des Epilepsie-Zentrums in Zürich und Autor. Seine langjährige Erfahrung ermöglicht einen Blick hinter die Kulissen und gibt wertvolle Anregungen für die Optimierung gastronomischer Prozesse.

Der renommierte Gastroberater Pascal Schmutz beleuchtet in seiner Kolumne, in welchen Punkten Profis in klassischen sowie in systemgastronomischen Betrieben voneinander profitieren und wie Kantinen wirtschaftlich sowie nachhaltig erfolgreich sein können, insbesondere im Umgang mit Fleisch.

Zu guter Letzt macht Jana Burren – die letztjährige Gewinnerin des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» – Sie hungrig auf einen von ihr modernisierten Systemgastro-Klassiker.

Und nun kommen Sie ins Spiel. Denn ob Sie in der klassischen Gastronomie oder in der Gemeinschaftsverpflegung für Fleisch am Knochen sorgen: Mit der Lektüre dieses «Messer & Gabel» wünschen wir Ihnen viele «gluschtige» Einblicke mit einer kräftigen Prise Inspiration.



IM EINKLANG MIT MENSCH UND UMWELT

Seit einem Jahr geht SV Schweiz mit gutem Beispiel voran und stellt ihren Fleischeinkauf schrittweise auf das Label IP-SUISSE um. Ein Blick hinter die Kulissen der grössten Schweizer Gemeinschaftsgastronomin.

Rund 15,5 Millionen – so viele Mahlzeiten servierten die 280 SV-Schweiz-Betriebe im Jahr 2023. Die Rezepte dazu werden allesamt in Dübendorf entwickelt, dem Hauptsitz der grössten Schweizer Gemeinschaftsgastronomin. Bevor wir den Zürcher SV-Betrieb Chreis 14 besuchen, legen wir darum einen Zwischenstopp ein bei Dörte Bachmann, Leiterin Nachhaltigkeit, und Claudio Schmitz, Head of Culinary Excellence. Zusammen mit ihren Teams sorgen sie dafür, dass das Aufgetischte nachhaltig, vielseitig, schmackhaft und ebenso genau kalkuliert wie rezeptiert ist. Dabei orientieren sie sich unter anderem am Ansatz der Planetary Health Diet. «Kurz zusammengefasst lautet das Ziel dieser wissenschaftlichen Leitplanke: Was gut ist für dich, ist gut für den Planeten», so Dörte Bachmann. Die damit geförderte Ernährung soll ausgewogen und umweltschonend sein und Food Waste entgegenwirken, zudem sollen die natürlichen Ressourcen verantwortungsvoll genutzt werden.

Platz für alles

Pflanzliche und tierische Lebensmittel haben in der Planetary Health Diet gleichermassen ihre Berechtigung – «auf die Menge und das Verhältnis der einzelnen Menübestandteile kommt es an», erklärt Bachmann. Für die Menüplanung heisst das: Das pflanzliche Angebot wird gefördert und laufend ausgebaut,

Fleisch spielt eine ebenso wichtige Rolle und ist täglich vertreten. «Fleisch gehört zu unserer Ernährungstradition und ist bei unseren Gästen nach wie vor gefragt. Sie sollen darum frei wählen können. Sie zu bevormunden, läge uns fern», hält Dörte Bachmann fest. Lieber gestaltet sie zusammen mit Claudio Schmitz das pflanzliche Angebot möglichst attraktiv, kreativ und gluschtig, lässt Zuschreibungen wie «vegetarische Äplermagronen» und «vegane Lasagne» weg. Beim Fleisch setzt sie auf strenge Massstäbe sowie starke Partner wie den Schweizer Tierschutz STS.

Label-Produkte bevorzugt

Bereits 2016 arbeitete SV Schweiz zusammen mit dem Schweizer Tierschutz STS ein Konzept aus, um hauptsächlich Schweizer Fleisch aus den vom Bund unterstützten Tierwohl-Programmen «Besonders tierfreundliche Stallhaltung» (BTS) und «Regelmässiger Auslauf ins Freie» (RAUS) anzubieten. 2023 betrug der BTS- und RAUS-Anteil rund 70%. Seit verganginem Jahr geht SV noch einen Schritt weiter: Nachdem im März 2023 bereits das Tiefkühlfleisch auf das IP-SUISSE-Label umgestellt wurde, läuft seit März 2024 die entsprechende Umstellung des Frischfleisch-Einkaufes. «Als grösste Schweizer Gemeinschaftsgastronomin sehen wir uns diesbezüglich klar in der Verantwortung. Es ist quasi Teil unserer DNA», sagt Dörte

Bachmann. «Ein nachhaltiges Ernährungssystem zu fördern und zu etablieren, kann nur gelingen, wenn sich auch die grossen Player dazu verpflichten.» Die Umstellung beschränkt sich darum nicht auf einzelne Betriebe, sondern erfolgt national über alle Standorte hinweg. Ökonomische und ökologische Vorteile gehen hier Hand in Hand, erklärt die Leiterin Nachhaltigkeit: «Durch die grossen Mengen können wir den Volumeneffekt nutzen, sprich von guten Konditionen profitieren. Gleichzeitig erzielen unsere Bemühungen durch das grosse Volumen eine grosse Wirkung.»



Die leitenden Figuren hinter der kulinarischen Ausrichtung von SV Schweiz: Dörte Bachmann, Leiterin Nachhaltigkeit, und Claudio Schmitz, Head of Culinary Excellence.



Auf den Punkt gegart: das langfaserige Flank-Steak vom Rind.

In der Geschmacksbibliothek

Die Mengen führen uns direkt in Claudio Schmitz' Arbeitsalltag. Was in den einzelnen Betrieben über den Tresen geht, kommt gewissermassen aus seinen Händen. Denn mit seinem Team kümmert er sich um kulinarische Standards, neue Rezepte, recherchiert Foodtrends, begleitet Neueröffnungen und unterstützt die Betriebe in sämtlichen kulinarischen Belangen. Einmal pro Jahr lädt er die Küchenchefs zudem zum «Culinary Day». «Hier geht es um Strategie, Teamführung, Rezeptentwicklung und neue Produkte, aber auch um den Austausch untereinander.» Im Alltag ist die digitale Rezeptbibliothek das verbindende Element. «Bevor wir eine neue Rezeptentwicklung, beispielsweise für eine nationale Erlebniswoche, dafür freigeben, kochen und kalkulieren wir sie hier in Dübendorf in unserem Foodlab einmal komplett durch. Danach lassen wir sie von einem Betrieb unseres «Culinary Circle» testkochen.» Diesem Kreis gehören die besten SV-Küchenchefs an. Einer von ihnen ist Roman Koberstein aus dem Chreis 14, unserer Fotolocation.

Hat die Rezeptur dieses Prozedere erfolgreich durchlaufen, wird sie in der Onlinebibliothek für alle Betriebe zugänglich gemacht. Daneben entwickeln Claudio Schmitz und sein Team im Foodlab auch Gerichtswünsche aus den Betrieben. «Sie sind am nächsten an ihren Gästen dran und sollen ihr Angebot auf sie ausrichten können. Dabei agieren wir nach dem Grundsatz: Es muss schmecken, jeden Tag, in jedem Betrieb, für jeden Gast.»

Von der Theorie in die Praxis

Ausschlaggebend für den Geschmack sind neben den Zutaten deren korrekt bemessene Mengen und schlüssige Rezepturen. Auch darum gibt es den oben beschriebenen Prozess. «So erhalten unsere Betriebe am Ende zusätzlich zu den genauen Kalkulationen detaillierte Angaben zu Allergenen und Kaloriengehalt der einzelnen Gerichte», so Claudio Schmitz. Vor Ort fliessen diese Informationen in die täglichen Briefings ein. Im Chreis 14 erleben wir ein solches hautnah mit. Nachdem frühmorgens die Küchencrew auf die rund 370 zu erwartenden Mittagessen

eingestimmt wurde, stehen nun um 10.45 Uhr auch Service- und andere Betriebsmitarbeitende bereit. Küchenchef Roman Koberstein verliert die Tagesgerichte sowie deren Inhaltsstoffe und Allergene, gibt Tagessuppe, Tagesdessert und Protein-Upgrades für die Salatbowl bekannt und beantwortet Fragen, die sich daraus ergeben. Oft drehen sie sich ums Fleisch: Was ist das für ein Stück, gilt es beim Aufschneiden etwas zu beachten, wie viel Gramm davon kommen auf die einzelnen Teller und so weiter. Heute ist es ein Flank-Steak, ein Special Cut aus dem Bauchteil des Rindes, in ovaler Form und mit langen Fleischfasern, erklärt der Küchenchef. Das «let's go» zeigt, dass es keine weiteren Fragen gibt. Zeit, die Probeteller anzurichten – und dann guten Appetit!



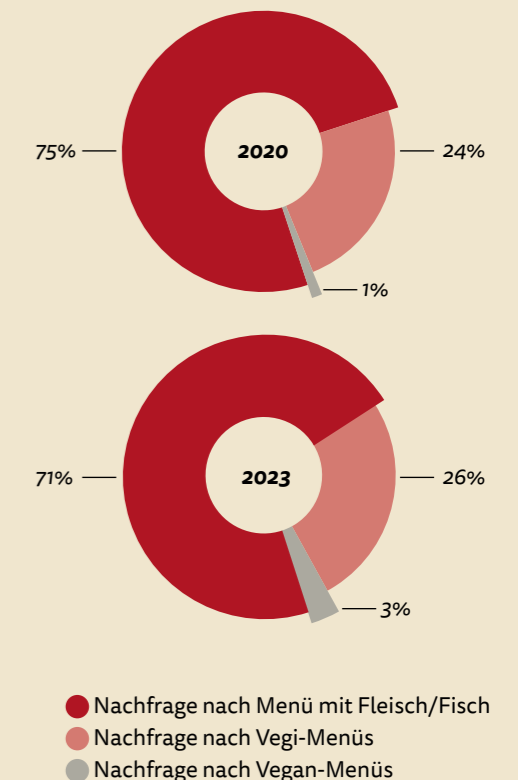
AN DER SPITZE

Die grössten Foodservice-Anbieter 2022

- 1 McDonald's Schweiz**
966 Mio. CHF Umsatz
- 2 Migros Genossenschaftsbund**
576,8 Mio. CHF Umsatz
- 3 SV AG**
355 Mio. CHF Umsatz
- 4 Coop Genossenschaft**
314,7 Mio. CHF Umsatz
- 5 Groupe Eldora**
311,3 Mio. CHF Umsatz

Quelle: food-service

Menü-Nachfrage in Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie:



Quelle: Auszug aus der SVG-Umfrage «Preise und Angebote in der Spital-, Heim- und Gemeinschaftsgastronomie». Daten erhoben im Oktober 2023

NACHHALTIG KOCHEN IN GROSSEN MENGEN: GEWUSST WIE



Teil der Domicil-Küchenriege: Lea Walther, stellvertretende Betriebsleiterin von Domicil Cuisine, und Michael Abel, Küchenchef des Domicil Hausmatte.

Unser Besuch in der Grossküche von Domicil Cuisine zeigt: 14 000 Menüs pro Woche und Schweizer Fleisch gehen mit der richtigen Einkaufspolitik tipptopp zusammen.

Kaum im Untergeschoss angekommen, sind wir mittendrin im Grossküchen-Alltag. Obwohl heute kein Produktions-, sondern nur ein Vorbereitungstag ist, ist im Herzstück von Domicil Cuisine jede Station besetzt. Am Speisenverteiband wird ein Menü des Mahlzeitendienstes abgefüllt, in der Patisserie-Ecke warten reihenweise Caracs auf ihre typisch grellgrüne Glasur, der russische Salat steht wagenweise parat, die Pouletschenkel werden in Grossschalen mariniert.

Durchgetaktete Grossproduktion

«Unter 40 Kilo Fleisch pro Menü verarbeiten wir hier selten», umreist Lea Walther die Dimensionen. Die stellvertretende Betriebsleiterin von Domicil Cuisine dirigiert uns geschickt an den vielen Wägen, Öfen und Arbeitstischen vorbei, gibt hier eine kurze Anweisung, dort eine Auskunft und hat dabei stets das grosse Ganze im Blick. Dieser Überblick ist bei rund 14 000 Mahlzeiten pro Woche unabdingbar. Was hier vorbereitet wird, wird später an verschiedensten Orten

gegessen: Domicil Cuisine kocht für die internen Demenzhäuser sowie externe Grosskunden und betreibt zudem einen Mahlzeitendienst und ein Catering. Die Bedürfnisse liegen überall etwas anders: Die Demenzhäuser haben neben dem Menüplan ein zusätzliches Angebot an Smooth und Finger Food, die Menüpläne der externen Kunden werden an deren Bedürfnisse angepasst, lassen zum Beispiel das Schweinefleisch weg, und beim Mahlzeitendienst schliesslich ist die Anzahl Menüs individuell anpassbar. Allen gemeinsam sind die Bezugsquellen, das Produktionssystem und die Rezepturen.

Gemeinsamer Einkauf lohnt sich

Das Fleisch wird für alle Domicil-Standorte gemeinsam eingekauft. «Durch den gruppenübergreifenden Einkauf profitieren wir von guten Konditionen und können trotz der grossen Mengen für alle Gerichte auf Schweizer Fleisch setzen», so Lea Walther. «Damit kommen wir nicht nur unseren eigenen Ansprüchen, sondern auch einem

Gästebedürfnis nach.» Ebenso gewünscht ist der Saisonbezug. «Wir planen die Menüs in einem 8-Wochen-Rhythmus. Die Saisonanpassungen machen wir mit den Beilagen und den Gemüsekomponenten. Im Frühling gibt es Spargel, im Herbst Rotkraut.» Nach der Zubereitung werden die Mahlzeiten sofort runtergekühlt und später individuell ausgeliefert. Die Kunden des Mahlzeitendienstes erhalten einmal pro Woche ihre Kühltasche und können die in praktischen Schalen verpackten Mahlzeiten bis zum Verzehr im Kühlschrank lagern. Für die Demenzhäuser wird nach den gleichen Prozessen produziert.



Immer offen für die Menüwünsche der Bewohnenden: der Briefkasten im Bistro Hausmatte.



Zentral einkaufen, individuell zubereiten

Vor dem Genuss müssen die Speisen dann nur noch regeneriert werden. «Dieser Prozess ist in den Rezepturen hinterlegt. Es muss also niemand weiche Pasta oder verkochtes Gemüse essen», erklärt Lea Walther. Weil Paniertes und Frittiertes aufgrund des Regenerierens wegfällt, führen die einzelnen Standorte sporadisch Gourmetessen durch. «So können die Bewohnenden hin und wieder Pommes Frites und ähnliches geniessen.» Die übrigen Domicil-Standorte wiederum, die zwar zentral einkaufen, aber jeder für sich kochen, können ihren Gästen zum Beispiel mithilfe eines Schweinsnierstücks panierte Schnitzel oder Cordon bleus servieren. «Die Fleischstücke auf der gemeinsamen Bestellliste richten sich nach den Menüplänen von Domicil Cuisine, lassen sich aber von den Standorten mit etwas Kreativität durchaus individuell adaptieren.»

Öffentliches Bistro

Einer dieser Standorte ist Domicil Hausmatte in Wohlen. Anders als in Bethlehem liegt die Küche hier bei unserer Ankunft noch im Dunkeln. Damit er danach mit seinem Team ungestört die Menüs des Tages zubereiten kann, hat uns Küchenchef Michael Abel frühmorgens zu Interview und Fototermin bestellt. «Ab 9 Uhr herrscht in der Küche emsiges Treiben», so Abel. Zu verköstigen gilt es zum einen die Domicil-Bewohnenden, zum anderen die Gäste des hauseigenen öffentlichen Bistros. «Hier gehen täglich zwischen 20 bis 50 Mittagsmenüs über den Tresen, im Sommer mit der Terrasse auch mal mehr. Dabei sitzen von Bauarbeitenden über Lehrerinnen bis hin zu älteren Menschen aus der Nachbarschaft und Angehörigen alle zu Tisch.»

Genuss für alle

Mit der Lage direkt am Dorfplatz bietet sich das Bistro Hausmatte als Treffpunkt geradezu an. Der Chappelle-Märit liegt auf der anderen Strassenseite, die Postauto-Haltestelle direkt vor der Bistro-Türe. Auch für Taufen, Vereinsfeste und Geburtstage wird das Lokal regelmässig genutzt. «Wir sind ein Sieben-Tage-Betrieb, bei uns ist immer etwas los. Für die Bewohnenden der Pflegeabteilung und der Alterswohnungen ist das eine willkommene Abwechslung.» Was ihnen die Zeit vertreibt, sorgt dafür, dass auch dem Küchenchef nie langweilig wird: «Wie finde ich die richtige Mischung, damit es für alle unsere Gäste stimmt? Das ist meine tägliche Herausforderung.» Am wichtigsten ist ihm, dass sich alle aufs Essen freuen und sich niemand aussen vor fühlt. Dabei denkt er vor allem an jene, die auf pürierte Kost oder Finger Food angewiesen sind. «Unser Credo (frisch, gut und schön) soll auch für sie gelten.»

Individueller Wochenhit

In der Entscheidung, was er kocht, ist Michael Abel «halb frei», wie er sagt. Nicht nur der Fleischeinkauf, auch der Rest läuft grösstenteils zentral. «Rund 20% unseres Bedarfs können wir standortindividuell abdecken. So profitieren wir von guten Konditionen und sind gleichzeitig lokal verankert.» Bei der Hausmatte ist es unter anderem das Brot, das gruppenunabhängig eingekauft wird. Bäckerei und Bistro sind über eine Glastür miteinander verbunden, eine Zusammenarbeit ist darum naheliegend. In den Fleischmenüs lebt Abel seine Kreativität in den Wochenhits aus. «Hier sind wir in der Fleischwahl frei. «Das Foto-Menü – Lammhuf mit Kartoffelgratin – ist in der Hausmatte darum ein typisches Wochenhit-Gericht.» Sagt es und holt die Lammhuf aus dem Ofen.

NACHGEFRAGT BEI PASCAL SCHMUTZ

Worin liegen die grössten Unterschiede zwischen Gemeinschaftsgastronomie und klassischen Restaurants?

Pascal Schmutz: Sicher in den Mengen. In der Gemeinschaftsgastronomie ist die Planung entscheidend, Kochprozesse und Abläufe sind genauestens definiert und die Herausforderung, regional und saisonal zu kochen, ist noch grösser als in klassischen Restaurants. Der Service läuft ebenfalls anders. Allergien und Wünsche gilt es jedoch genauso zu berücksichtigen. Ein klassisches Restaurant hingegen hat andere Serviceabläufe und kann flexibler und kurzfristiger reagieren – zum einen auf Gästebedürfnisse, zum anderen auf die Saison und darauf, was gerade vom Feld kommt.

Was könnten sich die einen von den anderen abschauen?

PS: Die Gemeinschaftsgastronomie ist klar im Wandel. Viele Betriebe sind moderner geworden. An das Gästelerlebnis dürfte man aber ruhig noch mehr denken. Vor allem in der Restaurantgestaltung liesse sich einiges abschauen. Da hängen wir manchmal noch zu fest im Kantinendenken, ganz die Bünzli-Schweizer. Dabei trägt das Ambiente so viel zum Wohlfühl-Moment bei. Die klassischen Restaurants wiederum könnten sich die Prozesse der Gemeinschaftsgastronomie zunutze machen, gerade bezüglich Fachkräftemangel. Eigentlich gilt wie überall: Das Leben besteht aus Bewegung. Nehmen Sie sich also ruhig Zeit, besuchen Sie sich gegenseitig und profitieren Sie voneinander.

Wie sieht die Kantine der Zukunft aus – allgemein, aber vor allem in Bezug auf Fleisch?

PS: Ich hoffe auf noch mehr Bewusstsein, sowohl bei den Gästen als auch bei den Betreibenden. Gerade bei grossen Mengen höre ich immer wieder, dass der Gast fürs Mittagsmenü nicht mehr bezahlen möchte und der Küchenchef gleichzeitig nur eine gewisse Warenmenge zur Verfügung hat. Da fehlt es mir beidseitig an Kommunikation. Weniger Fleisch aufs Menü, dafür mal ein ganzes Rind aus bester Tierhaltung kaufen und zerteilen lassen – das bringt Abwechslung auf den Teller. Zudem ist der Küchenchef gefordert, das ganze Tier zu verwenden, der Gast spürt die Region und macht mit bei einer Verbesserung von Tierwohl, Umwelt und seinem eigenen Wohlbefinden. Aber: Den Weg dazu müssen Gast und Küchenchef miteinander finden. Es reicht nicht, es zu lesen, zu sehen und zu hören. Wenn wir ein Umdenken wollen, müssen beide Seiten aktiv werden.



Pascal Schmutz ist renommierter Punktekoch und Gastroberater.

«SPITZENKÜCHE GIBT'S NICHT MEHR NUR IN GOURMET- TEMPELN»



«DAS HERAUSARBEITEN NATÜRLICHER AROMEN UND DAS BEWAHREN DES AUTHENTISCHEN GESCHMACKS MARKTFRISCHER PRODUKTE BESTIMMEN DIE DNA MEINER KREATIONEN. EGAL, OB ICH IM FÜNFSTERNEHOTEL ODER IN EINER KLINIK KOCH.»

Bernd Ackermann verantwortet mit seinem Team am Epilepsie-Zentrum täglich bis zu 1350 Menüs. Ein inspirierendes und aufschlussreiches Gespräch über Gästebedürfnisse, Kostformen, Aufwärmssysteme und Bezugsquellen.

Vor Ihrer Zeit am Epilepsie-Zentrum haben Sie unter anderem im Suvretta House gekocht. Worin unterscheiden sich Luxushotellerie und Gemeinschaftsgastronomie, im Einkauf und in den Gästebedürfnissen?

Bernd Ackermann: Die krassen Unterschiede liegen im Mitarbeitenden-Gäste-Verhältnis und in den enormen Mengen. Im Suvretta House kamen 50 Köche auf rund 400 Gäste, hier sind wir 40 Küchen-Mitarbeitende für gut 1200 Gäste. Die Menge an Lebensmitteln prägt dabei auch die ganze Planung und Logistik sowie die Abläufe. Alles muss akribisch strukturiert sein. Auch die Bedürfnisse unterscheiden sich enorm: Auf der einen Seite Hotelgäste, die das Beste vom Besten erwarten, am liebsten rund um die Uhr, an jeder Saison vorbei und garniert mit Extrawünschen. Auf der anderen Seite unsere Patienten und Bewohnerinnen, die

unglaublich dankbare Gäste sind. Nehmen wir einen ihrer Wünsche auf, schätzen sie das sehr. Mit wenigen Mitteln so viel Zufriedenheit schaffen zu können, empfinde ich als sehr befriedigend. Mein wöchentlicher Rundgang durch Klinik und Wohngruppen ist darum ein Muss.

Ihre Gäste sind vielfältig. Neben Patientinnen und Bewohnern, teilweise mit Schluckstörungen und verschiedensten Allergien, sowie Angehörigen gehören auch Leute aus der Nachbarschaft und den umliegenden Büros dazu. Wie bringen Sie diese verschiedenen Bedürfnisse unter einen Hut?

Die grösste Herausforderung liegt in den Ableitungen, die wir von jedem Menü machen. Das können bis zu 20 Adaptionen sein, mal wegen Allergien, mal wegen Schluckstörungen. Von gluten- und laktosefrei bis zu den fünf

gängigen Koststufen haben wir täglich alles dabei. Auch hier sind Struktur und Sorgfalt die halbe Miete, damit am Ende alles am richtigen Ort landet. Insgesamt umfasst unser Areal über 50 Gebäude, öffentliches Restaurant und Seminarzentrum im EPI-Park inklusive.

So kommen täglich bis zu 1350 Menüs zusammen. Welche Fleischgerichte und Zubereitungsarten eignen sich für solche Mengen am besten?

Bei uns beeinflussen weniger die Mengen als die verschiedenen Aufwärmssysteme die Gerichte. In unserer Zentralküche kochen wir rund 60% vor, der Rest geschieht vor Ort. Da ist von Speisenband-Service über Glocken-Abdeckung bis zu Erhitzung und Verteilung mit den Induktionswagen alles vertreten. Alles, was knusprig sein muss, wie beispielsweise Cordon bleu, Wiener Schnitzel oder

gratinierte Fleischstücke, eignet sich darum nicht, oder höchstens fürs Restaurant. Ragout und andere Schmorgerichte funktionieren dafür umso besser. Grundsätzlich braucht es viel Erfahrung und vor jedem neuen Menü einem umfangreichen Testlauf mit den verschiedenen Aufwärm- und Warmhaltesystemen.

Wo beziehen Sie das Fleisch dafür? Was heisst das kostentechnisch oder anders: Wie lässt sich Schweizer Fleisch in der Gemeinschaftsgastronomie zugleich nachhaltig und wirtschaftlich anbieten?

Ich habe bereits bei Stellenantritt deutlich gemacht, dass ich hiesige Anbieter unterstützen will, ganz gleich, ob für Fleisch, Fisch oder andere Zutaten. Wir kaufen darum möglichst bei heimischen Lieferanten ein, die uns täglich beliefern können. Anders liessen sich unsere Mengen nicht bewältigen. Beim Fleisch sind es hauptsächlich Kalb, Rind und Poulet, das wir aus den Kantonen Luzern, Zürich und Aargau beziehen und in immer wieder anderen Variationen auf den Tisch bringen. Wild und Lamm hingegen

kommen aus oben genanntem Grund sehr selten auf die Karte. Nachhaltig und wirtschaftlich wiederum können wir sehr gut miteinander verbinden, da wir durch die verschiedenen Kostformen und viel Püriertes alles verwerten können. Zudem haben wir wöchentlich das Mittwoch-Highlight, das erst kurz vorher festgelegt wird. So können wir flexibel auf allfällige Überschüsse unserer Lieferanten reagieren.

Was raten Sie Küchenteams, die sich neu in Grossküchen bewegen?

Sich Zeit für die Umstellung zu nehmen. Die ersten drei Monate kam ich mir in der Zentralküche manchmal wie ein Lernender vor. Die Lebensmittelmengen, Topfgrössen, Zeitstrukturen – anfangs ist alles viel und überwältigend. Am wichtigsten aber: sich nicht von frischer Zubereitung und natürlichem Geschmack abbringen zu lassen. Als ich 2015 hier angefangen habe, waren 70% der Zutaten Convenience-Produkte und Geschmacksverstärker gang und gäbe. Heute machen wir von Grund auf alles selbst. Spitzenküche findet längst nicht mehr nur in Gourmettempeln

statt, ganz im Gegenteil: Immer mehr ehemalige Kollegen und Mitarbeitende finden ihren Weg in die Gemeinschaftsgastronomie.

BERND ACKERMANN

Um seiner Funktion als kulinarischer Gesamtleiter der Schweizerischen Epilepsie-Stiftung und der Klinik Lengg gerecht zu werden, liess sich Ackermann zum Diätkoch mit höherer Fachprüfung weiterbilden. Zudem ist er Autor von «Make food soft», dem ersten Koch- und Fachbuch für Schluckstörungen – die zweite, ergänzte Auflage erscheint im kommenden Monat.

AUS DER GEMEINSCHAFTS KÜCHE



AUF DEN GOURMETTELLER

Die letztjährige LCDJ-Gewinnerin Jana Burren hat einem grossküchengeeigneten Fleischklassiker ein neues Kleid verpasst. Et voilà: ein Stroganoff, das zwar nach Stroganoff schmeckt, aber ganz anders aussieht.

Als Jana Burren vor knapp einem Jahr zur Gewinnerin des Kochwettbewerbs «La Cuisine des Jeunes» gekürt wurde, kochte sie noch in der Stiftung für Betagte Münsingen. Seit September 2023 arbeitet sie nun für roh & nobel, bekannt für fliegende Apéros, virtuose Caterings und aufwendig inszenierte Pop-ups. Ging es für die Jungköchin früher hauptsächlich um klassische Gerichte, dreht sich heute alles um kreatives und experimentelles Kochen. Unser Wunsch nach einem neu interpretierten Systemgastronomie-Klassiker inspirierte sie zu einem Teller, der die beiden Welten miteinander verbindet: Stroganoff 2.0.

Bekannter Geschmack, neue Optik

Geschmacklich bleibt dabei alles beim Alten: leicht scharf, dezent sauer, schön saftig. Optisch und in der Zubereitung hingegen wählt Jana Burren neue Wege: Das Rindsfilet serviert sie als Ganzes statt in Stücken, das Paprika-Pulver serviert sie als Jus, die Pilze gesellen sich einmal gegrillt und einmal in rohen Scheibchen dazu, die Gurken zeigen

sich als gepickelte Salat- statt Essiggurken. Zusammen mit dem mit Zitrone verfeinerten Sauerrahm verleihen sie dem Gericht eine herrlich frische Note. Die Peperoni gibt es wie die Pilze doppelt: gebacken und als pikant abgeschmecktes Püree. Angerichtet schliesslich wird das Ganze in Kreisform, ausgehend vom mittig platzierten Filet. So freut sich das Auge über ungewohnte Eindrücke, während sich im Bauch sofort ein Gefühl des Zuhauseins ausbreitet. Genau darum werden in Altersinstitutionen so viele Klassiker serviert, ist Jana Burren überzeugt: «Im Betagtenheim freuten sich die Bewohnenden am meisten über Gerichte, die ihnen seit Kindesbeinen bekannt sind. Weil sie deren Geschmack kennen und gleichzeitig ihre eigenen Geschichten und Rezepte dazu haben.»

Gästekontakt und Nachwuchsförderung

Allen Klassikern zum Trotz: Neue Interpretationen, moderne Twists und frische Herangehensweisen waren bereits in Münsingen gefragt. Auch sonst hat sie ihre Zeit bei der Stiftung in bester Erinnerung. «Das Team war jung und aufgestellt, zudem durfte ich rasch Verantwortung übernehmen und sehr selbstständig arbeiten. Auch der Gästekontakt war dort sehr rege – ebenfalls etwas, das mir wichtig ist.» Bei roh & nobel wechseln ihre Gäste häufiger, geblieben ist aber Janas Begeisterung für den Nachwuchs. «Bereits im Betagtenheim durfte ich Lehrlinge betreuen. Inzwischen habe ich den Berufsbildnerkurs abgeschlossen und freue mich auf weiteren Austausch mit aufstrebenden Talenten.»

Jana Burren

Mit ihrer Burger-Kreation «Hornochs-Burger, Knusperkugel Surprise, Fresh Salad» entschied Jana Burren den Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» vergangenes Jahr für sich und begleitet uns darum auf dieser Doppelseite durchs Jahr.



GEMEINSAM IM FINAL: DIE LCDJ-TALENTE 2024



Jonas Gründler

Hospitality Visions Lake
Lucerne AG, Vitznau



**Katharina
Schönenberger**

Landgasthof Sonne,
Ebnat-Kappel



Martina Burri

Wirtschaft zur Traube,
Herrenschwanden



Yanis Joss

roh&nobel,
Rüfenacht



Axel Boesen

The Japanese by the Chedi,
Andermatt

Der Wettbewerb

Am 6. Mai 2024 wird in der Welle7 beim Berner Hauptbahnhof wieder der renommierte Kochwettbewerb «La Cuisine des Jeunes» ausgetragen. Auch in diesem Jahr stellen sich fünf junge Talente der Herausforderung und kochen um Preise, Ruhm und Ehre. Nach dem Motto «Chicken Wins» wollen die fünf Teilnehmenden mit je einem Hauptgang und einem Amuse-Bouche aus einem ganzen Schweizer Poulet überzeugen. Das

von «Schweizer Fleisch» organisierte Wettkochen für Nachwuchs-Köchinnen und -Köche wird bereits zum 22. Mal ausgetragen und findet live vor Fachjury, Presse und Publikum statt.

Finalisten gehen nicht leer aus: Nebst einem Diplom gibt es CHF 1500.- und weitere Preise. Mehr Infos finden Sie auf lcdj.ch

Die Belohnung

Nebst einem Karrierekick und Präsenz in der Fachpresse winken der Siegerin oder dem Sieger ein Preisgeld von CHF 3000.- und weitere tolle Preise. Doch auch die anderen



Verfolgen Sie den Wettbewerb
[@lacuisinedesjeunes](https://www.instagram.com/lacuisinedesjeunes)



Abonnieren Sie «Messer & Gabel». Wird auch dem «GastroJournal» beigelegt.



Der feine Unterschied.

Ich möchte in Zukunft mein persönliches Gratisexemplar von «Messer & Gabel» erhalten. d f i

Frau Herr

Zustellung an Geschäftsadresse Privatadresse

Name:

Vorname:

Betrieb:

Unterschrift:

Strasse/Nr.:

PLZ/Ort:

E-Mail:

Telefon:

Schweiz. Natürlich.



Für Bestellungen oder Adressberichtigungen ausgefüllten Coupon einsenden an: Proviande, «Schweizer Fleisch», Brunnhofweg 37, Postfach, 3001 Bern. **Oder per E-Mail an gastronomie@proviande.ch** oder per Fax an 031 309 41 99. Sie können «Messer & Gabel» auch online abonnieren unter schweizerfleisch.ch/bestellen