

Frittieröl-Regeneration stoppt Verschwendung und sichert Qualität

Es geht immer besser...

Im Gifhüttli in Basel setzt man in Sachen Qualität und Nachhaltigkeit einen neuen Massstab. Es geht um eine ungewöhnliche Idee, um Magnesiumsalz und um das täglich eingesetzte Öl in der Küche. Chef Jérôme Siquor und Souschef Olaf Koch berichten, was sie mit ihrem Öl jetzt besser machen, und die Geschäftsführerin Stephanie Grossenbacher freut sich über ein neues Qualitätsplus für ihre Gäste.

Die gute Balance zu finden zwischen Restaurant mit langer Tradition und dem modernen Anspruch, immer einen Schritt voraus und ein bisschen anders zu sein als alle anderen, ist eine spannende Herausforderung, die Stephanie Grossenbacher begeistert. Seit fünf Jahren wirkt sie im Gifhüttli und seit einem Jahr führt sie das Team.

Die attraktive Weinstube im ersten Stock, die neue Winterlounge, einladender Hingucker und Umsatzbringer in der Schneidergasse, sowie glutenfreie Produkte für Allergiker und immer neue kreative Variationen der berühmten Cordon bleus – das Ganze ist bekanntlich immer mehr als die Summe seiner Einzelteile. So erklärt sich auch, weshalb das Gifhüttli in der Stadt und darüber hinaus beliebt und bekannt ist.

Stephanie Grossenbacher und ihre beiden Chefs Siquor und Koch haben etwas entdeckt, wovon sie überzeugt sind, dass es auch ihren Gästen zugute kommt. Es geht um die ungewöhnliche Idee, das täglich eingesetzte Öl zu regenerieren. Das hört sich erst mal an, als wäre es das Werbeversprechen einer Crème für faltenfreie Haut.

Skeptisch waren die drei auch, als Peter Wicki von der Solfina AG sich bei ihnen vorstellte und behauptete, dass er ein Produkt habe, mit dem man eine optimale Ölqualität sicherstelle und dabei den Öleinkauf um mehr als die Hälfte reduziere. Mehr Qualität für den Gast, umweltbewusst sein und dabei



Stephanie Grossenbacher und Chefkoch Jérôme Siquor mit Peter Wicki von der Solfina AG.

über 50 Prozent der Kosten einsparen! Wie das? Die Chefs Siquor und Koch sollen dazu das Öl für die Pommes frites in der Fritteuse und das Öl für das Ausbacken der Cordon bleus in der Pfanne einfach täglich mit Magnesiumsalz regenerieren.

Öl? Magnesiumsalz? Regenerieren? Peter Wicki klärt dazu kurz auf: «Der Vorgang des Frittierens und Bratens in Öl bringt viele erwünschte, aber eben auch unerwünschte Reaktionen mit sich. Von den Fachleuten ganz sachlich als chemische und physikalische Prozesse beschrieben.»

Den Geschmack und die Knusprigkeit, wenn Fleisch oder Kartoffeln in frischem Öl zubereitet werden, schätzen die Gäste sehr. Das weniger Gute daran ist, dass das Öl in der Regel nach zwei bis drei Tagen nicht mehr eingesetzt werden kann und entsorgt werden muss. Das ist so, weil der Eigengeschmack des Brat- und Frittierguts verfälscht wird, die Verträglichkeit rapide abnimmt und ein lebensmittelrechtlicher Grenzwert überschritten wird, der das Öl schliesslich als verdorben klassifiziert. Das passiert jedem Koch trotz Einhaltung aller Standards, wie tägliches Filtern durch ein Passiersieb und den richtigen Techniken

beim Frittieren und Braten. In Wickis Augen ist das pure Verschwendung. Denn, wenn man das Öl regeneriert, ist damit Schluss.

Das Magnesiumsalz in Pulverform unter dem Namen Magnesol®, in der Schweiz von der Solfina exklusiv vertrieben, ist FDA- und EU-zertifiziert und für den Einsatz im Lebensmittel verarbeiten des Gewerbe zugelassen. Auch wenn Peter Wicki über 500 Betriebe zu seinem Kundenstamm zählt, und für das Gifhüttli ein nachhaltigeres wie wirtschaftlicheres Arbeiten mit dem Öl sicherlich erstrebenswert ist, bleiben die beiden Köche skeptisch. Ihre ausgesuchten regionalen Zutaten, das À-la-minute-Verheiraten von Käse, Fleisch und Schinken oder anderen ausgesuchten Zutaten, ist zeitintensive und solide Handarbeit. Sie setzen seit jeher ein hochwertiges Öl ein, weil sie wissen, dass das Lebensmittelöl für ihr Spitzenprodukt einen grossen Einfluss in Bezug auf den Geschmack und auf die richtige Bräunung hat. Und sie entsorgen ihr Öl eher früher als zu spät. Es ist also alles eingespielt. Ausserdem wissen die Gäste, wie das Cordon bleu im Gifhüttli schmecken muss.

Auch wenn die Aussichten auf sichere Ölqualität und nach-

haltiges Wirtschaften verlockend sind – sollen die beiden auf den Rat von Peter Wicki hören, und in ihr hochwertiges Öl täglich das Magnesiumsalz in Form eines Pulvers rühren? Peter Wicki schlägt einen Test vor und erarbeitet dem Gifhüttli ein Konzept, um die Wirkung von Magnesol® selber zu messen und die Ergebnisse zu bewerten. Das gilt für das Öl in den Fritteusen sowie für das Öl in der speziellen Pfanne, in der die Cordon bleus braten.

Das war vor etwas mehr als neun Monaten. Heute ist das «Regenerieren von Öl» ein fester Bestandteil in der Küche des Gifhüttli geworden. Unzählige Cordon bleus und Körbchen mit Pommes frites servierten sie seitdem, und das Echo der Gäste ist ungebrochen positiv.

Ebenso positiv sieht laut Siquor die wirtschaftliche Bilanz aus. Es muss so kein Öl mehr entsorgt werden, und es konnten mehr als 50 Prozent der Kosten eingespart werden, wobei die Kosten für das Pulver bereits eingerechnet sind. Die beiden Küchenchefs sind überzeugt. Und Geschäftsführerin Stephanie Grossenbacher freut sich, dass sie mit den eingesparten Kosten weitere Verbesserungen in Angriff nehmen kann.

www.solfina.ch

Belgische Biere degustieren



Am Donnerstag, 4. Mai 2017 von 12.30 bis 18 Uhr, können in der Belvoirpark Hotelfachschule mehr als 50 belgische Spezialbiere degustiert werden. Dazu serviert die belgische Wirtschafts- und Handelsvertretung Flantern in Zusammenarbeit mit der Belvoirpark Hotelfachschule belgische Spezialitäten. Es sind noch Plätze frei, Interessierte können sich noch bis zum 28. April anmelden.

Anmeldungen an: zurich@fitagency.com

Eine fruchtige Alternative zu Wein und Wasser

Der Wein-Konsum in der Gastronomie geht stetig zurück. Auf Wunsch mehrerer Gastronomen lanciert die RAMSEIER Suisse AG, der grösste Schweizer Mostobstverarbeiter, eine alkoholfreie Alternative: «RAMSEIER Jonagold». Der naturbelassene Direktsaft wird ausschliesslich aus Schweizer Jonagoldäpfeln gepresst und hat dadurch einen leicht süsslich-säuerlichen Geschmack. Er enthält weder Kohlensäure noch Alkohol und eignet sich somit als erfrischende Abwechslung zu Wein und Schaumwein. «Im RAMSEIER Jonagold stecken ausschliesslich Jonagold-Äpfel, daher kommt auch der süsslich, sanft säuerliche Geschmack, was für die Apfelsorte typisch ist», erklärt Consoni, CEO der RAMSEIER Suisse AG. In einem Testlauf in verschiedenen Gastronomiebetrieben hat RAMSEIER Jonagold die Gäste geschmacklich überzeugt.



www.ramseier-suisse.ch

Eine schmackhafte Portion Frühling



Sonnenstrahlen, leuchtendes Grün, wo man hinschaut, und alles blüht und gedeiht – Bärlauch, Spargeln, Frühlingszwiebeln ...

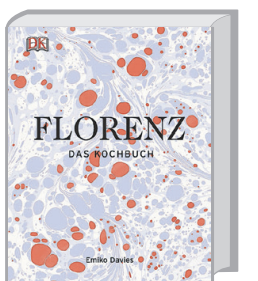
Die schönste Inspiration für eine Fülle neuer Bischofszeller Saison-Hits. Ganz neu im Sortiment ist der neue Krawattsalat Primavera. Bestehend aus feinem und buntem Gemüse, überzeugt dieser köstliche Salat durch seine Leichtigkeit. Für die Liebhaber von herzhaften Speisen empfiehlt Bischofszell Culinarium die neue Elsässer Pastapfanne, die mit Kochspeck und würzigem Greyerzer veredelt, ein herrliches Geschmackserlebnis garantiert. Aber auch die Klassiker wie beispielsweise die Spargellasagne, die Bärlauchspätzli und die Ravioli all'asparagi erfreuen die Gäste. Im Frühlingsflyer von Bischofszell Culinarium finden Gastronomen eine grosse Auswahl an saisonalen Köstlichkeiten: frisch zubereitet, einfallsreich kombiniert und optimal portioniert. Qualität zahlt sich einfach aus.

www.bina.ch/culinarium

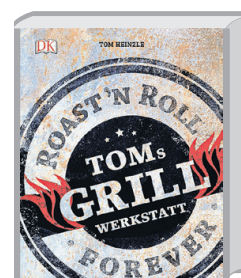
gastrobuch.ch

Florenz – Das Kochbuch

Die Florentiner Küche ist bodenständig und rustikal. Sie überzeugt durch herrliche Aromen, raffinierte Zubereitungsweisen und eine grosse Vielfalt an Gerichten. Mit dem Band «Florenz» hat Autorin Emiko Davies der Küche ihrer Wahlheimat ein Denkmal gesetzt. In diesem Kochbuch nimmt sie ihre Leser mit auf einen kulinarischen Streifzug durch die Stadt und stellt ihre florentinischen Lieblingsgerichte vor. Die Reihenfolge der Kapitel orientiert sich dabei an den typischen Orten, an denen man die Gerichte essen kann – von der Bäckerei über die Trattoria bis hin zum Metzger. Panzanella, Pappardelle mit Entenragout, Schiacciata, die toskanische Variante der Focaccia, oder Peposo, ein pfeffriges Rindergulasch, sind in diesem Buch zu finden. Auch Desserts kommen nicht zu kurz: etwa Crostata di Marmellata oder Cantuccini. Preis: 35.90 Franken.



Viel mehr als nur Fleisch auf den Rost legen



Tom Heinze gilt als Pionier neuartiger Grill-Kulinarik. Seine kreativsten Rezepte hat er nun in seinem neuen Buch «Toms Grillwerkstatt» zusammengetragen. Die insgesamt neun Kapitel zeigen, dass Grillen sehr viel mehr sein kann, als einfach ein Stück Fleisch auf den Rost zu legen. Der Band macht kreatives Grillen auf hohem Niveau zugänglich für jedermann und greift dabei auch Trends wie Wintergrillen, Smoken und das Langzeitgaren im selbst gebuddelten Erdloch auf. Selbst Desserts lassen sich auf dem Grill zubereiten. Tipps für passende Beilagen, Gewürzmischungen und Saucen sowie verschiedene Menüvorschläge komplettieren die Rezeptvielfalt. Preis: 32.50 Franken.

Buchbestellung: www.gastrobuch.ch

Tel. +41 (0)44 377 53 16, info@editiongastronomique.ch

«Fine Arts» für Kreative

Tartelettes für alle Ansprüche

Mit den hauchdünnen Filigrano Tartelettes lancierte die Schweizer HUG AG eine Weltneuheit und stiess mit den 4 Dessert- und 2 Snack-Varianten auf hohe Akzeptanz bei Köchen und Pâtissiers. Auch weltweit war die Nachfrage nach weiteren Grössen und Formen so gross, dass HUG nun mit einem Sortiment von 10 verschiedenen Tartelettes in den Varianten Dessert, Choco und Snack eine «Fi-



ligrano Collection» auf den Markt bringt. Auch die Teige für die neuen HUG Filigrano Tartelettes sind etwas Besonderes: Es sind feine und zarte

Mürbeteige mit 100 Prozent Schweizer Butter, die in kleinen Chargen kurz vor der Produktion frisch hergestellt werden. Sie sind fertig geba-

cken, können aber auch mit Füllung nochmals gebacken und abgeflammt werden.

Wie alle HUG Tartelettes werden die Filigrano nach dem Backen nicht eingefroren, sondern bei Raumtemperatur gelagert. Der Gastronom kann also eigene gefrierstabile Füllungen kreieren und die fertig gefüllten HUG Tartelettes bedenkenlos tiefkühlen.

www.hug-familie.ch