

a3GAST-EXPERTENFORUM KÜCHE & KOSTEN

Beim jüngsten a3GAST-Expertenforum, das gemeinsam mit dem F&B Manager Club Vienna im Wiener Hotel Bristol organisiert wurde, referierte der international anerkannte Fachmann Josef Meringer über die Trends und Entwicklungen im Bereich der Großküchen- und Gerätetechnik. Danach betätigten sich die Experten als Tester von neuen Produkten aus dem Hause Frisch & Frost, die sich derzeit noch in der Entwicklungsphase befinden.

TEXT: GERALD ZEMANN



© ALLE FOTOS: CMS-VIENNA & PARTNER

Es war keine leichte Aufgabe, die Josef Meringer zu bewältigen hatte. Er sollte, als international anerkannter Fachmann, den Experten einen Überblick über die Trends und den neuesten Stand der Entwicklungen im Bereich der Großküchen- und Gerätetechnik vermitteln. Und das in Form eines Kurzvortrages, innerhalb von 40 Minuten. Zusätzlich erschwerend kam hinzu, dass Josef Meringer just wenige Tage vor der Veranstaltung noch operiert wurde. Der Termin für diesen geplanten Eingriff war überraschend vorverlegt wor-

den. Er sagte seinen Fachvortrag jedoch nicht ab, war am 27. März im Wiener Hotel Bristol beim a3GAST-Expertenforum pünktlich zur Stelle und begeisterte mit seiner Präsentation, mit seiner durchaus sehr kritischen Darstellung und Kommentierung, die Gäste des Abends.

Gleich zum Auftakt seines Referates rückte Meringer nicht die Technik in den Vordergrund, sondern den Menschen, als Gast, als Mitarbeiter. „Wer nicht weiß, was der Gast will, was er benötigt, wird leere Speiseräume

haben. Wer leere Speiseräume hat, braucht sich über die Ausstattung seiner Küche nicht den Kopf zerbrechen.“ Und alle Investitionen in eine neue Küchentechnologie machen keinen Sinn, wenn die Mitarbeiter ungenügend geschult werden. Da in vielen Betrieben, auch bei klingenden internationalen Hotelkonzernen, derzeit der Sparstift regiert, bleibt das Thema Schulung auf der Strecke.

Die wichtigsten Entwicklungen bei den Küchengeräten im Schnell-Lauf: Anfang der 1990er-Jahre hat die Elektronik auch in der

einfach die Erfahrung, das Wissen um die Produkte und den richtigen Garzustand. Sie schalten dann das Hirn ab und überlassen alles der Technik.

GEORG SALZNER

Leitung e-catering, Austria Center Vienna
Es war wieder ein spannender Abend, speziell der Vortrag von Josef Meringer war für mich besonders wichtig, da wir eine neue Küche planen. Mein Küchenchef wird das jetzt nicht

gerne lesen. Aber das ganze wird nun sicher nicht so teuer werden, wie es geplant war.

GERALD LESMIKA

Geschäftsführer Verkehrsbüro-Kulinarik
Sehr interessant waren für mich die neuen Strudelvariationen von Frisch & Frost. Der Vortrag von Josef Meringer war überaus fundiert, gut aufgebaut. Und durchaus kritisch, was auch meine Denkweise ist. Insgesamt war es ein sehr gelungener Abend.

KARL MALAFA

Küchenchef Gartenhotel Altmanssdorf
Wir kennen das Problem mit den neuen Küchengeräten. So haben unsere Mitarbeiter etwa die Kombidämpfer benutzt, nur um ein paar Eier weich zu kochen. Oder alle unsere Herdplatten waren leer, dafür gab es im Kombidämpfer ein Gitter mit Gemüse, sonst war nichts drinnen. Eine enorme Verschwendung von Energie. Wenn junge Leute nur mehr mit Kombidämpfer arbeiten, fehlt ihnen

Küche Einzug gehalten. Sie wurde, unter anderem auch durch die Zusammenarbeit der Industrie mit vielen Köchen und internationalen Gastro-Ketten, laufend verbessert. Dabei wurden laufend neue Verfahren und Standards entwickelt, die „heute eine gleich bleibende Qualität garantieren, egal ob Montag oder Freitag, egal, wer in der Küche Dienst hat“, so Meringer. Daraus entstanden jedoch neue Spannungsfelder. Jener Koch, der etwa auf den klassischen Gasherd schwört (im Jargon „Pfannenfetischist“), wird nicht sehr glücklich sein, wenn er, entgegen seiner Überzeugung, künftig mit einem modernen, multifunktionalen Gargerät arbeiten muss. Andererseits haben sich die Anforderungen an eine moderne Großküche rasant verschärft. Eine möglichst kleine Küchenmannschaft soll in möglichst kurzer Zeit möglichst viele Gerichte beziehungsweise Portionen produzieren.

Laut Meringer gibt es weltweit nach wie vor einen Trend zu Induktions-Herden: „Die Euphorie diesbezüglich ist ungebrochen. Verschwiegen wird bei diesem Thema jedoch oft, dass es dabei noch zusätzliche Kosten gibt, etwa für die dementsprechenden Pfannen und Töpfe. Die werden durch die Induktion zwar schneller erwärmt, der eigentliche Kochprozess für das Gargut ist jedoch gleich wie bei anderen Herden. Und dem Naturschnitzel ist es völlig egal, auf welchem Herd es zubereitet wird. Jener, der investiert, muss sich halt sehr genau überlegen, ob das Naturschnitzel auf einem modernen Gasgerät aus China um 450 Euro pro Kochstelle oder auf einem Induktionsherd um 80.000 Euro zubereitet wird.“

Alle Hersteller weltweit versuchen, sich gegenseitig mit der „künstlichen Intelligenz“ ihrer Produkte zu überbieten. Die jüngste Generation der Gargeräte, Combidämpfer oder Self-Cooking-Center errechnet beispielsweise selbst, wie lange der Koch- beziehungsweise Bratvorgang dauern und wie viel Energie dabei benötigt wird, kalkuliert, unter Berücksichtigung der Stromtarife, zu welcher Tages- oder Nachtzeit das Gerät am kostengünstigsten arbeitet. Weiters kann die Steuerung etwa über Voice Control, Laptop, Telefon oder Handy erfolgen. So gesehen ist die ständige Anwesenheit des Koches in der Küche gar nicht mehr erforderlich.

Für die Industrie ist der Koch so etwas wie ein Risikofaktor geworden, der möglichst klein gehalten werden muss. Meringer: „Ich wiederhole hier die Aussage eines führenden Geräteherstellers: ‚Wir konzentrieren uns auf die künstliche Intelligenz, denn die Köche sind zu blöd zum Kochen.‘ Sein Ansatz ist: Al-



Verkostung: Mark Lewis und seine Kollegen bei der Bewertung der Produkte

les, was ein Koch als Standard macht, kann ein Rechner auch. Alles, was ein Koch auf Grund seiner Erfahrung kontrolliert, kann ein Rechner auch kontrollieren. Ich glaube aber nicht an diese Euphorie der künstlichen Intelligenz, der Mensch ist samt seiner Produktkenntnisse und Erfahrungen auch künftig in

der Küche nicht zu ersetzen. Ich warne davor, zu glauben, die Maschinen können alles.“ Als weltweit tätiger Berater kennt Josef Meringer die Küchen vieler Leitbetriebe. Er muss dabei feststellen, dass nicht wenige Küchenchefs dem Charme glänzender Technik verfallen: „Wenn ich in einer Küche einen schön-

LEHRLING DES ABENDS



M. Windisch und J. Schimanko

Mittlerweile ist es bereits Tradition geworden, dass zu einem a3GAST-Expertenforum auch Lehrlinge, als Anerkennung für besondere Leistungen, eingeladen werden. Diesmal wurde die 18-jährige Melanie Windisch den Gästen vorgestellt. Sie absolviert bei Wienerwald (Standort Favoriten) die noch junge Lehre „Systemgastronomie“. Dabei muss sie alle Stationen des Betriebes, von der Küche über Service bis zu Administration, durchlaufen. Zuletzt musste sie, im Zuge ihrer Ausbildung, im Bereich Marketing eine Präsentation erstellen. Sie wählte das Thema „Kundenbindung bei Wienerwald“ und erarbeitete selbstständig und sehr kreativ eine gelungene Präsentation. Begleitet wurde sie an diesem Abend von Wienerwald-Marketing-Managerin Isabella Schörghuber und Küchenchef Johann Schimanko.

Sie beschreiben ihren „Schützling“ so: „Sie hat sehr gute Noten, ist sehr aktiv, sehr kreativ, sehr offen, hat viel Feingefühl und saugt wie ein Schwamm Fachinformationen auf.“ Bei so viel „sehr“ dürfte Melanie Windisch künftig wohl sicher auch eine sehr steile Karriere machen. Wir wünschen es ihr – sehr!



Expertenrunde beim Sektempfang

nen Herd um 250.000 Euro stehen sehe, den mir der Chefkoch stolz präsentiert, dann frage ich mich natürlich, wie viele Speisen, wie viele Portionen müssen darauf gekocht und verkauft werden, bis sich diese Investition überhaupt rechnet.“

BILLIGSTPRODUKTE AUS ASIEN

Laut Aussagen von Insidern steigen nun auch Betriebe in Japan und China in das Geschäft mit modernen Kombidämpfern ein. Ihr Verkaufspreis soll gleich um zwei Drittel günstiger sein als jener von europäischen Produkten. Derzeit durchlaufen die Geräte verschiedene Testphasen, was noch nicht so richtig funktioniert, ist die Anpassung an die europäische beziehungsweise „westliche“ Art der Speisenzubereitung.



Gelungener Event in stilvollem Rahmen

State of the Art: Die Self-Cooking-Center (Rational) machen weiterhin Furore. Eine Neuentwicklung ist der „air-o-speed MicroCombi“ von Elektrolux. Ein vertikales Magnetfeld mit diagonaler Kraftfeldverteilung sorgt für eine deutlich verkürzte Bratzeit. Meringer: „Für ein Brathuhn mit einem Gewicht zwischen 850 und 1000 Gramm benötigt man damit nicht mehr 45 Minuten Zeit, sondern nur mehr 22 Minuten. Komplet neu ist das System nicht, es wurde erstmals 1986 von Zanussi produziert. Es wurde damals vom Markt, es war aber offensichtlich die falsche Zeit, nicht richtig angenommen.“ Alle Hersteller verfeinern bei den Geräten die Steuerung der Feuchtigkeit während des Gar beziehungsweise Bratvorganges. Mit immer mehr Parametern lassen sich die Vorgänge exak-



Lockere Fachgespräche unter Kollegen

ter, genau auf die Rohprodukte abgestimmt, steuern. Weiters wird die Bedienung der Geräte ständig vereinfacht. Meringer kritisiert jedoch die teilweise fragwürdigen Verkaufsmethoden, mit denen manche Hersteller arbeiten. Es wird manchmal deutlich mehr versprochen, als die Geräte eigentlich wirklich können. Auch die Aussagen, dass man in einem Geräte zeitgleich völlig unterschiedliche Produkte verarbeiten kann, sind nicht unbedingt für bare Münze zu nehmen: „Ich habe mittlerweile ein Gespür entwickelt. Wenn mir ein Gericht serviert wird, kann ich ungefähr zuordnen, aus welchem Gerät es herauskommt. Da schmeckt zum Beispiel das Gemüse nach rein gar nichts oder es hat so einen Biss, dass man danach gleich den



Gerald Lesmika und Walter Ulm

Zahnarzt aufsuchen muss. Mit dem richtigen Kochen hat das alles nichts zu tun.“ Was die Konzepte betrifft, so gibt es einen deutlichen Trend: Die Küchen werden kleiner, schneller und wirtschaftlicher. Was an Küchenfläche gespart wird, wird als Verkaufsfläche genutzt. Und: Raus aus der Küche, hin zum Gast. Er soll zusehen können, wie die Speisen zubereitet werden. Das Kochen wird Teil einer gesamten Inszenierung. Die Erzeuger haben auf diesen Trend reagiert, sie bieten bereits, wie etwa „Servo cucchina“, den rollenden Herd an. Er benötigt keinen Kraftstrom, kann an jede Steckdose angeschlossen werden. Meringer: „In Häusern der Hotelkette Marriott geht der Koch mit diesem Herd sogar bis ins Zimmer des Gastes und bereitet dort die Speisen zu.“



Christian Raab und Yannick Allombert

Ein weiterer junger Trend: Durch den Einsatz moderner und kleinerer Geräte gibt es in den Küchen mehr Platz. Dieser wird für einen Gästetisch genutzt. In diesem Fall kommt dann nicht die Küche zum Gast, sondern der Gast in die Küche. In den großen Städten der USA sind Angebote dieser Art bereits ein Renner, für mehrgängige Luxusmenüs samt Weinbegleitung legt man pro Person bis zu 1200 Dollar auf den Tisch. Bei der Küchenplanung gab es früher Richtpreise pro Quadratmeter beziehungsweise Lauffläche. Laut Meringer gibt es heute keine gültige Formel mehr, an die man sich bei der Kalkulation halten kann. Meringer: „Wer in eine Küche investiert, muss zuerst hinterfragen: Was soll überhaupt gekocht werden? Welche Gäste sprechen wir an? Wie lange



P. Payer, J. Meringer und G. Zemann



R. Giacometti und G. Hammerschmidt



G. Pichler, R. Giacometti, P. Payer



E. Cochlar, S. Kröpfl, W. Diewok

TEILNEHMER & LOCATION

Die Teilnehmer an einem a3GAST-Expertenforum sollen einen Querschnitt durch alle Bereiche der Hotellerie, Gastronomie beziehungsweise Großverpflegung und Catering präsentieren. Am 27. März war daher die Luxushotellerie (etwa durch Riccardo Giacometti, Hotels Imperial und Bristol) ebenso vertreten wie die Systemgastronomie (Küchenchef Johann Schimanko, Lehrling Melanie Windisch, Wienerwald) oder Konzern-Gastronomie (Gerald Lesmika, Verkehrsbüro-Kulinarik). Erstmals mit dabei war eine g'standene Hüttenwirtin: Christine Thiel. Sie bewirtschaftet die Kammersteinerhütte im Wienerwald (Perchtoldsdorf).

Mitglieder des F & B Manager Club Vienna: Petra Kaufmann, Daniela Lehner, Nina Kubena, Wolfgang Diewok, Fritz Draxler,

Thomas Eder, Ronald Heberlin, Ferdinand Höpfe, Mark Lewis, Lazhar Nafati, Bradley Knowles, Erich Pultz, Karl Riedl, Georg Salzner, Thomas Schlögl, Gerhard Schweigl, Michael Svec, Meno de Wagt, Erich Wandl.

Als a3GAST-Experten geladen: Isabella Schörghuber (Wienerwald), Christine Thiel (Kammersteinerhütte, Perchtoldsdorf), Melanie Windisch (Lehrling, Wienerwald), Yannick Allombert (stv. Küchenchef, Hotel InterContinental), Erich Cochlar (Hotel Le Meridien), Riccardo Giacometti (Direktor Hotel Bristol und Imperial), Stefan Hierzer (e-catering), Mike Köberl (Koch und Food-Stylist), Siegfried Kröpfl (Küchenchef Hotel Imperial), Gerald Lesmika (Geschäftsführer Verkehrsbüro-Kulinarik), Karl Malafa (Küchenchef Gartenhotel Altmanssdorf)

Christian Raab (Küchenchef Hotel de France), Johann Schimanko (Wienerwald), Horst Wittrich (Renaissance Wien Hotel), Walter Ulm (Hotel-Restaurant Landgraf, Breitenfurt).

Location: Hotel Bristol
Das Team von Direktor Riccardo Giacometti hatte bei dieser Veranstaltung einige besondere Anforderungen zu bestehen. So mussten etwa innerhalb kürzester Zeit die verschiedenen Strudelvariationen den Experten serviert werden. Die Mitarbeiter des noblen Hauses schafften jedoch alle Hürden, waren am Erfolg des Abends maßgeblich beteiligt. Das Hotel und seine Mitarbeiter sind eine besondere Empfehlung wenn es gilt, eine Veranstaltung, die einen stilvollen Rahmen und bestes Service verlangt, zu organisieren.

DER REFERENT



JOSEF MERINGER

Nach seiner Kochlehre in Tirol wechselte Josef Meringer nach Salzburg, in das Hotel Österreichischer Hof. Später arbeitete er fünf Jahre lang als Küchendirektor im Hotel Bristol, ebenfalls in Salzburg. 1981 begann seine Karriere bei Rational, wo er unter anderem die Bereiche Anwendungstechnik, Anwendungsberatung und Verkaufsförderung leitete. Von 1993 bis 1998 war er für Rational als Vice President of Marketing und als Executive Chef für die Märkte USA und Kanada verantwortlich.

Als unabhängiger Consulter im gesamten Bereich des Küchenmanagements, von der Planung bis hin zur Produktenwicklung und Schulung, berät heute Josef Meringer weltweit viele Spitzenbetriebe. Er ist aktives Mitglied bei der FCSI (Foodservice Consultant Society International) und unterrichtet an diversen Schulen und Akademien.

www.meringer.com



gebnis stellen Sie dann jene Summe gegenüber, die auf Grund der vorhandenen Kapazität erreichbar gewesen wäre.“

(Die gesamte Präsentation von Josef Meringer finden Sie auf unserer Homepage unter www.a3verlag.com)

VERKOSTUNG UND BEWERTUNG

Es war eine Premiere und sie gelang: Erstmals wurden im Rahmen des a3GAST-Expertenforums Produkte verkostet und (durchaus kritisch) bewertet, die noch gar nicht am Markt sind. Frisch & Frost präsentierte insgesamt 14 Strudel (genauere Daten dürfen nicht verraten werden). Die Experten nahmen diese Aufgabe sehr ernst, sie beurteilten die Produkte nach diversen Kriterien und machten auch Verbesserungsvorschläge. Für Frisch & Frost gab es an diesem Abend eine Vielzahl an Anregungen, die nun in der Entwicklung und Kreation der Produkte ihren Niederschlag finden werden. Das Voting des a3GAST-Expertenforums beeinflusst erstmals die Neueinführung eines Gerichtes.

Als **Kontrapunkt** gab es nach dem Testen die Blindverkostung eines Überraschungsgetränkes. Die Spirituose wurde, um es den Experten nicht unbedingt einfach zu machen, in Weißweingläsern serviert. Es handelte sich um eine echte Rarität, sie ist in Österreich erst seit wenigen Monaten auf dem Markt. Die Bandbreite der Beurteilungen reichte vom „alten Calvados“ bis hin zu „Cognac“ oder „klassischer alter Bourbon“. Die für viele sehr überraschende Auflösung: Es war der Zigarrenbrand El Puro, ein hochwertiger Zuckerohr-Rum aus der Karibik (*siehe Kasten*).

soll gekocht werden? Wie lange soll serviert werden? Wie hoch ist der Convenience-Grad? Erst wenn dies festgelegt ist, darf man mit der Planung der Küche beginnen.“ Was die momentane Preispolitik der Erzeuger betrifft, verrät Meringer: „Die Industrie will hohe Stückzahlen produzieren. Hohe Rabatte, bis in den Bereich mit einer ‚4‘ davor, sind möglich.“

Um zu zeigen, dass das Thema „Wirtschaftlichkeit“ bei der Küchenplanung die wohl wichtigste Rolle spielt, stellte Josef Meringer den Experten folgende Frage: „Wie hoch ist der Durchschnittsumsatz pro Stunde und Sitzplatz, natürlich nur während der Öffnungszeiten, in der Schweizer Gastronomie?“ Die Schätzungen reichten von 100 bis 500 Schweizer Franken. Später pendelte man sich auf 60 bis 100 Franken ein. Meringer klärte auf: „Es sind im Durchschnitt 3,95 Franken. Ich empfehle Ihnen, rechnen Sie einmal in Ihren Betrieben diesen Durchschnittsumsatz pro Sitzplatz aus. Dem Er-

EL PURO



Um den Experten bei der Blindverkostung des kräftigen Zigarrenbrandes (45 Prozent) die Sache nicht zu einfach zu machen, wurde die edle Spirituose in Weißweingläsern serviert. El Puro (Produzent: United Trade Ltd., London) ist in Österreich erst seit wenigen Monaten auf dem Markt und daher noch eine Rarität. Er ist kein Massenprodukt, sondern eine exklusive Spirituose für Zigarrenraucher. Die Basis von El Puro ist hochwertiger Rum aus der Karibik, der zwölf Jahre lang im Holzfass reift und mit einer speziellen Mischung aus tropischen Gewürzen verfeinert wird. Notizen aus der Verkostung: zuerst Kokos und Vanille, etwas

Sandelholz und eingelegte Pflaumen, auf der Zunge Honig, exotische Fruchtaromen wie Mango und Papaya, Minze.

Der Vertrieb von El Puro erfolgt in Österreich über Lehar (www.lehar.at) beziehungsweise über die United Trade Wiesböck Produktentwicklungs KEG, (2345 Brunn/Geb., Am Ried 13, Tel. 02236/33187, Fax DW 6).

F & B MANAGER CLUB ERFOLGREICH UNTERWEGS

Dass der heute bereits bestens etablierte F & B Manager Club Vienna einst von nur zwei Personen gegründet wurde, wissen nur mehr wenige Insider. Es waren dies Alfred Grisel (damals Hilton) und Fritz Draxler (damals InterContinental). Auch die Position und Bezeichnung „F & B Manager“ gab es damals ausschließlich nur in den Häusern von US-amerikanischen Hotelketten.

Als 1988 der F & B Manager Club offiziell gegründet wurde, zählte man bereits zwölf Mitglieder, heute sind es über 40, Tendenz steigend. Was den amtierenden Präsidenten, Mark Lewis, besonders freut, sind die hochkarätigen Zugänge in der jüngsten Vergangenheit, wie Nina Kubena



Präsident Mark Lewis

(F & B Direktor Renaissance Penta Vienna Hotel), Riccardo Giacometti (Direktor der Hotels Imperial und Bristol), Michael Svec (F & B Manager Mercure Europaplatz), Walter Jahn (Direktor Schick Hotels), Oliver Sembill (F & B Manager Hotel InterContinental) oder Jörg Hierzer (Division Manager Gastro Solutions, Airst).

Im Vorjahr ergab sich durch die Unterstützung des a3GAST-Expertenforums auch eine Vielzahl von besonderen Fachevents, wie etwa der exklusive Cocktail-Workshop mit Maurice Hennessy. Die Kooperation mit dem a3GAST-Expertenforum wird prolongiert, zusätzlich will Mark Lewis und sein Team heuer im Bereich der Imagepolitik für die Gastgewerbe-Lehrberufe und der Förderung junger und engagierter Mitarbeiter ein deutliches Zeichen setzen. Weiters werden CI und CD des F & B Manager Clubs überarbeitet und eine neue Homepage erstellt.

Kontakt: office@f-b-manager.com