

# a3GAST-EXPERTENFORUM REKLAMATION & KOMBI NATION

Wie erreicht man ein gutes Preis-Leistungsverhältnis bei Frischfleisch? Wie erkennt man gute Lieferanten?

Diese Fragen zum aktuellen Thema beantwortete Fleisch- und Fisch-Experte Stefan Milletich beim a3GAST-Expertenforum. Danach waren die Gäste an der Reihe, eine weitere Frage vor Ort zu klären: „Welcher Fruchtsaft harmoniert am besten mit den ausgesuchten Käsesorten?“

TEXT: DORIS MITTNER

„Teuer ist nicht immer besser“, klärt Stefan Milletich, Fleisch-, Fisch- und Hygiene-Fachverantwortlicher bei AGM, gleich zu Beginn den Irrtum auf, dass qualitativ hochwertiges Fleisch nicht nur bei hochpreisiger Ware garantiert ist.

Sein Vortrag beim mittlerweile sechsten a3GAST-Expertenforum ist aufgrund der jüngsten Gammelfleischskandale aktueller denn je. „Außerdem gehen heuer die Preissteigerungen extrem schleppend oder fast gar nicht zurück“, beklagt sich Milletich. „Allerortens ist auch von der Verbesserung des Wareneinsatzes die Rede, die Maßnahmen voraussetzt, die nicht alle für die Qualitätssicherung förderlich sind.“

Zurück zur Preisgestaltung: Tiefpreise bei Frischfleisch können verschiedene Ursachen haben. Viele davon sind unverdächtig, wie etwa bei Aktionen von Ware, bei der die Vorlieferanten auf Teile des Gewinns verzichten. Auch Überproduktionen können im Markt allgemein zu Preisenkungen führen. Umsatzforcierungen bedeuten oft einen Preisvorteil für den Kunden. Die effiziente Beschaffung ermöglicht geringe Eigenkosten des Lieferanten durch effiziente Organisation, geringe Fixkosten etc. und schließlich wird durch Logistik-Synergien Geld eingespart. „Niedrige Preise sind attraktiv und vermitteln den Eindruck, dass man damit den Wareneinsatz senken und den eigenen Ertrag erhöhen kann“, weiß Stefan Milletich.

Interessant, besonders für Lieferanten, sind Tiefpreise, die sich aus geringeren Selbstkosten ergeben. Soweit diese qualitätsrelevant sind, besteht die Herausforderung an den Kunden, diese zu erkennen und zu verhindern: Fleisch-Teilstücke und Fischfilets werden manuell aus dem Schlachtkörper geschnitten und haben in der Regel benachbarte Bindegewebs-Strukturen, die minderwertig oder nicht genießbar sind. Der Grad des Zuschnitts bestimmt in erheblichem Ausmaß den Preis eines Produkts. Abhängig vom Ausmaß der belassenen Abschnitte ergibt sich eine Wertdifferenz zwischen Teilstück und Abschnitten. „Oft werden Abschnitte als hochwertiges Teilstück eingekauft, aber nur als Billigprodukt verwertet“, gibt Milletich zu bedenken.

Die idealen Schlachttiere sind jung, gut bemuskelt und haben einen nicht zu hohen Fettanteil und sind bei der Schlachtung ausgeschlafen und fit.

Mastschweine sollten bis 100 Kilogramm wiegen, Klassifizierung nach Muskelfleischanteil S-E und bei Rind und Kalb sind Ochsen (Kat. C), Jungtiere (Kat. A) oder Kalbinnen (Kat. E) ebenso wie Kälber mit Fleischigkeit E-R (im EUROP-System) Fettklasse 2-3 empfehlenswert. Leider erfüllen nicht alle Schlachttiere diese Kriterien. Daher werden Schlachttiere nach bestimmten Klassifizierungsschemata bewertet und zu unterschiedlichen Preisen verkauft. Viele sind daher in ihrem Gebrauchs- und Genusswert gemindert und erfordern eine „besondere Behandlung“ in der Küche oder sind überhaupt nur eingeschränkt verwendbar.

fen wollen, werden dann oft mit aufgetauter Ware bedient. Die Preise orientieren sich natürlich am Frischprodukt.“ Derartige Waren müssten speziell ausgelobt werden, sind es aber in den meisten Fällen leider nicht.

Mit Tiefkühlprodukten ohne Auslobung muss man auf jeden Fall zwischen 15. Dezember und 15. Jänner rechnen. Da dürfen Rindfilet, Beiried und Rostbraten wegen der knappen Verfügbarkeit heimischer Rindsedelteile rund um die Weihnachtsfeiertage ohne spezielle Auslobung als Frischware verkauft werden.

Die zweite Ausnahme sind Fische, die Sushi-Qualität aufweisen müssen. Da Fisch für den rohen Verzehr fangfrisch sein muss und das in vielen Fällen, schon alleine aufgrund der ausgedehnten Transportwege, nicht möglich ist, werden die Fische direkt am Schiff tiefgekühlt und für den Verkauf aufgetaut. Daraus ergibt sich beim Fisch der enorme Vorteil, dass das Tiefrieren mögliche Parasiten im Filet abtötet.

## WIE KANN DER GASTRONOM DIE WARE KONTROLLIEREN?

Für die Kontrolle der Ware gibt es fünf wichtige Qualitätskriterien. Die Mindesthaltbarkeit und das Verbrauchsdatum muss eingehalten werden. Besonders bei offenem Fleisch und Fisch ist, neben der Frischüberprüfung, auf den Hygienestatus zu achten. Etiket-



Frischfleischvortrag und Käse-Fruchtsaft-Verkostung lockten viele Gäste an

Wie kann ein Gastronom das Fleisch von ungeeigneten Schlachttieren erkennen? Kuhfleisch (Kat. D) ist oft zäh und trocken, für Steaks ungeeignet, weil es längere Garzeiten erfordert und einen stärkeren Eigengeschmack entwickelt. Kennzeichen ist die gelbe Färbung des Fettes.

Fleisch von abgemagerten Tieren („Blaue Stiere“, Fettklasse 1, keine Fettauflage) hat zu wenig Saffthaltevermögen und wird nicht weich. Die Filets von Zuchtsauen-Fleisch sind erheblich größer dimensioniert und entwickeln in der Pfanne einen unangenehmen Geruch. Das Fleisch dieser Tiere ist grundsätzlich genießbar, aber hauptsächlich nur für die Wurstproduktion geeignet.

Vorsicht empfiehlt Milletich bei Tiefkühlprodukten. „Speziell nach Preissteigerungen ist es für Lieferanten rentabel, tiefgekühlte Produkte aus der Tiefpreisphase zu verwenden. Kunden, die Frischware kau-



Vollbesetzung beim a3GAST-Expertenforum im Intercont

terungsangaben, wie zum Beispiel die Herkunft, sind für die Kontrolle nicht unbedeutend. Und schließlich sollte die Packung näher unter die Lupe genommen werden. Bei Vakuum-Verpackungen wird für die bessere Haltbarkeit durch Luftabschluss ein saures Milieu geschaffen, das zunächst nach dem Öffnen eine für Nichtkenner beunruhigende rötlich-graue Farbe und einen säuerlichen Geruch entwickelt, was jedoch normal ist.

Bei Fleisch sollten zusätzlich noch die Kategorie und Klassifizierung sowie der Zuschnitt kontrolliert werden. Fleischfehler, wie PSE (Pale Soft Exsudativ) machen sich durch extreme Wässrigkeit und starkes Schrumpfen beim Garen bemerkbar. DFD-Fleisch (Dark Firm Dry) ist dunkel, trocken und neigt zu vorzeitigem Verderb.

Bei Fisch ist zusätzlich die Kalibrierung zu beachten. Sie sollte einheitlich sein, bei Portionsfischen rund 300 bis 400 Gramm. Haut-



## Österreichische Käsekultur in höchster Vollendung

Schäringer Affineur steht für die erlesensten Käsegenüsse unseres Landes. Eigens für die Gastronomie wurde unter Schäringer Affineur ein Käsesortiment der besonderen Art entwickelt – herrlich feine Geschmacksnuancen von mild bis würzig und ein harmonisch abgestimmtes Sortiment an Käsesorten prägen das umfangreiche Angebot. Jeder einzelne Käse wird auf den Punkt der optimalen Geschmacksentfaltung gereift und mit großer Sorgfalt gepflegt und veredelt (affiniert).

ERHÄLTlich BEI IHREM GASTRONOMEN UND IM C&C.

SCHÄRDINGER AFFINEUR GIBT ES

AUCH ONLINE ZU BESTELLEN:

[www.kaesefeinkostladen.at](http://www.kaesefeinkostladen.at)



**Die Gäste lauschten interessiert den Ausführungen von AGM-Fleischexperte Stefan Milletich (re.) über Gammelfleisch**

len Bauchlappen und hellem Blut. Frische Filets sind glatt und glänzend, fest-elastisch, frisch nach Seefisch oder neutral riechend erhältlich.

**Wie bewertet man Lieferanten und Angebote?** Einen Rohprodukt-Lieferanten vorweg zu bewerten, ist schwierig und meist subjektiv. Musterlieferungen sind gewöhnlich perfekt und haben mit der späteren Praxis oft wenig zu tun. Aufschlussreich können Audits im Lieferantenbetrieb über Betriebshygiene, Qualität und Zustand der Ware und Standards der lagernden Ware sein.

**Regelmäßigkeit** verursacht oft Gewöhnung. Mangelnde Fachkenntnisse bei der Warenübernahme verursacht Qualitätsmängel bei Rohprodukt-Lieferanten.

**Milletich rät** daher im Allgemeinen, aber speziell bei Ausschreibungen nach dem Bestpreisprinzip, unter Vorgabe von Spezifikationen unbedingt ein Qualitätsmanagement einzurichten, das die Einhaltung dieser Standards sicherstellt.

**Experten unter sich diskutierten über die Gammelfleisch-Problematik**



**Großen Spaß machte allen die Bewertung, welcher Fruchtsaft bestens zu ausgewählten Käsesorten harmoniert**

verletzungen oder Beschädigungen sind zu vermeiden. Die Frische bei Fischen lässt sich leicht überprüfen. Die Oberfläche sollte hell, nicht stumpf oder trüb sein, der Schleim farblos. Die Augen müssen sich konvex und klar, die Kiemen hellrot oder rosa mit klarem Schleim und frischem oder neutralem Geruch präsentieren. Die Überprüfung des Bauches ergibt einen sauberen Eindruck, ohne Parasiten, mit hel-



**VERKOSTUNG & BEWERTUNG: KÄSE UND FRUCHTSAFT**

Nicht alle Konsumenten wollen oder dürfen zu Käse einen Wein genießen. Wäre Fruchtsaft eine Alternative? Die Antwort ist eindeutig „Ja“. Welche Kombinationen sich dafür besonders eignen, dies hatten die Gäste des a3GAST-Expertenforums zu bewerten. Im Detail: Es galt die Frage zu klären, welcher der jeweils drei empfohlenen Pago-Fruchtsäfte am besten mit ausgesuchten Käsesorten der Marke Berglandmilch/Schärdinger harmoniert.

**Insgesamt 28 Experten** sollten zunächst entscheiden, ob Pago Erdbeere, Mango oder Birne besser zum Camembert passt. Fast einstimmig fiel das Ergebnis mit 21 Stimmen auf die Birne.

**Berglandmilch-Käsesommelier Josef Stiendl** durfte als nächsten Käse den Affineur Rosso präsentieren und Pago-Marketingchefin Renate Pölderl gab Pago Pfirsich, Mango und Marille zur Auswahl frei. Die Entscheidung fiel selbst den Käsesommeliers der Expertenrunde nicht leicht, was auch das knappe Ergebnis zeigt. Zehn von 28 entschieden sich für Marille und jeweils neun bevorzugten Mango und Pfirsich.

**Dem Finale entgegen** wendet man sich im Uhrzeigersinn den kräftigeren, würzigeren Käsesorten zu. Zum Schärdinger Affineur Roter Mönch standen Pago Birne, Zwetschke und Erdbeere zur Auswahl. Die Entscheidung von 21 Verkostern fiel auf Birne. Nur fünf favorisierten Zwetschke und für zwei harmonierte Erdbeere am besten mit dem Roten Mönch.

**Den Abschluss** machte der Österkron, zu dem Pago Marille, Birne und Zwetschke gereicht wurden. 14, also die Hälfte der Experten, entschieden sich für Birne, ein Viertel, also sieben Verkoster, für Zwetschke und die letzten 25 Prozent für Marille.

**Und welcher Fruchtsaft** passt am besten zu allen vier Sorten? Von 28 Experten stimmten 22 für Birne. Damit war Birne der eindeutige Sieger des Abends.

**Für das Gebäck**, das speziell auf Käse und Fruchtsaft abgestimmt war, zeichnete Hiestand verantwortlich. Das frische und knusprige Bianco-Baguettino sorgte ebenso für eine willkommene „Geschmacksneutralisation“ zwischen den einzelnen Käsesorten- und Fruchtsaftgängen wie die Zwirbelbrotscheiben.



**Pago Marketing-Chefin Renate Pölderl trifft auf Berglandmilch-Käsesommelier Josef Stiendl**

**a3GAST-EXPERTENFORUM REFERENTEN, TEILNEHMER UND LOCATION**

**Referenten:** Stefan Milletich (AGM), Josef Stiendl (Berglandmilch/Schärdinger)

**Mitglieder des F & B Manager Clubs:** Petra Kaufmann, Daniela Lehner, Fritz Draxler, Wolfgang Diewok, Bradley Knowles, Josef Königslehner, Mark Lewis, Eduard Mitsche, Erich Pultz, Georg Salzner, Thomas Schlögl, Erich Wandl, Marion Lindner, Oliver Sembill, Judith Stalder, Michael Svec, Andreas Vlcek, Thomas Eder, Thomas Lechner

**Als a3GAST-Experten geladen:** Jörg Potreck (Hilton Vienna Danube), Michael Amtmann, Manfred Rippl, Nadine Weyrich (alle Radisson SAS Hotel, Wien), Walter Ulm (Hotel Restaurant Landgraf, Breitenfurt), Ralf Teschmit, Thomas Knor (beide Nordsee), Siegfried Kröpfl (Hotel Imperial, Wien), Karl Binder (Verkehrsbüro), Wolfgang Moser (Airest), Daniel Stiefsohn (Gourmet Menü-Service), Kathi Spellitz (Brok-Catering) und die Käsesommeliers Andrea Krieger, Hans-Peter Chisté und Rudolf Macho

**Location:** Hotel InterContinental, Organisation Oliver Sembill

**KÄSE & FRUCHTSAFT BEWERTUNGEN**



- Camembert:** Birne (21 Stimmen), Mango (4), Erdbeere (3)
- Affineur Rosso:** Marille (10), Pfirsich (9), Mango (9)
- Affineur Roter Mönch:** Birne (21), Zwetschke (5) und Erdbeere (2)
- Österkron:** Birne (14), Zwetschke (7), Marille (7)
- Idealer Begleiter** für alle vier Sorten: Birne

**a3GAST-LEHRLINGSAKTION**

Bei den Gesprächen im Rahmen des a3GAST-Expertenforums gab es immer wieder einen Themenschwerpunkt: die Förderung von Lehrlingen, die Imagepflege für die Berufe im Gastgewerbe, im Tourismus.

Um diesbezüglich einen deutlichen ersten Schritt zu setzen, werden nun die Experten wie Hoteldirektoren, F & B-Manager oder Küchenchefs eingeladen, auch einen Lehrling, der etwa durch besondere Leistungen glänzt, zu den Veranstaltungen mitzunehmen und

für einen Abend als Mentor zu betreuen (eine größere Kampagne ist in Ausarbeitung, so viel darf bereits verraten werden).

**Die Premiere fand** am 26. September statt. Michael Amtmann und Manfred Rippl vom Radisson SAS Palais Hotel in Wien präsentierten

Nadine Weyrich. Die junge Dame befindet sich im zweiten Jahr der Restaurantfachfrau-Lehre. Sie ist einerseits im Betrieb sehr engagiert, andererseits bildet sie sich auch in ihrer Freizeit weiter. So absolvierte sie mit Erfolg einen Kurs an der 1. Österreichischen Barkeeperschule. Sie bezahlte dafür rund 300 Euro – aus eigener Tasche.

**Als dies das Pago-Team**, Renate Pölderl und Erich Wandl, erfuhr, übernahm es spontan das Sponsoring und ersetzte der überglücklichen Nadine Weyrich die Kosten des Kurses. Auch das a3GAST-Team freut sich: **Herzlichen Dank, Pago!!!**

