

Rest. Green Kiesen
bestellung@golfaaretal.ch
031 782 00 00

Liebe Freunde der guten Küche,

Wir erleben eine spannende Zeit.
Neue Herausforderung rufen nach entsprechenden Lösungen.

Motto: «Kommt der Gast nicht mehr ins Restaurant, geht der Koch zum Gast.»

Oft verpflegen sich Mitarbeiter über den Mittag sehr einseitig: Pizzas werden angeliefert, Sandwiches kommen vom nächsten Metzger oder Bäcker. Abends fehlt die Zeit ausgewogene Menus zuzubereiten. Einseitige Verpflegung führt zu gesundheitlicher Problemen!

Homeoffice-Worker trennen sich ungern vom Bildschirm und beginnen am Mittag frisch zu kochen. Viele Menschen wollen und können gar nicht mehr kochen.

Der Lockdown lässt grüssen, viele Gastronomiebetriebe sind geschlossen oder versuchen mit Take away, warmer Verpflegung ab Theke, regenerieren zu Hause oder im Office den Bedarf abzudecken. Lange Warmhaltezeiten, Qualitätseinbusse beim Transport und regenerieren mindert die Qualität der Speisen zusätzlich.

Die Haltbarkeit frischer Lebensmittel und frisch gekochter Speisen bleibt beschränkt!

Der Einkauf von 2 oder 3 Portionen beim Take away ist zeitlich sehr aufwendig

Das Tiefkühlen ist eine Möglichkeit Speisen haltbar zu machen. Bekannt ist jedoch, dass beim Tiefkühlen mit – 18 Grad grosse Eiskristalle entstehen, welche die Faserstrukturen der Lebensmittel durchstechen.

Nach dem Auftauen laufen Flüssigkeit, Nährsalze, Vitamine,

etc. aus den Speisen und sammeln sich unten im Vakuumsack – Alles wird weggeleert. Die Speisenstruktur beim Fleisch, Fisch, Gemüse etc leidet. Wird dann ein Fleisch oder Fisch noch gebraten oder gekocht, verliert es weiter an Qualität und trocknet aus.

Das ist auch der Grund, weshalb qualitätsbewusste Menschen frische Lebensmittel verwenden wollen und wenn immer möglich selber tiefkühlen vermeiden.

Die Lebensmittel – Grossindustrie kennt seit Jahren das professionelle Schockfrostten auf minus 40 Grad. Die Grossbäckereien, Hochseeschiffe für Fischfang, die monatelang auf Hoher See bleiben, Lebensmittelfabriken und Gemüse- und Fleischproduzenten, verfügen über Fließbänder mit Hochleistungsschockfrosttemperaturen. Nach dem Schocken der Speisen auf minus 40 Grad (z.B. Fisch, Fleisch etc. können diese bei – 18 Grad 6 - 12 Monate qualitätserhaltend gelagert werden. Bei diesen tiefen Schocktemperaturen entstehen keine Eiskristalle, sondern nur ein «Schneepuder» der feiner ist als die kleinsten Zellen. Diese passen sich an und durchstechen die Fasern nicht – die Qualität bleibt erhalten und nach dem Auftauen sind die Speisen wie frisch vom Feld oder aus der Pfanne.

Dass jedoch eine Gastronomie selbst hergestellte Speisenkomponenten hochleistungsschockgefrostet an Endverbraucher verkauft – ist NEU.



Ziel: «der beste Home Office Food der Region«!

Was passiert nun ?

Tibor Slosar, Küchenchef im Rest. Green, Golfclub Kiesen, kocht für Sie zuhause verschiedene, gesunde, sehr gute Spezialitäten aus frischen Gemüsen, Fleisch etc. nach dem «HUGI Faktor 30» – portioniert und **schockgefrostet auf – 40 Grad**. Diese lagern Sie nun in Ihrem privaten Tiefkühlschrank monatelang bei – 18 Grad, oder aufgetaut max. 3 Tage, verzehrbereit.

Ihre eigene à la carte Küche zuhause !

Sie kaufen z.B. einen schockgefrosteten Monatsvorrat von 20 – 30 Speisenkomponenten und entscheiden erst kurz vor dem Service – direkt aus dem TK , was Sie à la carte (eben wie im Restaurant) essen wollen.

HUGI Faktor 30

Fleisch wird im Niedertemperatur- oder Sous vide Kochverfahren über 12 und mehr Stunden so schonend gegart, dass kaum Saft-, Vitamin-, und Nährsalzverlust entsteht – so verbessert sich die Qualität der Speisen enorm. Frische Gemüse, die im Dampf (oder Sous vide) schonend gegart und anschliessend im eigenen Fond glaciert, sautiert, evtl. gratiniert werden erhalten eine ganz neue Genussqualität.

Auftauen und erhitzen in einem Arbeitsgang von 15 – 25 Minuten im heissen Wasser – und servieren.

Ihre Erfahrungen – Gedanken

Teilen Sie uns bitte über E – Mail: info@golfaaretal.ch Ihre Erfahrungen, Kritiken, Gedanken oder auch neue, interessante Ideen über diese neue Idee des Speisenservice «zuhause» mit.

Guten Appetit und herzlichen Dank für Ihren Respons.