

„Akzeptable TK-Produkte sind Gemüse und Obst sowie filetierter Fisch und allgemein Backwaren wie Brötchen, Croissants und Brot.“

Günter Rönner,  
Küchenchef  
Hotel „Akazienhof“,  
Duisburg

Alle Fotos: Michael H. Max Ragwitz



## TK erhitzt bei Köchen die Gemüter

Kulinarik-Redakteur Michael H. Max Ragwitz befragte für tk-report minus 18 Hotel-Gastronomen zum Thema Tiefkühlkost und stieß auf einiges Für und viel Wider zu diesem Thema.

Tiefkühlprodukte in der Hotelgastronomie? Die Meinungen über ihre Verwendung gehen im Detail auseinander, zeigen aber durchaus auch Schnittmengen, ergaben unsere Fragen an gut zwei Dutzend Küchenchefs, die teilweise in Personalunion Hotels leiten. Denn wirtschaftliches Arbeiten ist für die Hotellerie mit angeschlossener Gastronomie zweifellos das Gebot der Stunde. Parallel zur Erfüllung der Gästewünsche nach hochwertigen, wohlschmeckenden Speisen gilt es für den Gastronomen daher, Produkte möglichst preisgünstig zu erwerben, ständig verfügbar zu halten und so ökonomisch wie möglich einzusetzen. TK-Ware ist dabei kein Teufelswerk, aber auch kein Allheilmittel für die kulinarische Versorgung der Gäste.

Warum werden Tiefkühlprodukte in der Gastronomie verwendet und welche am liebsten? Erwartungsgemäß haben die befragten Köche als Gründe für den TK-Einsatz erst einmal pauschal Kosten-

gründe und Personalmangel genannt. Zumal: Der Großhandel bietet für nahezu alle Bereiche TK-Produkte an. Interessant ist in diesem Zusammenhang die These von Henning Molt, Mitinhaber

und Küchenchef vom Hotel & Restaurant „Strengliner Mühle“ im schleswig-holsteinischen Pronstorf: „Ich setze TK-Produkte zur Qualitätssicherung und zur einfacheren Handhabung des Warenbestands ein. Qualitätssicherung bedeutet in diesem Zusammenhang aber eher ‚den Spatz in der Hand halten‘ als ‚der Taube auf dem Dach‘ nachzustellen.“ Bei vielen TK-Produkten wisse man, was man hat, so Molt weiter, wengleich sie in der Regel von Frischprodukten übertroffen würden. „Bei manchen Gelegenheiten reicht das aber durchaus“, so sein Kommentar.

Andere Köche, wie Sternekoch Franz Feckl aus Ehningen, setzen TK-Ware konsequent nicht ein. Auch hier bestä-



„Ich setze TK-Produkte zur Qualitätssicherung und zur einfacheren Handhabung des Warenbestands ein.“

Henning Molt, Mitinhaber und Küchenchef  
Hotel & Restaurant „Strengliner Mühle“,  
Pronstorf



„Wenn der Fischer kommt und das Netz voller Steinbutt hatte, dann friere ich in meinem Schockfroster alles ein und habe so auch keine Qualitäts- und Warenverluste.“

Gunnar Hesse, Geschäftsführer und  
Küchenchef  
„Seeblick Genuss & Spa Resort“, Norddorf

tigen Ausnahmen die Regel und werden Kompromisse eingegangen. In der „Alten Schule“ in Fürstenhagen in Mecklenburg-Vorpommern beispielsweise verwendet sein Sternekollege Daniel Schmidthaler nur tiefgefrorenes Eis

und im Frühstücksbereich Brötchen, was eine bessere Planbarkeit ermöglichte. Weitere Einsatzmöglichkeiten sehen andere Köche bei TK-Obst, das man zu Chutneys, Desserts, Pürees und Mousses weiterverarbeiten kann. Auch



„Es ist einfach meine Einstellung, die Produkte so frisch wie möglich zu bekommen. Außerdem wird beim Einfrieren eigener Produkte immer das Wasser gebunden und läuft danach aus.“

Daniel Schmidthaler, Sternekoch  
„Alte Schule“, Fürstenhagen

im Gemüsebereich wird eine Reihe von Produkten aus dem TK-Sortiment eingesetzt.

Eher aus praktischen Gründen gelangen auch Rohwaren aus eigenem Anbau oder Fang in die Tiefkühltruhen. Gunnar Hesse, Geschäftsführer und Küchenchef im „Seeblick Genuss & Spa Resort“ in Norddorf auf Amrum formuliert das so: „Wenn der Fischer kommt und das Netz voller Steinbutt hatte, dann friere ich in meinem Schockfroster alles ein und habe so auch keine Qualitäts- und Warenverluste.“ Auf diese Weise könne man die Produkte länger haltbar machen und ganz nach Bedarf verwenden. Außerdem reduziere man mit Tiefkühlware die Personalkosten, so einige der Köche unisono, da TK-Produkte im Detail weniger Vorbereitung benötigen.

#### **Frisches und Saisonales als „eine Frage der Ehre“**

Zu tiefgekühltem Fleisch gaben die Köche weitestgehend ein ganz klares „Nein“ als Antwort. Henning Molt: „Wenn ich ein Steak zubereiten will, muss ich die Ware vorher mit allen Sinnen beurteilen können. Anfassen, anschauen, riechen... Mit einem hartgefrorenem Stück kann ich das nicht.“ Ähnlich geht es ihm mit Fisch, den er aber im Gegensatz zu seinem Kollegen aus Amrum nicht im gefrorenen Zustand kennt. Was er selbst fängt oder vom Fischer erhält, kommt sofort in Pfannen und Töpfe. Daniel Schmidthaler ist sogar in Sachen Gemüse sehr skeptisch. Sein Urteil: „Es ist einfach meine Einstellung, die Produkte so frisch wie möglich zu bekommen. Außerdem wird beim Einfrieren eigener Produkte immer das Wasser gebunden und läuft danach aus, so dass vieles schon weich ist beim Auftauen.“ Und Cornelia Göpel vom „Hotel Forstmeister“ im erzgebirgischen Schönheide schwört auf Kräuter, die in der Saison immer direkt von der Wiese und prinzipiell nicht aus den TK-Truhen von Großhandel und Supermarkt kommen.

Ähnlich sieht das Küchenchef Enrico Schulz vom „Erbgericht“ in Tautewalde

in der Oberlausitz: „Mein Berufskodex gebietet einfach frische, saisonale Ware.“ Und Daniel Reuner aus dem gleichnamigen Hotel in Zossen bei Berlin weiß sich mit vielen seiner Kollegen einig darin, „dass Fertiggerichte aller Art wie Pizzen, Sushi und Burger aus dem TK-Fach nichts in einer Hotelküche zu suchen haben, weil Qualität und Geschmack darunter leiden“. Reuner, der übrigens auch selbst TK-Produkte herstellt, achtet besonders darauf, dass keine Eiskristalle auf den Produkten sein dürfen. Das wäre für ihn ein untrügliches Zeichen dafür, dass die Kühlkette unterbrochen wurde. Das habe, so Reuner, eine Wasserbildung im Ofen zur Folge, oder die Produkte trockneten aus. Und Hans-Gerd Gerdes, Küchendirektor für mehrere Hotels und Restaurants im niedersächsischen Aurich, sträubt es bei dem Gedanken die Nackenhaare, frisches Gemüse, Tagesprodukte wie Fisch, Dry Aged Fleisch und selbst Kartoffelprodukte als TK-Ware verarbeiten zu müssen. Alles in allem, so muss man schlussfolgern, ist es für die Mehrheit der Köche „eine Frage der Ehre“, in ihrer Küche keine Produkte aus dem TK-Segment zu verwenden, die man auch frisch bekommen kann.

>>>

„Fertiggerichte aller Art wie Pizzen, Sushi und Burger aus dem TK-Fach haben nichts in einer Hotelküche zu suchen, weil Qualität und Geschmack darunter leiden“

Daniel Reuner, Inhaber und Küchenchef Hotel „Reuner“, Zossen



„Oft ist auch schwer nachzuvollziehen, ob die Produkte sachgerecht eingefroren worden sind und die Kühlkette eingehalten wurde.“

Ronny Kallmeyer, Küchenchef „Gothisches Haus“, Wernigerode



**IHR PARTNER FÜR  
HELLES UND ROSA  
KALBFLEISCH**



**VITELCO**  
IHR PARTNER IN KALBFLEISCH

WWW.VITELCO.NL | SALES@VITELCO.NL

„Man sollte nur Qualitätsprodukte einkaufen, beim Händler seines Vertrauens. Vorsicht bei nicht einsehbaren Verpackungen, wo offensichtliche Fehler beim Verpacken und Einfrieren nicht zu erkennen sind, die sich erst beim Garen und Weiterverarbeiten zeigen.“

Hans-Gerd Gerdes, Küchendirektor  
in drei Hotels in Aurich



### Akzeptiert, aber nicht geliebt

Zwar setzen die Köche in Häusern und Restaurants aller Couleur, wie beschrieben, auf frische Produkte, gehen aber durchaus auch Kompromisse ein. „Das ist“, sagt beispielsweise Henning Molt, „stets auch ein Spagat zwischen Angebot und Nachfrage.“ Beispielsweise, was Gemüse für individuelle Feiern betrifft, das außerhalb der Saison gewünscht wird. „Man hat“, meint der Koch augenzwinkernd, „manchmal echt schwierige Gäste.“

Und bestimmte Backwaren aus dem TK-Sortiment sind auch für viele „eine akzeptable Lösung“. Eine beachtliche Anzahl der befragten Küchenchefs setzt auch auf die Weiterverarbeitung tiefgekühlter Kartoffelprodukte, von Teigwaren wie Nudeln oder von Früchten für

hausgemachte Marmeladen und Speiseeis. Sozusagen „gemischt“ sind die Meinungen derweil in Sachen Fisch und Fleisch. Hans-Gerd Gerdes hat diesbezüglich nichts gegen segefrosteten Fisch und Schweine- und Rindfleisch sowie Wild und Geflügelprodukte aus eigener Jagd oder Aufzucht. Andere widersprechen dem vehement, wie die Beispiele zeigen.

Dem kann sich Günter Rönner, Küchenchef im Duisburger Hotel „Akazienhof“, zumindest bedingt anschließen. Akzeptable TK-Produkte sind für ihn Gemüse und Obst sowie filetierter Fisch und allgemein Backwaren wie Brötchen, Croissants und Brot. Rönner: „Meiner Meinung nach ist das aber der Anfang vom Ende, wenn nur noch Gemüse und Obst oder Fisch aus der Tiefkühltruhe verwendet wird. Denn das alles ist na-

hezu jederzeit verfügbar und hat bis auf Ausnahmen keine saisonale Ausrichtung.“ Er vergisst in diesem Zusammenhang auch nicht zu erwähnen, dass beispielsweise Auszubildende die Möglichkeit haben müssen, die Produkte im originalen Frischezustand verarbeiten zu können. Aber es gebe für ihn natürlich auch hilfreiche TK-Produkte wie Fruchtpürees, die er verwendet: „Dabei handelt es sich um Produkte, die hochwertig verarbeitet werden und in der Küche Sinn machen.“

Im privaten Bereich sieht Rönner aber gravierende Probleme, wenn Mütter nur noch aus Zeitmangel TK-Fertigprodukte verarbeiten und so ihren Kindern keine Esskultur mehr vermitteln könnten. Lösungsvorschläge zu finden, räumt er ein, sei hierbei sehr schwierig. Schulungen über Lebensmittel und Zubereitungsarten für Familien und Kinder, um das Interesse wieder zu wecken, wäre ein Ansatz. Im gewerblichen Bereich müsse, so Rönner weiter, die Nachwuchs-Problematik gelöst werden, damit in den Küchen wieder mehr Köche arbeiteten und dadurch vermehrt Frischware verwendet werde. Das heiße aber auch, dass der Gast bereit sein müsse, „für vernünftiges Essen mehr Geld auszugeben“.

Reine Definitionssache ... Convenience beginnt bei Gewürzmischungen und geht hin bis zu in Schalen abgefüllten und tiefgefrorenen Fertiggerichten.

Frank Haarde, Küchenchef  
„Hotel Upstalsboom“, Kühlungsborn



Als ein Widerspruch dazu mutet die Aussage von Matthias Zwick, Sous Chef im Hotel „Upstalsboom“ in Kühlungsborn an der Ostsee, an, dass in der Hotellerie Fisch- und Fleischprodukte

# Caterline®

sowie Eis und Gemüsesorten die bevorzugten TK-Waren seien. Weil: In der Hotellerie gebe es Personal, das gepflegt werden möchte. Zwick: „Vom Gesichtspunkt der Wirtschaftlichkeit sind solche Produkte eine gute Möglichkeit, Geld einzusparen, ohne große Qualitätseinbußen hinnehmen zu müssen.“

Eher in den Bereich der Tugend verfrachtet übrigens Daniel Reuner seine TK-Eigenproduktion. Er friert selbst angebautes Gemüse und selbst erzeugte Teigwaren wie Nudeln ein. Dazu benutzt er professionelle Schockfrostung, so dass die Zellstruktur der Produkte nicht beschädigt werde und die Aromen erhalten bleiben.

„Mein Berufskodex gebietet einfach frische, saisonale Ware.“

Enrico Schulz, Küchenchef  
„Erbgericht“, Tautewalde

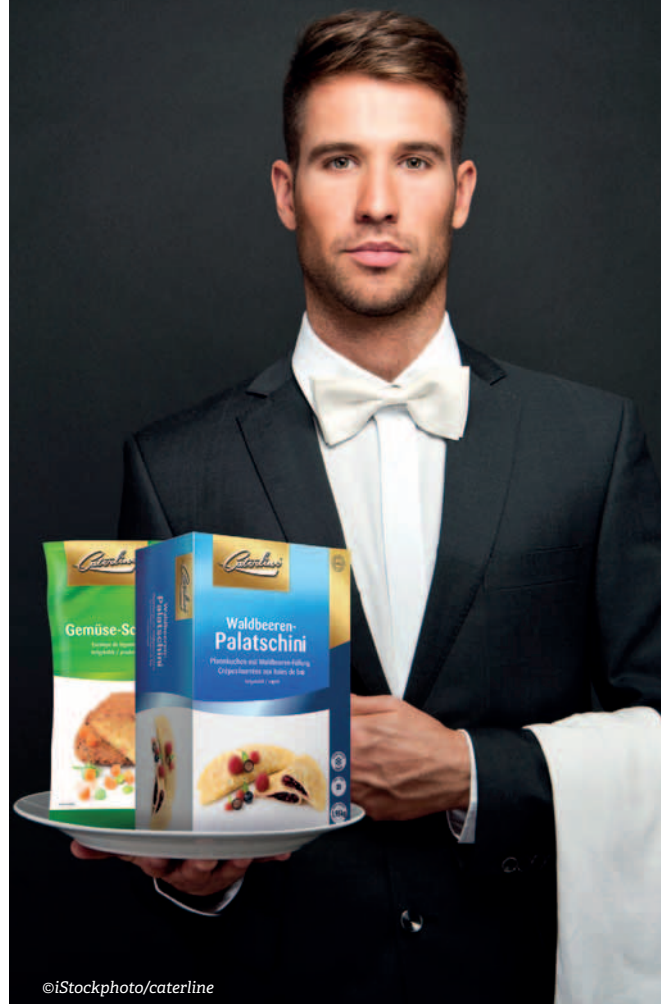


## Wo sehen Köche bei TK-Ware die Probleme?

Einige Nachteile, die Köche bei der Verwendung von TK-Produkten sehen, wurden schon genannt: Die Konsistenz der Ware sei eine andere als die frischer Produkte. Man kann das „Original“ nicht anfassen, riechen und schmecken. Man kann aber, wie Henning Molt aus eigener Erfahrung zu berichten weiß, nach oftmals langer Suche bei einem bewährten Produkt bleiben. Das ist für ihn „eine Art von Qualitätssicherung“. Der gebürtige Österreicher Daniel Schmidthaler indes räumt ein, dass bei der Verwendung von bestimmter, wie von ihm beschriebener TK-Ware gar nicht so viele Probleme auftreten und deren Einsatz sogar wirtschaftlicher sei, als nur mit frischen Produkten zu arbeiten. Ein Problem sieht er eher darin, dass „die meisten nicht mehr den Un-

## DIE NEUE MARKE AUS GUTEM HAUSE

Tiefkühlprodukte der bewährten Marken Knorr und Carte d'Or nun unter Caterline im Angebot



©iStockphoto/caterline

## HÖCHSTER ANSPRUCH. FEINSTER GESCHMACK.

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

terschied erkennen, ob etwas frisch ist oder eingefroren war“.

Ronny Kallmeyer, Küchenchef im „Gothischen Haus“ Wernigerode, meint außerdem, dass man auch mit der Lagerung der Produkte in Nöte geraten kann und stimmt mit Kollegen wie Daniel Reuner und Hans-Gerd Gerdes überein, „dass oft auch schwer nachzuvollziehen ist, ob die Produkte sachgerecht eingefroren sind und die Kühlkette eingehalten wurde“. Gerdes rät in diesem Zusammenhang Köchen und Privatverbraucher: „Man sollte nur Qualitätsprodukte einkaufen beim Händler seines Vertrauens. Vorsicht bei nicht einsehbaren Verpackungen, wo offensichtliche Fehler beim Verpacken und Einfrieren nicht zu erkennen sind, die sich erst beim Garen und Weiterarbeiten zeigen.“ Matthias Zwick weist auch darauf hin, dass die Verpackungsgrößen oft ein Problem seien. „Vielfach geht nichts unter fünf Kilo“, meint der Koch. „Eine Lösung wären kleinere Verpackungseinheiten in Verbindung mit einer ständigen Kontrolle seitens der Produzenten und deren Zulieferer.“

### Ist TK-Ware alles Convenience?

Die Gretchenfrage bei diversen Gesprächen mit Köchen im Rahmen meines In-



Franz Feckl,  
Inhaber und  
Küchenchef

„Landhaus  
Feckl“,  
Ehningen

**TK-Ware wird konsequent nicht eingesetzt. Aber Ausnahmen bestätigen die Regel und es werden Kompromisse eingegangen.**

ternet-Portals Kulinarische-Portraits.de lautet: Kommt Ihre Küche ohne Geschmacksverstärker und Convenience-Produkte aus? Die meisten entrüsten sich ob der Frage und sagen dazu kurz und bündig „Ja“. Punkt. Sind also TK-Produkte grundsätzlich mit Convenience gleichzusetzen? Die Mehrheit der Köche sieht das differenziert.

Für Gunnar Hesse beispielsweise stellt sich die Frage derart, dass er TK-Produkte nur dann als Fertigprodukte ver-

steht, wenn sie servierfertig hergestellt und geliefert werden. Aber an einer Einsparung an Aufwand in der Küche sei grundsätzlich nichts auszusetzen, wenn die Qualität der Produkte und der Geschmack nicht darunter leiden.

Daniel Schmidthaler ist da schon weniger kompromissbereit, wenn er sagt: „Die meisten heutigen TK-Produkte sind definitiv Convenience. Aber es liegt ja auch am Verbraucher, dass das Angebot immer größer wird.“ Damit liegt er in etwa auf der gleichen Wellenlänge von Daniel Reuner, der meint: „Man braucht ja nur in Schnellrestaurants zu schauen. Da geht es ja gar nicht anders.“

Köche wie Rönner und Gerdes rücken TK-Produkte mehr in den Bereich der „Halb-Convenience“. Hans-Gerd Gerdes meint selbstbewusst: „Wir lagern als TK ausschließlich naturbelassene Nahrungsmittel.“ Reine Definitionssache, meinen auch Matthias Zwick und sein Chef Frank Haarde aus Kühlungsborn. Convenience beginnt bei ihnen bei Gewürzmischungen und geht hin bis zu in Schalen abgefüllten und tiefgefrorenen Fertiggerichten. Dass die nicht immer die schlechtesten sind, sei ein „ganz anderer Schnack“, wie man im Norden sagt. mhr

## Noch ganz frisch?

Tiefkühlprodukte als Notlösung, als ein Überraschungspaket, bei dem man die Qualität erst nach dem Auftauen erkennt? TK als abzulehnende Convenience und auf jeden Fall zweite Wahl gegenüber „Frischem“? Dass es in der gehobenen Gastronomie Vorbehalte gegen TK-Waren gibt, war uns durchaus bewusst, als wir einen Branchenkenner baten, sich für unsere Leser in Hotelküchen nach den aktuellen Trends und Wünschen bezüglich Tiefkühlkost zu erkundigen. Dass diese Vorbehalte heute noch so weit verbreitet und tief verwurzelt sind, wie er es hier beschreibt, hat uns dann allerdings doch überrascht. „Selbst einge-

froren ist frisch“ - das kennen wir vom Endverbraucher. Dass Profiköche aber gleichzeitig den Einfrierkünsten der darauf spezialisierten Industrie misstrauen, verblüfft. Dass sie den Großhandels-Spezialisten (bei denen sie einkaufen?), weder verlässliche Warenqualität noch die Einhaltung der Tiefkühlkette zutrauen, erstaunt mindestens ebenso.

Wenn Sterneköche höchste Ansprüche zelebrieren, frische Garnelen einflegen lassen, Fisch aus Tagesfängen servieren und auch im Winter mit frischen Beeren dekorieren, hat das seinen Preis. Eine Stufe darunter, bei weniger schnellen Handelswegen und normalen Belastungen für Budget und Um-

welt, erweisen sich viele der Vorbehalte als ungerechtfertigte Vorurteile. Außerdem: Seien es Brötchen, Croissants oder am Punkt optimaler Reife eingefrorene Steaks: Manche Top-Produkte aus der Tiefkühltruhe können in obersten Qualitäts-Kategorien ganz locker mithalten. Und bleiben frisch.

Die Spannweite aus der Tiefkühltruhe reicht von naturbelassenen Rohstoffen bis zu fertig Zubereitetem, von höchsten Qualitäten bis zu... naja. Eine herausfordernde Aufgabe für die Tiefkühlwirtschaft bleibt es, dies noch deutlicher zu machen und zu zeigen, dass es auf das Produkt ankommt und nicht darauf, ob dieses tiefgekühlt ist oder eben nicht. Jörg Rüdiger