

Was ist eigentlich



????????????????????

- Wir fertigen alle unsere Fleischkomponenten und praktisch alle Beilagen selbst aus den natürlichen Rohstoffen (No-Convenience-Concept).
- In unseren Gerichten verwenden wir keine Produkte mit kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen wie z.B. Glutamat.
- Darüber hinaus erreichen wir durch den hohen Eigenfertigungsanteil, dass unsere Gerichte nur Lebensmittel enthalten, die wir von A bis Z kennen. Unsere Gerichte bestehen aus Fleisch, Gemüse, Salz, Pfeffer, Gewürzen (z.B. Thymian, Muskat etc.).
- Komplette Transparenz: Wir legen alle von uns verwendeten Lebensmittel und Herstellungsverfahren offen. Jedes einzelne Rezept ist auf Wunsch einsehbar.
- Wir kaufen Fleisch immer im "großen Stück" ein: Schweineschulter im Ganzen, Rücken vom Schwein, Rinderunterschale im Ganzen. Dadurch sehen wir vom Start weg ganz genau, wie das Fleisch beschaffen ist. Zerlegt und weiter verarbeitet wird es nur in unseren Küchen.

Was machen wir alles selbst?

- **Braten** von Schwein und Rind: vom Schweinerücken, vom Schulterteil oder Nacken, von der Semerrolle des Rindes und der Unterschale
- **Steaks** von Schwein und Geflügel: Aus dem Schweinrücken oder -nacken, Hähnchen- oder Putenbrust. Werden in unseren Küchen vom großen Stück selbst geschnitten, mariniert und weiter verarbeitet.
- **Schnitzel** von Schwein oder Geflügel: Aus dem Schweinrücken, Hähnchen- oder Putenbrust. Werden in unseren Küchen vom großen Stück geschnitten, plattiert, gewürzt, paniert und verarbeitet.
- **Goulasch und Geschnetzeltes** von Schwein, Rind und Geflügel: Wird in unseren Küchen vom großen Stück tagesfrisch geschnitten, gewürzt und verarbeitet. Wir kaufen kein vorgeschchnittenes Geschnetzeltes ein.
- **Frikadellen, Hamburger, Cevapcici und andere Hackmassen**: Werden in unseren Küchen vom großen Stück geschnitten, durch den Fleischwolf gelassen, gewürzt, portioniert und gebraten. Wir kaufen keine fertigen Hackfleischprodukte ein. **Rouladen** und **Kohlrouladen** machen wir natürlich auch selbst.
- **Currywurst und Bratwürste**: Machen wir komplett von A bis Z selbst. (Ja, Sie lesen richtig.) In unserer Bratwurst sind nur natürliche Grundstoffe: Magere Schweineschulter, ungeräucherter (sog. "grüner") Speck, Milch, Salz, Pfeffer, Schale von Bio-Zitronen, Muskat, Majoran, Ingwer, Kardamom und was an Gewürzen für die spezielle Wurstsorte benötigt wird. Für die allseits beliebte Currywurst kommt zusätzlich z.B. Curry und Cayenne hinzu. Abgefüllt wird auf Naturdarm. Es gibt keine Phosphate, Nitrite, Kutterhilfsmittel und was auch sonst der Industrierwurst den Halt verleiht, es gibt keine Kunstdärme und keine Farbstoffe. Dafür ist natürlich der Fleischanteil hoch.
- **Räucherspeck**: Wird von uns selbst geräuchert. Enthält kein Nitrit und wird wunderbar mild und weich.
- **Helle Saucen**: Werden aus den natürlichen Grundbrühen (Geflügelbrühe, Gemüsebrühe) selbst hergestellt. Für Hähnerragout kochen wir Suppenhühner und machen davon ein Ragout, wie sich das gehört.
- **Bratensaucen**: Machen wir auf die klassische Art aus geröstetem Fleisch und Knochen. "Tütensaucen" kommen uns nicht ins Haus.
- **Kartoffelbeilagen**: Wir machen fast alle Kartoffelbeilagen selbst. Bratkartoffeln, Rösti, Klöße, Reibekuchen etc. Pommes frites und Kroketten kaufen wir zu.
- **Salatsaucen und angemachte Salate**: Krautsalat, Rettichsalat, Möhrenrohkost etc. machen wir natürlich auch selbst. Da gibt's nix aus dem "Eimer".
- **Gewürze**: Wir mischen alle unsere Gewürze nach vielfach erprobten und ausgetüftelten Rezepturen an. Fertige industrielle Gewürzmischungen enthalten sehr oft "Aromen" (was immer sie sein mögen) und Glutamat. Glutamat mögen wir gar nicht!

Die komplette zwölfseitige Dokumentation folgt nun anschliessend.

Inhaltsverzeichnis

- 1) Eine kleine Philosophie des Inhabers
- 2) Spezifikationen im Detail
- 3) Fleisch
- 4) Schweinefleisch und Herstellungsverfahren
- 5) Geflügelfleisch und Herstellungsverfahren
- 6) Rindfleisch und Herstellungsverfahren
- 7) Fisch
- 8) Saucen
- 9) Kartoffeln
- 10) Gemüse
- 11) Gewürze
- 12) Änderungsprotokoll

1) Eine kleine Philosophie des Inhabers

Ich arbeite seit meiner Kochlehre im Jahr 1984 in der Gastronomie, befasse mich seit 1994 hauptberuflich mit Gemeinschaftsverpflegung und bin seit 1999 mit meinem eigenen Unternehmen für Betriebsrestaurants und Event-Catering selbständig.

Im Betriebscatering gab es schon immer Convenienceprodukte. Das Angebot an fertig panierten Schnitzeln, vorgegarten Kohlrouladen etc. hat in den letzten Jahren immer weiter zugenommen bis hin zu grotesken Auswüchsen wie bereits fertig gegartem Hackfleisch.

Ein Wendepunkt in meiner Einstellung zu diesen Produkten war der Skandal um Pferdefleisch in fertig gegarter Lasagne in Supermärkten. Die Supermarktketten haben alle ein gut funktionierendes Qualitätsmanagement. Trotzdem wurde ihnen diese Lasagne untergeschoben.

Ich begann, den Vorfertigungsgrad der Gerichte in meinen Restaurants zu verringern. Mein Ziel ist, dass ich bei jedem Gericht genau weiß, was es enthält. Ich stellte mir verschiedene Fragen und zog meine Konsequenzen.

Drei kleine Beispiele:

- Was befindet sich in der Panade von fertig panierten Schnitzeln?
Meine Konsequenz → Schnitzel selber panieren: Fleisch, Salz, Pfeffer, Mehl, Ei, Paniermehl
- Was ist in einer Gewürzmischung für Goulasch, die u.a. „natürliche Aromen“ enthält?
Meine Konsequenz → Goulaschgewürz selbst anmischen
- Was genau enthält die Hackmasse einer fertig gekauften Kohlroulade?
Meine Konsequenz → (vor allem!) Hackmassen selbst herstellen

Auf diesem Weg begleitet wurde ich von einer, und das muss ich an dieser Stelle einfach sagen, phänomenalen Mitarbeitertruppe, die mich immer mit viel Einsatz unterstützt und konstruktiv nach vorne denkend angespornt hat. Ein solcher Prozess hat immer auch seine Misserfolge und Korrekturen, wir haben das erstklassig gemeistert. Kompliment!! und:

Vielen Dank!!!!

Um eines klarzustellen: Wir sind keine Weltverbesserer. Es gibt einige Produkte, die unsere Gäste einfach gerne essen, die wir nicht selbst herstellen können. Beispiel: Fischstäbchen. Haben wir in Abständen im Angebot. In den folgenden Detailbeschreibungen führen wir diese Produkte (Anteil allen Komponenten ca. 0,5%) auch explizit auf.

Was wir am Ende dieser Umstellung (Stand 12/2014) aber in jedem Fall festhalten können, ist:

- Wir fertigen alle Gerichte selbst in unseren Restaurants. Wir wissen genau, was in den einzelnen Gerichten drin ist. (Und zwar nur, was da reingehört.)
- Unsere Küche ist kreativer, abwechslungsreicher und geschmackvoller geworden. Bei einer selbst erstellten Rezeptur kann man eben auch individuell werden: Das Schnitzel in der Haselnusspanade war nur der Anfang. Der selbst marinierte und geräucherte "Boston BBQ-Roast" oder das "ChickenTandoori" sind echte Hits.
- Wir freuen uns über viele Stammgäste und eine stetige Zunahme an Neukunden.

Sagte ich: „Ende der Umstellung?“

Nein, wir haben gerade erst begonnen.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Rutzen'.

Kai Rutzen, im Dezember 2014

2) Spezifikationen im Detail

Im Folgenden beschreiben wir genau, aus welchen Produkten unsere Gerichte bestehen. Dabei werden "ungefährliche" Produkte nicht im Detail genannt. Ein Beispiel: Unsere Pasta/Nudeln bestehen aus Hartweizengrieß, Salz und Wasser, werden als Trockenprodukt eingekauft und von uns zubereitet. Vermissen Sie die Beschreibung eines Produktes oder haben Sie eine konkrete Frage, dann zögern Sie bitte nicht, mich zu kontaktieren: kai@tafelgruen.com oder Handy: 0173 943 91 99

3) Fleisch

Fleisch (Schwein, Rind, Geflügel) ist beim No-Convenience-Concept das eigentlich entscheidende Produkt. Die Zubereitung von Fleisch erfordert zumeist viele Arbeitsschritte. Durch ein Convenience-Produkt kann das Arbeitsvolumen in der Küche erheblich reduziert werden. So ist z.B. die Herstellung einer hausgemachten Rinderroulade sehr arbeitsaufwändig. Ein schneller Griff in den Froster zu einem rohen oder bereits gegarten Fertigprodukt spart enorm Zeit ...

Und genau diese Zeit nehmen wir uns für Sie!

4) Schweinefleisch und Herstellungsverfahren

Wir kaufen unser Schweinefleisch frisch über den Großhandel von EU-zertifizierten Schlachthöfen. Der Großteil unseres Schweinefleisches kommt aus Deutschland, Holland und Belgien. In Ausnahmefällen kaufen wir tiefgekühltes Fleisch selber Herkunft.

Wir verwenden im Schwerpunkt drei Schnitte:

1. Den Schweinerücken ohne Knochen (auch "Schweinelachs" genannt)
2. Die magere Schweineschulter ohne Knochen ("Schulter schier")
3. Den marmorierten Nacken

Durch diese großen Fleischteile können wir uns immer einen guten Eindruck von der Qualität des Grundproduktes machen. Die weiteren Zuschnitte und die Verarbeitung erfolgen nur in unseren Küchen.

Braten

Für Bratenstücke verwenden wir den Schweinerücken (z.B. Schweinerücken in der Kräuterkruste), das magere sog. "Dicke Schulterstück" (z.B. für Zwiebelbraten) oder den Nacken (z.B. für Boston-BBQ-Roast).

Schnitzel und Steaks

Für Schnitzel und Steaks verwenden wir den hochwertigen Schweinerücken. Er wird in unseren Küchen von den Sehnen befreit ("pariert") und in Portionsstücke geschnitten. Die Schnitzel werden von Hand plattiert, gewürzt und mit Mehl, Ei und Paniermehl (und weiteren geschmacksgebenden Zutaten wie z. B. Sesam oder Haselnüssen) paniert.

Kleinere Schnittformen

Für Goulasch, Geschnetzeltes und andere kleinere Schnittformen verwenden wir die magere Schweineschulter. Sie wird in unseren Küchen pariert und zugeschnitten. Daher wissen wir ganz genau, was in unserem Geschnetzelten drin ist. (Wir bekommen kein fertiges Geschnetzeltes o.ä. geliefert). Schaschlik und Grillspieße werden von uns eigenhändig gesteckt.

Hackfleisch

Für Hackfleisch verwenden wir magere Schweineschulter. Sie wird in unseren Küchen pariert und am Tag der Verwendung gewolft (durch den Fleischwolf gelassen). Nach dem Wolfen geht es ohne jede weitere Verzögerung direkt in die Produktion. Ob Frikadellen oder Sauce Bolognaise: Wir können sicher sein, dass in unseren Produkten nur natürliche und hochwertige Grundstoffe sind.

Bratwurst

In unserer Bratwurst sind nur natürliche Grundstoffe: Magere Schweineschulter, ungeräucherter (sog. "grüner") Speck, Milch, Salz, Pfeffer, Schale von Bio-Zitronen, Muskat, Majoran, Ingwer, Kardamom und was an Gewürzen für die spezielle Wurstsorte benötigt wird. Für die allseits beliebte Currywurst kommt zusätzlich z.B. Curry und Cayenne hinzu. Abgefüllt wird auf Naturdarm. Es gibt keine Phosphate, Nitrite, Kutterhilfsmittel und was auch sonst der Industrierurst den Halt verleiht, es gibt keine Kunstdärme und keine Farbstoffe. Dafür ist natürlich der Fleischanteil hoch.

Speck

Fertig gekaufter geräucherter Speck enthält u.a. Nitrit, das, vereinfacht gesagt, den roten Farbton erzeugt. Der ernährungsphysiologische Wert von Nitrit ist umstritten. Wir möchten ungeachtet vom weiteren Verlauf der Diskussion in unseren Produkten auf Nitrit verzichten. Deshalb kaufen wir das Grundprodukt (Seiten vom Schweinebauch) ungeräuchert ein, marinieren es mit Salz, Pfeffer und Paprika und räuchern es selbst. Selbst geräucherter Speck wird in vielen Gerichten verwendet, eine eigene Hauptrolle bekommt er in unseren Maccaroni all' Amatriciana.

Was kaufen wir zu?

Kochschinken (enthält Nitrit) können wir nicht selbst herstellen. Er wird verwendet z.B. als Teil der Füllung im Cordon bleu.

Kalt geräucherte Würstchen zum Eintopf (Bock-, Mettwürstchen) kaufen wir beim Metzger unseres Vertrauens.

5) Geflügelfleisch und Herstellungsverfahren

Wir kaufen unser Geflügelfleisch (Hähnchen, Pute) frisch über den Großhandel von EU-zertifizierten Schlachthöfen.

Wir verwenden im Schwerpunkt vier Schnitte:

1. Hähnchenbrust
2. Putenbrust
3. Oberkeule von der Pute
4. Hähnchenschenkel und halbe Hähnchen (z.B. für unseren "Leipziger Goldbroiler")

Für die Herstellungsverfahren gelten dieselben Schritte wie im Bereich "Schweinefleisch" dargestellt. Die weiteren Zuschnitte und die Verarbeitung erfolgen nur in unseren Küchen.

Hühnersuppe und Frikassees

Für Eintöpfe und Hühnerfrikassee verwenden wir frische Suppenhühner, die in unseren Küchen gekocht werden. Wir kaufen kein fertig gekochtes Hühnerfleisch ein.

6) Rindfleisch und Herstellungsverfahren

Wir kaufen unser Rindfleisch frisch über den Großhandel von EU-zertifizierten Schlachthöfen. Der Großteil unseres Rindfleisches kommt aus Deutschland. Kleinere Chargen aus Belgien oder Holland. Wir verwenden im Schwerpunkt nur eine Schnittform: **Unterschale im Ganzen**. Durch diese großen Fleischteile können wir uns immer einen guten Eindruck von der Qualität des Grundproduktes machen. Die weiteren Zuschnitte und die Verarbeitung erfolgen nur in unseren Küchen: Aus der Semerrolle machen wir Braten (Sauerbraten, Chiantibraten), das große Schalenstück eignet sich für Braten, Goulasch, Geschnetzeltes oder Hackfleisch (z.B. für unseren "The Big Cheese" Burger).

7) Fisch

Wir verwenden tiefgefrorene, portionierte, grätenfreie Fischfilets, so dass wir die Qualität des Grundproduktes erkennen können. Alle weiteren geschmacksgebenden Zutaten (Panaden, Toppings) werden von uns selbst hergestellt. Wir kaufen keine von der Industrie angebotenen Convenienceprodukte (fertig panierte Filets, Schlemmerfilet Bordelaise).

Was kaufen wir zu?

Fischstäbchen. Haben wir in Abständen im Angebot.
Kaufen wir beim Tiefkühlhandel unseres Vertrauens.

8) Saucen

Saucen sind, nach Fleisch, das zweite große Thema bei der Vermeidung von „zusätzlichen“ Stoffen.

Die Zahl der von der Industrie angebotenen „little helpers“ ist gigantisch. Ob Bratensaucen, helle Saucen oder Tomatensaucen, ob als Pulver, pastös (zu verdünnende Paste) oder fix und fertig im Eimer (schönes Wortspiel!), für jeden Verwendungszweck gibt es mindestens zehn Produkte von fünf verschiedenen Herstellern.

Bratensaucen, Dunkle Saucen

Jetzt wird es wirklich klassisch: Ca. einmal pro Woche rösten wir 50 kg Kotelett- oder Kalbsknochen an, löschen den Bratensatz mit Rotwein und Wasser ab, fügen Tomatenmark, Fleischparüren (Sehnen und Abschnitte; haben wir aufgrund der großen Fleischstücke genug.) und Gemüse hinzu und kochen den sogenannten „Fond“ für ca. 3,5 Stunden. Der durch zwei Siebe abpassierte Fond bildet die Grundlage für wirklich natürliche und wohlschmeckende Saucen.

Zum Binden verwenden wir einen Saucenbinder ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe. Verfeinert wird dann je nach Bedarf mit Gewürzen, Balsamico und Honig (agrodolce) oder einem Schuss Sahne.

Bei großen Bratenstücken (Zwiebelbraten vom Schwein, alle Rinderbraten) entsteht die Sauce im Garprozess unter Verwendung der Marinade, Röstgemüse etc.

Helle Saucen

Helle Saucen werden aus der entsprechenden Grundbrühe hergestellt. Für Hühnerfrikassee aus der Brühe der Suppenhühner, für vegetarische Gerichte aus Gemüsefond, für Fischgerichte aus Lachsfond.

Exkurs:

Lachsfond haben wir ausreichend, da wir Räucherlachs selbst herstellen. Wir kaufen für den Räucherlachs ganze Fische ein, filetieren sie und räuchern die Filets nach einem streng geheimen Verfahren. Dabei fallen ausreichend Abschnitte für Fischfond an.

Den hauseigenen kaltgeräucherten Lachs verwenden wir übrigens für belegte Brötchen, die sich einer sehr hohen Beliebtheit erfreuen.

Die Grundbrühen der hellen Saucen werden mit Milch und/oder Sahne verfeinert und mit einem Bindemittel ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe abgebunden.

Tomatensaucen

Tomatensaucen werden aus Dosentomaten, Tomatenmark, Zwiebeln und Gewürzen hergestellt.

Salatsaucen

Dressings werden aus Joghurt, Mayonnaise, Sahne und den geschmacksgebenden Zutaten (Gartenkräuter, Ketchup, Curry) selbst hergestellt. Fertig gekaufte Salatsaucen verwenden wir nicht.

9) Kartoffeln

Frische Kartoffeln

Der Großteil unserer Kartoffeln kommt frisch geschält, vakuumiert und ohne jede weitere Zutat jeden Tag direkt von einem Produzenten vom Niederrhein. Wir verarbeiten diese Kartoffeln zu einer Vielzahl von Produkten: Dampfkartoffeln, Bratkartoffeln, Gratin- und Annakartoffeln, Kartoffelpüree, Reibekuchen, Rösti, Drillinge und Suppeneinlagen.

Frittierte Kartoffeln

Frittierte Kartoffeln (pommes frites, Kroketten, Wedges) kaufen wir beim Tiefkühlhändler unseres Vertrauens.

10) Gemüse

Unser Gemüse ist zum Teil fertig geschnittenes, tiefgekühltes Gemüse ohne jede weitere Zutat. Zum Teil verarbeiten wir Rohware vom Niederrhein, die wir selbst waschen, schälen, schneiden etc.. Das Gemüse der Ricebox ist zu 100% selbst verarbeitete Rohware.

11) Gewürze

Wir mischen alle unsere Gewürze (Goulasch-, Wild- und BBQ-Mischungen, Spezielle Gewürzmischungen für unsere Curries) selbst.

Im Handel erhältliche fertige Gewürzmischungen beinhalten sehr oft Glutamat oder sogenannte „natürliche Aromen“. Das kommt uns nicht ins Haus.

12) Änderungsprotokoll

Wie in der “Kleinen Philosophie des Inhabers“ bereits erwähnt befinden wir uns auf einem Weg. Deshalb veröffentlichen wir an dieser Stelle die wichtigen Veränderungen seit Dezember 2014.

März 2015

Wir haben den “Cevapcici“-Code geknackt! Die Hackmasse und Ihre Würzung waren nicht das eigentliche Problem. Schwierig gestaltete sich die Fertigung der Röllchen in größeren Mengen. Dank modernster Technik haben wir das für Sie hingekriegt. Ab heute sind auch die Cevapcici komplett in Eigenherstellung.