

REPORTAGE & INTERVIEW

Räuchern im Kombidämpfer



In der Küche des Sporthotel Pontresina wird auf Convotherm gesetzt
? und mit der optionalen Räucherfunktion ConvoSmoke gibt man
Speisen ein besonderes Raucharoma / Foto: Convotherm

Ob Lachs, Tofu oder Butter mit Raucharoma ? das Sporthotel Pontresina in den Schweizerischen Alpen bietet seinen Gästen dank der ConvoSmoke-Funktion des Convotherm 4 Kombidämpfers besondere Genussmomente.

?Als wir gehört haben, dass es für den Convotherm Kombidämpfer auch eine Smoker-Funktion gibt, war ich sofort begeistert. Wir verwöhnen unsere Gäste jetzt mit Gerichten, die momentan sehr trendig sind: Brisket Beef oder Pulled Pork mit feinstem Raucharoma?, sagt Uwe Michael Reule, seit zwölf Jahren Küchenchef im Sporthotel Pontresina.

Die optionale Räucher-Funktion des Kombidämpfers verleiht herzhaften Gerichten nicht nur Raucharoma, sondern ist gleichzeitig einfach zu handhaben: So muss nur eine kleine Metallbox mit Räucherbisquetten auf die Heizstäbe im Inneren des Convotherm 4 geschoben werden, um für aromatischen Rauch im Kombidämpfer zu sorgen. Dank des Advanced Closed System+ der Kombidämpfer tritt dieser dabei nicht aus dem Gerät aus. Auf diese Weise kann jederzeit in der Küche geräuchert werden, ohne dass Arbeitsabläufe beeinträchtigt werden.

Die zwei Convotherm 4 in der Küche des Sporthotel Pontresina sind von morgens bis abends im Einsatz. Ab 6 Uhr werden die ersten Brötchen und Kipferl in den Kombidämpfern gebacken, ehe um 9 Uhr die heiße Produktionsphase startet: ob Kalbsschulterbraten mit Rosmarinkartoffeln, gegrilltes Gemüse, Crème Caramel oder Beef Brisket. Dabei ist auch das vollautomatische Reinigungssystem ConvoClean+ eine Unterstützung. Je nach

Verschmutzungsgrad kann zwischen unterschiedlichen Reinigungsstufen gewählt werden. ?Mit den Convotherm-Geräten können wir sehr effizient und schnell arbeiten und damit die Arbeitszeiten verkürzen. Wir können verschiedene Garprozesse wie zum Beispiel Regenerieren, Braten und Dämpfen gleichzeitig durchführen?, so Reule. Bei Anlässen wie großen Festen können dank des Bankettsystems des Convotherm 4 bis zu 40 Gerichte gleichzeitig produziert werden: ?Das Bankettsystem erleichtert unsere Arbeitsabläufe, weil wir mehrere Essen gleichzeitig an den Gast schicken können?, erläutert Reule. ?Wir sparen uns die Zeit während des Services, weil wir die Gerichte schon zu Mittag anrichten und am Abend nur mehr regenerieren müssen.? Eine Erleichterung für die 14 Mitarbeiter in der Küche des Sporthotel Pontresina, die täglich für die Gäste von vier Restaurants sorgen. Bis zu 250 à la carte- sowie Halbpension-Gerichte werden pro Tag serviert und dabei hauptsächlich frische, einheimische und saisonale Produkte genutzt, die Uwe Michael Reule mit einem Hauch internationalem Touch verfeinert. Wer möchte, kann zudem einen Blick hinter die Kulissen werfen: Der ?Chefs Table? in der Küche des Sporthotels bietet Platz für zwei Hotelgäste. Diese können dann hautnah nicht nur das Küchenteam, sondern auch den Convotherm 4 in Aktion erleben.