



## Modernste Kochmethode in den bayerischen Alpen

*Im Nationalpark Berchtesgadener Land, eingebettet in der traumhaften Kulisse der bayerischen Alpen, liegt das Berghotel Rehlegg der Familie Lichtmanegger. Im stilvollen Galerierestaurant wird eine raffinierte Gourmetküche reich an bayerischen Kreationen angeboten.*

Täglich sorgt Thomas Lichtmanegger mit seiner Küchencrew für das leibliche Wohl von rund 160 Gästen. Die Vorbereitung der täglichen drei zur Auswahl stehenden 4-Gang-Menüs gelingt dank „freeze’n’go“ und Hold-o-mat mit einer zarten Frische und Feinheit, die von den Gästen hoch geschätzt wird.

Sobald der Gemüselieferant wieder abfährt, verarbeitet Thomas Lichtmanegger die Frischgemüse für die nächsten 5–7 Tage und produziert seine berühmten Strudelvariationen und eine Vielfalt an Gemüsen vor, was sich dank der konzentrierten Produktionsmethode auf die Waren-, Personal- und Energiekosten positiv auswirkt.

Seit 5 Jahren arbeitet Thomas Lichtmanegger mit „freeze’n’go“ und erreicht bei der Gestaltung der Pensionsmenüs neuen Spielraum und im Catering-Bereich Spitzenresultate. Vormittags von den Gästen bestellt, kalt angerichtet und pünktlich für den Abendservice mit dem HUGENTOBLER Bankettsystem regeneriert, lobt er auch hier den Triple-Effekt: die Qualitätssicherung der Speisen und die Zufriedenheit seiner Mitarbeiter dank attraktiverem Arbeitsplan. Saisonale Aktionen kann er jederzeit voll ausschöpfen und den Einkauf von grösseren Mengen an Pilzen, Fischen oder Spargeln rasch und ohne Qualitätsverlust verarbeiten und lagern.

Thomas Lichtmanegger schätzt das Gespräch mit dem HUGENTOBLER-Verkaufsberater, von Koch zu Koch, lobt auch die aktive Unterstützung, die er bei grossen Veranstaltungen praxisnah von dieser Seite bekommt.



Thomas Lichtmanegger

## Freeze’n’go® – Das wahre Geheimnis

Keine Auseinandersetzungen mit dem Lebensmittelinspektor, saisongerechter Einkauf, kostengünstige Produktion, abwechslungsreiches Speiseangebot, treue Gäste. Um das alles unter einen Hut zu bringen – unabhängig von der Betriebsgrösse – braucht es eine effiziente Lösung: «freeze’n’go». Mit diesem Verfahren lassen sich Salat, gekochte und abgeschmeckte Teigwaren, Ossobuco bis hin zu Gemüse einfach vorproduzieren. Bei einer fachgerechten Kühlung von 2 bis 5 °C können die Speisen qualitätsverbessernd und in bakteriologisch einwandfreiem Zustand bis zu 10 Tage gelagert werden.

- 1 Kochen / Dämpfen**  
Produzieren Sie Gemüse, Stärkebeilagen, Saucengerichte wie gewohnt nach Ihrem eigenen Rezept (im Kombisteamer, Kipper, Pfanne).
- 2 Sautieren / Würzen**  
Die Speisen heiss sautieren und fertig abschmecken. Der perfekte Garpunkt muss erreicht sein.
- 3 Abfüllen**  
Füllen Sie die Speisen heiss in GreenVac Schalen ab und schliessen Sie sie mit dem Deckel.
- 4 Schnellkühlen**  
Schieben Sie die Schalen in den -40°C vorgekühlten FrigoJet Schnellkühler. Der Garprozess wird innert 3-5 Minuten gestoppt. Bevor ein Einfrieren stattfindet, schaltet der FrigoJet automatisch auf „Kühlen“ +2°C.
- 5 Vakuumieren**  
Anschliessend wird in der Schale ein volles Vakuum erstellt. Es entsteht ein luftleerer Raum, indem sich die Poren der Speisen öffnen, Geschmacksstoffe dringen sukzessive in die Speise.



### Getestet von der Schweizer Kochnationalmannschaft

In Zusammenarbeit mit der Schweizer Kochnationalmannschaft, dem Qualis Laboratorium und der Hochschule Wädenswil wurden Blindtests und Laboruntersuchungen zur Prüfung der Produktionsmethode «freeze’n’go» und GreenVac durchgeführt. Jegliche Ergebnisse bestätigen die einwandfreie hygienisch-mikrobiologische Qualität und die Geschmacksveredelung der Speisen.



## Besseres Angebot – weniger Stress – höhere Renditen

Gäste mögen’s gerne frisch – Köche auch. Beschaffung und sofortige Verarbeitung von frischen Produkten bedeutet für viele Betriebe ein Kraftakt. Hohe Beschaffungskosten, massiver Energieverbrauch und unbeständige Verfügbarkeit des Personals machen den Alltag auch nicht leichter. Der Spagat zwischen dem grossen Ansturm am Wochenende und den ruhigeren Wochentagen kann gelingen und das Bedürfnis der Gäste nach Frische und Abwechslung, Exotik- und Traditionsgerichten kann erfüllt werden.

Mit «freeze’n’go» von HUGENTOBLER gelingt Ihnen der Kraftakt, die Forderungen von Köchen und Gästen mühelos und kostengünstig unter einen Hut zu bringen. «freeze’n’go» als Produktionsmethode wirkt nicht nur in Bezug auf die Speisequalität, sondern schreibt neue Kapitel bei der Küchenrendite. Ihre Zukunft: regionale Nahrungsmittel, im eigenen Betrieb verarbeitet zu Convenience-Produkten, bedeuten weniger Zeit- und Kostendruck. Mit «freeze’n’go» produzieren Sie Zeit unabhängig und die einzelnen Komponenten Ihrer Speisekarten sind jederzeit innert Minuten servierbereit. «freeze’n’go», eine Weiterentwicklung von Sous vide und Cook & Chill – ein Schweizer Kochsystem für die Profiküchen Europas.

Ihr HUGENTOBLER-Team  
Martin Bayerlein

### Fachkurse Juli bis November 09

Im Ausbildungs- und Schulungszentrum Gräfelfing-München

Dienstag, 11. August	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch 16. September	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch, 21. Oktober	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!