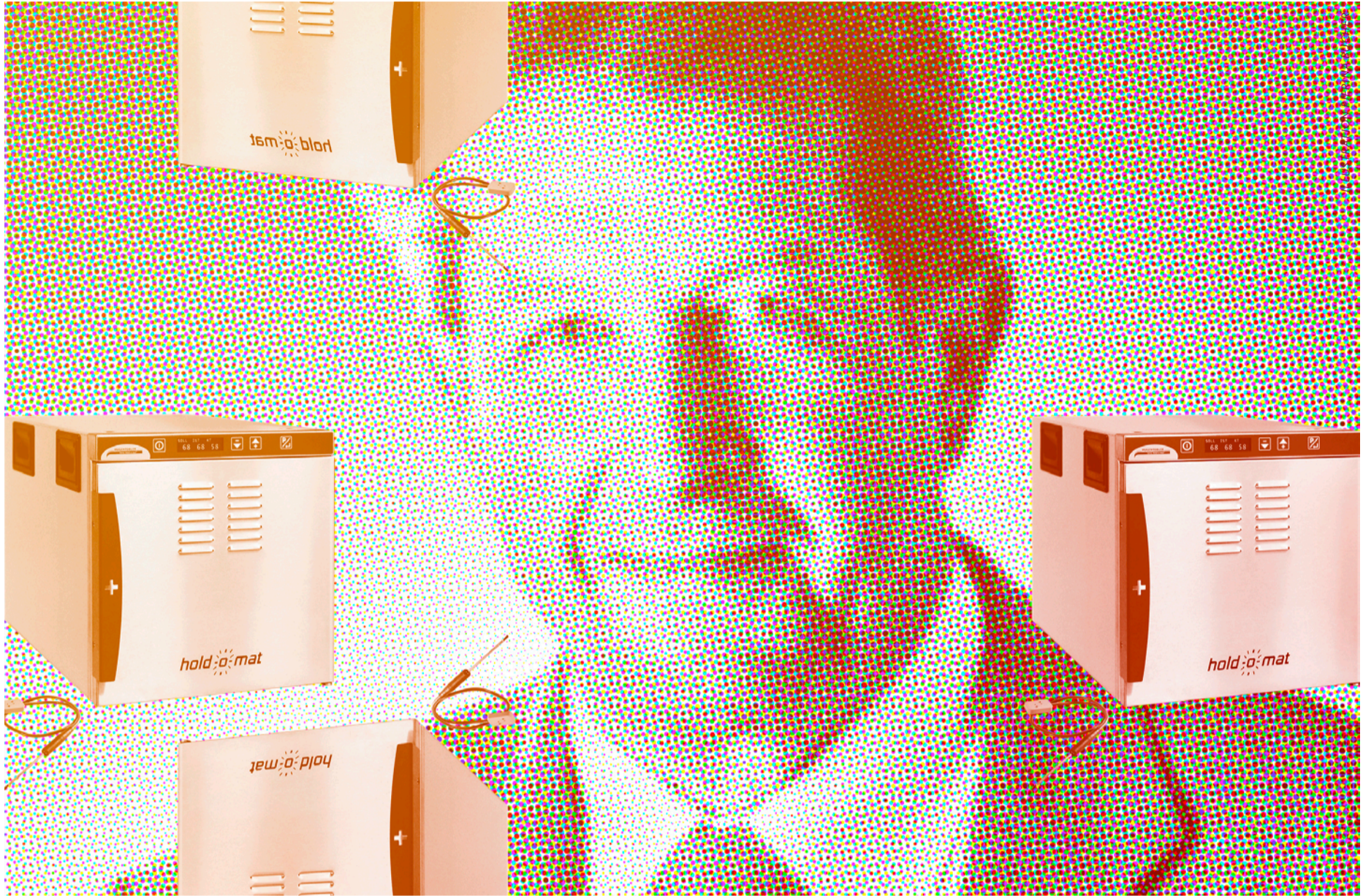


UNSCHLAGBARES KÜCHENGERÄT

So manche Erfindung erleichtert den Berufsalltag in der Küche. Wie zum Beispiel der Hold-o-mat, der weltweit rund 40000-mal im Einsatz ist. Und auf einen Schweizer Erfinder zurückgeht.



← Der Erfinder des Hold-o-mat, Fredy Hugentobler, sagt von sich selber, nicht kochen zu können. Doch der gelernte Kaufmann ist ein guter Beobachter und hat sich dadurch das Verständnis für Küchentechniken erworben.

Man schreibt das Jahr 1995. Kaspar Villiger amtiert als Bundespräsidenten der Schweiz. Finnland, Österreich und Schweden treten der EU bei. Microsoft veröffentlicht sein neues Betriebssystem Windows 95, und dem Ballonfahrer Steve Fossett gelingt als Erstem die Überquerung des Pazifiks in einem Ballon.

Grosses geschieht auch in Bern. Dort erfindet Fredy Hugentobler den Hold-o-mat. Seine Firma, die Hugentobler Schweizer Kochsysteme AG, gibt es seit 1966. Bis heute ist sie im Familienbesitz

und wird seit 2010 in zweiter Generation von Sohn Reto geleitet.

Auf die Idee des Hold-o-mat kam Fredy Hugentobler auf seinen Studienreisen in den USA. Dort lernte er neue Technologien kennen, mit denen sich Speisen, insbesondere Fleisch, in grossen Mengen innerhalb einer vorgegebenen Zeit in optimaler Qualität auf den Punkt garen lassen.

Wieder zurück in der Schweiz versuchte er mit bestehenden Geräten ähnliche Resultate zu erzielen. Doch sämtliche Versuche fielen ernüchternd aus. Die Geräte waren anfällig auf Temperaturabfälle, konnten mit Feuchtigkeit

nicht umgehen, waren technisch nicht durchdacht und auch in der Temperatursteuerung ungenau. So reifte der Gedanke, ein eigenes Gerät zu entwickeln.

Doch was kann der Hold-o-mat?

Dank seiner perfekten Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit ist er sowohl ein Niedergar-, Produktions- als auch ein Warmhaltegerät. Und dies mit einer Genauigkeit von plus/minus einem Grad. Ein zirka 20 Meter langes Heizkabel ermöglicht eine gleichmässige Temperatur, auch wenn die Türe immer wieder geöffnet wird. Der

Hold-o-mat verfügt zudem über ein Entfeuchtungssystem, das panierte Speisen knusprig hält.

Die in der Küche zubereiteten Menüs können im Hold-o-mat transportiert und am Veranstaltungsort warm serviert werden. Dass das Gerät bis heute in vielen Profiküchen zum Einsatz kommt, ist der laufenden Modernisierung zu verdanken.

Der Hold-o-mat wird bis zum heutigen Tag in der Schweiz hergestellt. Er gilt als der meistverkaufte «Qualitätsverbesserer» und ist Award-Gewinner der International Chef Days ICD für die beste Erfindung in Europas Profi-

küchen. Es gibt kaum eine Profiküche, in der nicht mindestens ein Hold-o-mat steht. So auch bei Ale Mordasini von der «Krone» in Regensberg/ZH. Dieser schwärmt: «Er ist die beste Erfindung seit der Nutzung des Feuers.»

Der Coach der Schweizer Nationalmannschaft hat ein Rezept für ein 24 Stunden gegartes Short Rib entwickelt. Dafür am Vortag das Short Rib mit Salz und Pfeffer würzen und vakuumieren. Im auf 85 Grad Celsius vorgewärmten Hold-o-mat während 24 Stunden garen. Details zeigt Ale Mordasini im mit dem QR-Code verknüpften Video. *RUTH MARENDING*



Scannen und mehr erfahren:
Ale Mordasini präsentiert
sein Niedergarrezept

ANZEIGE

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

Rund 3000 Lernende
haben unsere
Zeitung abonniert.

DU AUCH?

www.hotellerie-gastronomie.ch/Abo

diga
möbel

**HOTEL-
Zimmer
einrichten.**

diga.ch/hotel

Gastro Express

Die führende
Stellenbörse für
das Schweizer
Gastgewerbe

www.gastro-express.ch

**HOTELLERIE
GASTRONOMIE VERLAG**

**Mehr
Beachtung**
...

... finden Ihre Produkte mit einer
Anzeige in unseren Medien.
Reservieren Sie jetzt
eine der Top-Platzierungen.

Beratung unter
041 418 24 44