



Hold-o-maten erobern die Schlossküche

In der Hitze der Nacht – das war wohl eines der Schlagwörter, das Veronika und Hans Huber vor drei Jahren aufhorchen und die ersten vier Hold-o-maten kaufen liess. Das Ehepaar Huber betreibt in der dritten Generation das Schlosshotel Herrenchiemsee, wo an starken Tagen mitunter 300 Portionen Schweinsbraten durch den Küchenpass gehen. Früher wurde das Fleisch in 40 Jahre alten Ölbrennerherden gebraten, dabei wurde täglich die gewaltige Menge von ca. 270 Liter Öl verbraucht.

Seit 2006 arbeitet die Küchenbrigade im Schlosshotel nun mit Hold-o-maten. Durch das Übernachten wurde der Schmorverlust um knapp 50% reduziert. Auch der Stress im A-la-carte-Service hat sich deutlich reduziert, da viele Kurzbratgerichte nicht mehr à la Minute zubereitet werden

müssen, sondern im Hold-o-maten qualitätsverbessernd warmgehalten werden. Durch die Systeme von HUGENTOBLER konnte ein Ölbrenner stillgelegt und die Ölkosten halbiert werden. Der sagenhaft niedrige Energieverbrauch des Hold-o-maten von nur 150 bis 200 Watt pro Stunde hat Familie Huber ebenfalls überzeugt. Die ersten vier Geräte waren durch die massiven Einsparungen denn auch im Nu amortisiert.

Für Küchenchef Martin Gux und seine Küchenmannschaft sind die Hold-o-maten nicht mehr wegzudenken. Mit viel weniger Stress produzieren sie heute

viel bessere Speisen. Im Hold-o-mat trocknen Fleisch und Fisch garantiert nicht aus. Auch im Bankettbereich können die Gäste mit butterzartem Fleisch bedient werden – ohne Wartezeiten notabene.

Der Hold-o-mat hat im Schlosshotel vollends überzeugt und zu den anfänglich vier Geräten sind im Schlosshotel Herrenchiemsee mittlerweile vier weitere hinzugekommen...



v.l.n.r.: Hans Huber, Honso Marinec und Martin Gux

Wussten Sie, dass...

die Indianer die Erfinder des Dauergarens sind? Was machen mit all dem frischen aber zähen Büffel Fleisch? Die Kultur der Indianer war nicht nur geprägt durch spirituelle Reife, sie waren auch

äusserst findige Köche und raffinierte Ofenbauer. Ein Ofen nach Indianer-Technik war eine 1,5 - 2 Meter tiefe Grube. Darin entfachten sie Feuer, legten Steine hinein und das mit Blättern umwickelte Gargut dazu. Dann Ofen schliessen – also Erde drauf – und fertig! Während Stunden, ja sogar Tagen schmorste das Fleisch sanft im „Erdofen“ und wurde so geniessbar und zart. Das Niedertemperaturgaren war erfunden! Eine uralte Technik, die nur darauf wartete, im 20. Jahrhundert ihr Revival zu feiern – in Form des gradgenauen Hold-o-maten...



Tipps und Tricks

Lernen Sie die vielfältigen Möglichkeiten des Hold-o-maten noch besser kennen! Auf der Hugentobler Homepage finden Sie köstliche Rezepte zum Nachkochen. Ob zum Niedertemperaturgaren, Warmhalten von Speisen oder Garen über Nacht, in den Anwenderlisten finden Sie alle nötigen Angaben zur Umsetzung.

www.hugentobler.de



Schlafend Geld verdienen

Während Sie ruhig schlafen, gart für Sie der Hold-o-mat Ihr Tages-Menu von morgen. Niedertemperaturgaren „über Nacht“ im Hold-o-maten eignet sich ausgezeichnet für Fleisch- Saucengerichte und grosse Bratenstücke. Sie erzielen saftige und zarteste Qualität während einer Garung von 10-15 Stunden.



Sparen Sie Energiekosten

Nutzen Sie den günstigen Nachtstrom! Mit einem Anschlusswert von 1 KW benötigt der Hold-o-mat nur 300 bis 400 Watt Energie pro Stunde und somit im Vergleich 20-30x weniger als ein Kombisteamer.

Reduzieren Sie den Gewichtsverlust

Die schonende Zubereitung „Garen über Nacht“ reduziert den Gewichtsverlust vom Fleisch von 20-25% auf 8-10%.

Erreichen Sie mehr Lebensqualität ohne Stress

Produzieren Sie Ihr Menu-Fleisch zeitunabhängig ohne Stress und Hektik. Der Hold-o-mat ist auch Ihr idealer Partner zum Warmhalten von Menu, Grilladen und A-la-carte-Gerichten.

Der Hold-o-mat – eine sinnvolle Erfindung

Über fünfzehntausend Hold-o-maten wurden bis heute ausgeliefert. Eine geniale Schweizer Erfindung hat sich in den Profiküchen profiliert und bewährt. Bessere Speisequalität, weniger Stress in der Küche, mehr Rendite und attraktivere Angebote sind das sichtbare Resultat. Oft haben mich Hold-o-maten-Fans gefragt, wie es zu dieser Erfindung kam. Antriebsmotor, ein wirklich revolutionäres Gerät zu entwickeln, waren für mich die vielen Fachgespräche mit engagierten Köchen. Ich kannte die Probleme herkömmlicher Niedertemperaturgeräte in Bezug auf Grösse und Temperaturgenauigkeit, aber auch die Ansprüche der Küchenchefs. So entwickelten wir das gradgenaueste Niedertemperaturgerät, das mit dem ICD Award als eine der wertvollsten Erfindungen für Europas Profiküchen ausgezeichnet wurde. «Gott sei Dank», dass in unserem Unternehmen ein Pioniergeist herrscht, der stets aufs Neue zur Erfindung und Entwicklung intelligenter Systeme anregt und damit beiträgt, die Speisequalität den heutigen Anforderungen anzupassen und wertvolle Arbeitsplätze zu schaffen und zu erhalten.

Fredy Hugentobler
CEO / Inhaber

Fachkurse Mai bis September 09

Im Ausbildungs- und Schulungszentrum Gräfelfing-München

Mittwoch 27. Mai	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Dienstag 23. Juni	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch 29. Juli	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Dienstag, 11. August	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30
Mittwoch, 16. September	Schweizer Kochsysteme	09.00–15.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!