



**Gesund leben,  
lustvoll essen**

*Esthi und Mike Häusermann, das Wirtenpaar des Bergblick in Aeschi, überzeugen in ihrem Gourmet-Stübli mit einer herzlichen Gastfreundschaft und kulinarischen Leckerbissen. Sie legen viel Wert auf eine gesunde Küche und eine besonders schonende Verarbeitung der Lebensmittel.*

Seit 3 Jahren arbeitet Mike Häusermann erfolgreich mit der Produktionsmethode «freeze'n'go». Die grössten Vorteile sieht er in der Flexibilität und Unabhängigkeit beim Produzieren. Aktionen kann er jederzeit ausnützen und zum Beispiel grössere Mengen Pilze oder Beeren einkaufen und diese sofort verarbeiten und lagern. Die Produktion nach «freeze'n'go» erfolgt 2x pro Woche, jeweils wenn die Gemüselieferung frisch eintrifft. Danach ist die

Mise en place, inklusive Risotto, Teigwaren und Salaten für die nächsten Tage erledigt.

Den Schnellkühler setzt er zudem zum Tiefkühlen von Torten, Parfaits und Fleischgerichten ein. Alle zwei Wochen produziert er eine seiner Spezialitäten, diverse Cordon bleu-Varianten, welche er bei -40°C schockt und bei -20°C lagert.

Wenn Mike Häusermann über «freeze'n'go» spricht, kommt er ins Schwärmen: „Ich weiss nicht mehr, wie ich vorher ohne «freeze'n'go» gearbeitet habe. Diese Produktionsmethode ermöglicht mir an Spitzentagen bis zu 100 Gäste als Alleinkoch zu verpflegen mit bedeutend weniger Stress. Das Problem mit vielen Speisenresten gehört seither der Vergangenheit an. Der Nutzen von «freeze'n'go» im Vergleich zur Investition ist ein Vielfaches. Ich kann nur jedem empfehlen, «freeze'n'go» in seinem Betrieb auszuprobieren“.

Erfreulich sind auch die Reaktionen seitens Kunden, die das feine Gemüse mit dem ausgeprägten Eigengeschmack und die knusprigen Cordon bleus mit einer Kruste, die nicht gleich wegfällt, loben.



Mike Häusermann

**update 2|5** <sup>2009</sup>

**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 diverse Laboruntersuchungen zur Prüfung der Produktionsmethode «freeze'n'go» und GreenVac durchgeführt. Jegliche Ergebnisse bestätigen die einwandfreie hygienisch-mikrobiologische Qualität und die Geschmacksveredelung der Speisen.



**Editorial**



**Weniger Stress – mehr Lebensqualität**

Köche wollen frische Produkte aus der Region oder wo nötig aus allen Herren Ländern. Aussagen wie „wir kochen frisch“ signalisieren Qualität. Die Strategie Orange von GastroSuisse versinnbildlicht wie es gehen könnte: kleine Portionen, bunt durcheinander in variantenreichen Speisefolgen, neue Kreationen, attraktiv serviert – der Gast wählt aus dem Angebot die einzelnen Komponenten nach Lust und Laune...

HUGENTOBLER bringt Ihnen mit «freeze'n'go» die Lösung zur mühelosen Umsetzung der Strategie Orange. Eine Produktionsmethode, die nicht nur in Bezug auf Speisenqualität, sondern auch auf beachtliche Renditen ein neues Kapitel der modernen Küche schreibt. Frischer Einkauf regionaler Produkte, Ihre eigenen Convenience-Produkte und weniger Stress sind die Zukunft. Mit «freeze'n'go» produzieren Sie zeitunabhängig und die einzelnen Komponenten Ihrer Strategie Orange sind jederzeit innert Minuten servierbereit. «freeze'n'go», eine Weiterentwicklung von Sous vide und Cook & Chill – ein Schweizer Kochsystem für die Profiküchen Europas.

Fredy Hugentobler  
CEO / Inhaber

**Fachkurse Mai/Juni/Juli 2009**

**Kompetenzzentrum Prodega Moosseedorf (BE)**

FrigoJet & freeze'n'go **Dienstag 26. Mai**  
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Practico Vision Kombist. **Dienstag 16. Juni**  
Visionen werden umgesetzt! 09.00–13.30

Butterzart - **Montag 06. Juli**  
im Hold-o-mat 14.15–17.30

**Schulungs- und Ausbildungszentrum Rotkreuz (ZG)**

Practico Vision Kombist. **Donnerstag 28. Mai**  
Leichte Frühlingsgerichte 09.00–13.30

FrigoJet & freeze'n'go **Montag 15. Juni**  
Ihre Kosten auf Eis gelegt! 09.00–13.30

Practico Vision Kombist. **Dienstag 07. Juli**  
Visionen werden umgesetzt! 09.00–13.30

Sichern Sie sich Ihren Platz!