

GEHEIMNISSE DER GASTRONOMIE

"Tiefkühlprodukte haben eine hohe Akzeptanz"

Barbara Röder, hessische Landesvorsitzende des Verbands der Köche, arbeitet seit 16 Jahren beim Convenience-Produzenten Nestlé Professional. Sie verrät, was ihre Kollegen bei ihr einkaufen - und warum.

Es gibt so gut wie kein Lokal, das offen zugibt, vorgefertigte Produkte - Convenience - zu verwenden. Warum ist das so?

Ich denke, das liegt auch daran, dass vom Beruf des Kochs in der Öffentlichkeit ein falsches Bild gezeichnet wird. In vielen Kochshows, zum Beispiel wenn es um Lokale geht, die nicht funktionieren, wird immer suggeriert, der Grund sei, dass die Leute nicht frisch kochen. Und in den Medien generell wird der Einsatz von Convenience mit Betrug am Verbraucher gleichgesetzt.

Ist der Gast naiv, der von einem Essen auf einer Veranstaltung oder im guten Restaurant erwartet, dass es selbst gekocht ist?

Nein, überhaupt nicht. Und für die Köche gilt: Jeder will, dass der Gast zufrieden ist und wiederkommt. Das kann der Koch aber auch mit dem Einsatz von Convenience erreichen.

Was fertigt Ihr Unternehmen für Ihre Kunden, die Gastronomen und Caterer?

Convenience-Basis-Produkte unterschiedlicher Art, von Erzeugnissen, die sehr hochwertig sind, bis hin zum Low-Budget-Produkt. Suppen, Saucen, Fonds, Pürees, Würzmittel, solche Dinge.

Warum kaufen Köche bei Ihnen ein?

Ich habe in meiner Lehrzeit noch Gelatine aus Kalbsfüßchen, Schweinefüßchen und Schweineöhrchen gekocht. Und man wusste nie, ob das gelingt - wie die Gelatine bindet, ob sie durchschmeckt, im Mousse au Chocolat zum Beispiel. Heute ist Gelatine als vorgefertigtes Produkt so etabliert, dass niemand mehr darüber nachdenkt, dass man das früher anders herstellte. Oder: Wer mahlt sein Mehl, wer macht Nudeln noch selbst? Solche Sachen, obwohl sie vorgefertigt sind, haben ein gutes Image in der Branche.

Gibt es Produkte, für die Köche sich schämen, sie zu benutzen?

Fertigsaucen und Fertigsuppen. Dabei kommt es vor allem auf den Aggregatzustand an: Ein Pulver hat nie eine so hohe Akzeptanz wie ein Flüssigprodukt. Akzeptiert sind auch Tiefkühlprodukte. Das liegt vielleicht daran, dass der Koch solche Sachen nachvollziehen kann.

Was jemand selbst kochen könnte, das ist er bereit, sich auch liefern zu lassen?

Ja, so könnte man das sagen. Ich kenne im Rhein-Main-Gebiet Firmen, die haben in der Gemeinschaftsverpflegung 2000 Essen am Tag. Und beschäftigen zwei ausgebildete Köche. Was, glauben Sie, heißt das?

Geringe Fertigungstiefe ist gewollt?

So gut wie jeder Küchenchef ist gezwungen, Gewinn zu erwirtschaften und muss sich überlegen, wie er das macht. Eine Möglichkeit ist, am Personal zu sparen und dafür mehr Geld für Waren auszugeben ...

... oder an der Ware zu sparen?

Am Ende hängt es auch davon ab, was Gäste bereit sind zu zahlen. Wenn ein Kantinenessen nur 4,50 Euro kosten darf, kann ich nicht genauso arbeiten wie im Zwei-Sterne-Lokal. Es kommt für den Koch immer darauf an, was die Kunden erwarten. Und vor allem darauf, was ihr Chef, der Unternehmer, erwartet. Es ist ja nicht so, dass wir Produkte anbieten, die der Markt nicht braucht. Im Gegenteil, er braucht immer mehr.

Steigt die Nachfrage, weil immer mehr Arten von Restaurants Convenience-Produkte nutzen?

Ja. So haben wir eine Produktlinie mit Saucen, die werden in Manufakturen hergestellt. Mit gerösteten Knochen, gerösteten Gemüsen, Gewürzen, Wasser. Alles so, wie es der Koch selbst machen würde, aber er spart die Zeit. Und die Qualität ist immer gleich, das ist nicht unwichtig. Wenn ich als Küchenchef für eine große Veranstaltung Leihköche verpflichte, weiß ich nicht immer, wie die arbeiten. Wenn ich etwas kaufe, das ich kenne, weiß ich, was ich bekomme.

Sind Convenience-Produkte denn auch im Sinne des Gastes?

Ich bin viel unterwegs, esse bei Tagungen und auf Kongressen. Und wünsche mir oft, die Küche hätte verwendet, was wir anbieten.

Die Fragen stellte Jacqueline Vogt.

© Alle Rechte vorbehalten. Frankfurter Allgemeine Zeitung GmbH, Frankfurt. Zur Verfügung gestellt vom Frankfurter Allgemeine Archiv.