



Gastro-Unternehmer und Küchenchef Hans Schiess und Valerie Plüss von der Firma Plüss & Partners «schwören» auf das Multitasking-Talent, den Roundup Deluxe Variety-Mini-Steamer, der sich optimal für den Einsatz im A la Carte-Service eignet.

### Management by «Sie & Er» (III):

## Multitasking-Equipment als Basis

Damit ein derart ambitioniertes kulinarisches Programm überhaupt zu bewältigen ist, stützt sich Küchenchef Hans Schiess auf überdurchschnittlich effiziente, neuzeitliche und bewährte küchentechnische Anlagen und Geräte mit hohem Multitasking-Faktor.

Neben der zentralen Herdanlage und einem SelfCooking Center mit Bankettsystem (von Rational) steht ein Counter-

top Roundup Deluxe Variety Steamer im Mittelpunkt. Das absolut geniale Kompakt-Gerät aus USA wird in der Schweiz von der Firma Plüss & Partners (Zürich) vertrieben und eignet sich in geradeste optimaler Weise für einen speditiven und effizienten A la Carte- und A la Minute-Service, wie er im Gasthof Krone Forch mit Bravour gepflegt wird.



Verschiedene elektronisch gespeicherte Programme und verschiedene Gefässe machen den Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer der Firma Plüss & Partners zu einem unverzichtbaren Gerät in der Küche des Gasthofs Krone Forch.



**Kreative Gerichte von Hans Schiess, in Minutenschnelle aus dem Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer gezaubert und präsentiert von Valerie Plüss.**

Der Roundup Variety Mini-Steamer erbringt die gleiche Qualität wie ein Drucksteamer, kann an jede 230/16 A Volt-Steckdose angeschlossen werden und benötigt lediglich einen Wasseranschluss aus der gewöhnlichen Wasserleitung oder aus der Mischbatterie vom Kochherd — oder einen mobilen Wassertank beispielsweise bei einem Catering-Einsatz — und vor allem: keinen Abwasseranschluss! Im Countertop Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer regeneriert Küchenchef Hans Schiess à la minute vor allem Beilagen wie Pasta, Reis, Kartoffeln und Gemüse innert (je nach Portionen) 30 bis 55 Sekunden.

Die Speisen behalten im Roundup Variety Steamer Eigengeschmack, Farbe und Frische wie aus dem Drucksteamer. Küchenchef Hans Schiess: «Der Roundup Variety Steamer ist eine meiner besten Investitionen in Küchentechnik überhaupt. Er ist das wohl meistbenutzte Gerät in unserer Küche und sorgt dafür, dass auch in einer personell nicht allzu grosszügig dotierten Profi-Küche ein speditiver und effizienter A la Carte- und A la Minute-Service gewährleistet ist. Den Roundup möchte ich jedenfalls nicht mehr missen. Den würde ich unter keinen Umständen wieder hergeben!»



**Köstlichkeiten in Minutenschnelle aus dem Roundup Variety-Steamer: Oeuf florentine mit Scampi, pochiertes Ei mit Spinat, Fenchelfächer, Peperoni und Garniture, Dreierlei Meeresfrüchte mit Gemüsekomposition.**

## LIVE-REPORT



**Ein Multitasking-Ofen par excellence: Der «Halo Heat» Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam. Küchenchef Hans Schiess und Valerie Plüss von Alto-Shaam Switzerland wissen um die multifunktionalen Fähigkeiten des «Halo Heat» Cook-, Hold- und Smoke-System.**

Der Kompaktsteamer produziert Dampf ohne Druck aus dem zufließenden Leitungswasser. Er verfügt über vier Programme (wo Zeit und Intervalle eingegeben werden können) und benötigt bloss eine Anschlussleistung von 3,5 kW. Für die unterschiedlichen Portionsgrößen stehen diverse Schubladen-Größen zur Verfügung. Der Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer von Plüss & Partners gewährleistet eine optimale Qualität in Bezug auf Eigengeschmack, Farbe und Frische.

Sein Einsatz in der A la Carte-Küche entlastet die Kapazitäten der grossen, herkömmlichen Kombisteamer, die so für Produktion und Regeneration von grösseren Mengen an Speisekomponenten (beispielsweise für einen gleichzeitigen Bankettservice) frei bleiben. Zudem werden mit dem

Roundup Variety Steamer markante Einsparungen an Ressourcen und Kosten erzielt. Seit 1997 ist der Roundup Mini-Steamer fester Bestandteil der optimierten Arbeitsprozesse (Qualitätssicherung) in der Krone Forch.

Einen Namen gemacht haben sich der Gasthof Krone in Forch und Küchenchef Hans Schiess nicht nur mit den fein abgeschmeckten kulinarischen Klassikern und den wechselnden Spezialitäten, sondern auch mit den hausgeräucherten Lachskreationen. Wie so oft, wenn Rauchlachs-Kreationen «inhouse» geräuchert werden, zeichnet sich der Rauchlachs in der Krone Forch durch eine feine, nüancierte und subtile aromatische Eleganz voller Leichtigkeit aus, die vergessen macht, dass Rauchlachs eigentlich ein Fisch mit relativ hohem Fettgehalt ist. Küchenchef Hans Schiess aromatisiert die Lachsseiten mit einer eigenen Salz- und Gewürzmischung und lässt sie in seinem «Halo Heat» Cook-, Hold- und Smoke-Ofen der amerikanischen Marke



**Subtil und selbstgeräucherter Rauchlachs mit Salatbouquet, Paupiette de Sôle mit Safranrisotto und Gemüsegariture, Pochiertes Forellenfilet und Gemüsegariture, Lammcarré mit Gemüsegariture – dank dem Alto-Shaam «Halo Heat»-Cook-, Hold- und Smoke-Ofen und dem**



**Pächter und Küchenchef Hans Schiess beim Tranchieren von «Grosses Pièces» und zusammen mit seiner Gemahlin Amelia Schiess und mit Margrit und Valerie Plüss von Alto-Shaam Switzerland und von der Firma Plüss & Partners.**

Alto-Shaam langsam und sorgfältig über dem Rauch von verglühenden Alto-Shaam-Holzchips räuchern. Valerie Plüss von Alto-Shaam Switzerland: «Je nach den Produkten, die geräuchert werden sollen, bietet Alto-Shaam verschiedene Holz-Chips an: Hickory, Cherry, Apple oder Marple. Die Chips aus den verschiedenen Hölzern geben dem Räucherprodukt eine ganz besondere geschmackliche und raffinierte Note, die man bei industriell hergestellten Produkten vergeblich sucht.»

Der original «Halo Heat» Cook-, Hold- und Smoke-Ofen von Alto-Shaam entfaltet in einem patentierten Verfahren eine sanfte Wärme, die das Gar-, Hold- oder Smoke-Produkt besonders schonend zubereitet. Küchenchef Hans Schiess produziert und «holdet» darin Fleisch, Fisch und andere Speisekomponenten, vor allem aber auch «Grosses Pièces» von beliebten Fleischstücken. Der Ofen (SK-767/III) hat ein Fassungsvermögen von 45 Kilo und ist mit einer

manuell und elektronisch programmierbaren Steuerung ausgestattet und in der Krone Forch seit 1996 im Einsatz.

Hans Schiess zu GOURMET: «Dank der 'Halo Heat'-Wärme von Alto-Shaam können wir auf den Punkt gegartes, saftiges, farbechtes und aromatisches Fleisch in konstanter Top-Qualität servieren. Dazu kommt dank dem sanften Garen — auch über Nacht — ein minimaler Gar- und Gewichtsverlust, was die Warenrendite optimiert. Bei grösseren Banketten und bei Buffets regenerieren wir die Teller im SelfCooking Center und tranchieren unter der Wärmelampe in der Carvery-Station von Alto-Shaam vor den Augen der Gäste die 'Grosses Pièces'. Das vermittelt kompetente kulinarische Inszenierung, Professionalität und persönliches Engagement des Küchenchefs und löst immer wieder spontane Komplimente aus!»

Für weitere Infos: Seite 94



**auf Blattspinat und tournierten Champignons, Truthahn mit Brüsseler Flan, Reis und Gemüsegariture, Aiguillettes de Boeuf mit Nudeln Roundup Deluxe Variety Mini-Steamer lassen sich derartige kreative Gerichte im Nu auf den Gästetisch zaubern.**