



„CHRISTINE, WIE MACHST DU DAS EIGENTLICH ...?“

DIETMAR BERGER IM GESPRÄCH MIT CHRISTINE PRETTENHOFER, KÜCHENCHEFIN IM JOGLAND HOTEL IN WENIGZELL



HAUSGEMACHT!

Zeit, Personaleinsatz, Energie – Ressourcen sind knapp und wollen gut eingeteilt werden.

Der Spagat zwischen ‚frisch‘, ‚schnell fertig‘ wird immer schwieriger. Unter dem Motto, von Chef zu Chef‘ stellt Rational RVL Dietmar Berger, selbst Koch, für den GASTWIRT regelmäßig Küchenchefs die entscheidende Frage: „Sag, wie machst du das eigentlich?“

Powered by RATIONAL

Als Dietmar Berger seiner „Bestandskundin“ Christine Prettenhofer vor einem halben Jahr einen Routinebesuch abstattet, stehen die Zeichen noch nicht auf Vertiefung der Geschäftsbeziehungen. „Nein, sicher nicht!“, antwortet die junge Chefin damals zunächst auf den Vorschlag, sich für die stressige Herbstsaison ergänzend zu ihrem SCC doch noch ein VCC- ein VarioCooking-Center zuzulegen. Dann spielt Berger seine Trumpfkarte aus: „Was, wenn ich dir einen zur Probe herstelle – auf drei Wochen?“ Heute noch muss sie herzlich lachen, wenn sie die Geschichte erzählt und – ihren VCC liebt sie inzwischen heiß ...

DB: Liebe Christine, was hast du dir damals gedacht, als ich in der Tür gestanden bin?

CP: Willst das wirklich wissen? (lacht) Uje, scho wieder ein Vertreter ...

DB: Aber du hast mich nicht hinausgeschmissen!?

CP: Nein, weil du mich gefragt hast, wie’s mir mit meiner Arbeit so geht, da hab ich dir ehrlich geantwortet – ned so guat – und dann hast du mit mir überlegt, wie ich meinen Stress mit deinen Geräten in den Griff bekommen könnte. Ja, und dann hast du mir einen sehr guten Vorschlag gemacht.

DB: Den du aber nicht angenommen hast!

CP (lacht): gleich gekauft hab ich nicht, nein – aber du hast mich eine dieser neuen Referenzkunden- Expertenküchenveranstaltungen eingeladen, und von der war ich ehrlich begeistert.

DB: Und hast mir trotzdem keinen VCC abgekauft!

CP: (schmunzelt): nein, noch immer nicht. Aber du bist dann mit dem Einserschmäh gekommen und hast mir angeboten, mir für drei Wochen ein Gerät herein zu stellen. Das fand ich eine wirklich tolle Möglichkeit.

DB: Nur wolltest du es einen Monat früher...

CP: Ja, zu Beginn der Wildsaison – ganz blöd bin ich ja auch nicht. (grinst schelmisch, beide lachen herzlich)

DB: Erzähl mir bitte nochmal kurz, wie du dich in diesen zwei Wochen mit dem VCC angefreundet hast!

CP: (seufzt) Ich fürchte, ich hab mich damals verliebt ... Angefangen hat es mit meinem Hirschbraten, den mach ich schon immer, der war auch immer sehr gut – aber plötzlich war der echt sensationell. Über Nacht, Niedrigtemperatur, ein bissl hab ich da das Programm abgeändert – der war so weich und voll im Aroma



Bezahlte Anzeige | © Fotos: Mike Ranz

– eine Sensation. Und dann hab ich natürlich geschaut, was noch geht und was von meiner Karte noch so passt für den VCC.

DB: Und da hast du zwei Überraschungen erlebt?

CP: Na, mehr – aber zwei mit denen ich nicht gerechnet habe. Das eine waren meine Faschingskrapfen - die mach' ich jedes Jahr, für Hausgäste und externe – ich liefere da am Faschingswochenende ein paar hundert Stück an umliegende Betriebe und das war immer eine Heidenarbeit. Aus reiner Neugier hab ich das mit dem VCC probiert – die ersten noch mit einem bestehenden Programm – das war weniger erfolgreich. Aber dann hab ich mich schon ein bissl ausgekannt und bin mutiger geworden – und plötzlich hat's geklappt. (grinst) Ich kann nur sagen: Ich mach die nie wieder anders...

DB: Du hast uns dankenswerter Weise dein Geheimnis auch verraten und uns das Programm erklärt – jetzt ist das in der neuen Rezeptliste drinnen, für alle!

CP: Ja, das passt – ich find das super, wenn sich da so eine Küche-Community entwickelt, wo man sich austauscht.

DB: Noch was Süßes machst du regelmäßig im VCC – auch so ein signature-dish von dir!

CP: Ja, die Joglland-Torte. Das ist eine Nusstorte, ein Rezept von der Schwiegeroma . Da haben wir ein Wochenende he-



rumgetüfelt, wie wir das machen, dass es gut haltbar ist, aber nicht zu trocken , wie die Creme sein muss, dass sie für heutige Verhältnisse nicht zu fett ist, aber trotzdem nach was schmeckt – war nicht so einfach... Wir haben es geschafft und nachdem ich jetzt die Tortenböden im SelfCookingCenter® und die Creme im VarioCookingCenter® machen kann, kann ich noch frischer und unmittelbarer produzieren.

DB: Frisch und hausgemacht sind zwei wichtige Grundparameter in deiner Küche, oder?

CP: Absolut! Ich arbeite mit zwei Lehrlingen, die sind voll tüchtig, aber trotzdem sind 26 Zimmer mit Halbpension für drei Leute in der Küche manchmal grenzwertig gewesen ... Jetzt schaffen wir das relativ locker und das hat schon zu einem guten Teil was mit euch zu tun, das darf ich ruhig sagen.

DB: Danke, danke - so ein Lob nehme ich sehr ernst, das freut mich sehr – wann darf ich dir wieder mal ein Gerät zum Probieren da lassen?

CP: Wenn es waschen und bügeln auch kann!