



"RAPHAEL, WIE MACHST DU DAS EIGENTLICH ...?"

THOMAS DONLEITNER IM GESPRÄCH MIT RAPHAEL OBSTMEIER, KÜCHENCHEF DER BREITFUSSALM IN HINTERGLEMM



30 KILO NUDELN

AL-DENTE-PERFEKTION IN UNTER EINER STUNDE – GEHT DAS?

Powered by RATIONAL

Frisch, große Mengen, energieeffizient, schnell soll's gehen und gut schmecken natürlich. In unserer Reihe „Von Chef zu Chef“ stellt Thomas Donleitner, selbst Küchenmeister, Küchenchefs die dieses Kunststück täglich schaffen, für Sie die entscheidende Frage: „Sag, wie machst du das eigentlich?“

Auf der Breitfußalm in Hinterglemm geht's rund. Herrlichstes Winterwetter, perfekte Pistenverhältnisse – um Punkt 12:00 ist auf der riesigen Sonnenterrasse kein Plätzchen mehr frei. Die Ortskundigen stürmen den großzügigen SB-Bereich drinnen, bevor sie sich draußen niederlassen. Die Gemütlichen bestellen á la carte – wobei Küchenchef Raphael Obstmeier da wie dort auf höchste Qualität aus der Region bedacht ist und in der Küche jeden Tag alle Hebel in Bewegung setzt, dass kein Gast länger als fünfzehn Minuten auf sein Essen warten muss.

Thomas Donleitner: Raphael, eine Skihütte wie die Breitfußalm, das ist für einen Koch doch Stress pur – wie kriegst du das hin?

Raphael Obstmeier: Ach, das ist halb so schlimm – Einteilungssache, würd ich sagen. Eine gute Küchenorganisation – und die richtige Technik; dann geht's dahin.

Alles vorproduziert?

Eigentlich ganz wenig (lacht). Wir fangen halt um 6:30 an! Das erste, was ich anwerfe ist mein VCC – mein Rational Vario Cooking Center – das wolltest du ja hören, oder? (grinst) und das rennt dann bis 17:00 durch – da geht schon was weiter!

Wie setzt du dein VCC ein?

Also sagen wir so, eigentlich mach ich fast alles da drin, bis auf Pommes. Ich weiß, die werden natürlich auch super da

drin, aber ich setz' es einfach anders ein. Heute hab ich zum Beispiel zunächst die Wurstnudeln von der Kinderkarte im VCC zubereitet. Zehn Kilogramm Nudeln gekocht – dann die Würstel abgebraten; natürlich auch im VCC. Am Schluss haben wir Nudeln und Würstel vorsichtig gemischt, gut abgeschmeckt und fertig. Das funktioniert prächtig. Nudeln sind sowieso ein großes Thema bei uns – Spaghetti hab ich immer auf der Karte und ich mach' etwa dreißig Kilogramm täglich.

Wie lange brauchst du da im Vergleich zum Kochen im Topf?

Im Topf bin ich den halben Vormittag gut beschäftigt, im VCC ist die Geschichte in nicht ganz einer Stunde erledigt. Und so lange dauert das auch nur, weil ich hier oben auf 1.800 m Seehöhe nicht bei 100 Grad koche, sondern bei 94 Grad – entsprechend länger brauchen meine Spaghetti, bis sie perfekt al dente sind. Das habe ich einmal ausprobiert, dann haben wir den VCC kalibriert, alle Programme entsprechend eingestellt und jetzt funktioniert das. Ich bekomme nur immer noch ein bissl Kopfweg, wenn mir einer meiner Köche erklärt, er mache Nudeln „nach Gefühl“... Sicher, daheim tu ich das auch. Bei 2.500 Essen verlass ich mich aber nicht mehr so gern auf mein Gefühl – schließlich möchte ich jede einzelne Portion perfekt haben. (grinst)

Was machst du noch im VCC?

Also grundsätzlich koche, schmore und brate ich hier drin. (Klopft liebevoll auf den Deckel). Das heißt, Nudeln, Suppe,



Bezahlt Anzeige | © Astrid Winnich



alle meine Schmorgerichte und alles, was ich brate: Currywurst, Burgerpatties – oder zum Beispiel Chicken Nuggets. Das habe ich für die Kinder in unserer Jugendherberge manchmal am Plan, da brauch ich dreißig Kilo und die sollten möglichst alle gleichzeitig am Punkt knusprig sein.

Geschwindigkeit ist hier am Berg das halbe Leben, richtig?

Das ganze! (lacht) Um 10:30 muss ich mit allem, was ich an einem Tag an Essen brauche, fertig sein – um 11:00 spätestens ist der erste Gast da und dann rennt es durch bis 14:00 – in dieser Zeit habe ich 1.900 Portionen in der SB und 600 Gäste in etwa betreue ich à la carte. In diesem Zeitfenster gleicht diese Küche einem gut geschmierten Uhrwerk – da sitzt jeder Handgriff.

Und das funktioniert nur, wenn die Vorarbeit passt!?

Genau. Und die vier Stunden, die ich in der Früh dafür zur Verfügung habe, sind auch nicht gerade ein üppiges Zeitkonto. Also vereinfache ich, wo es geht. Wenn ich mit dem VCC arbeite, muss ich während des Garvorgangs nichts mehr kontrollieren. Ich schau mir regelmäßig die Programme an, ob die noch meinen Anforderungen entsprechen – passe den einen oder anderen Parameter an und fertig. Was ich ganz toll finde: Wenn der Deckel drauf bleibt, kommt das

Gerät mit vergleichsweise wenig Energie aus. Anders als bei einer Kochplatte heize ich da einmal auf – das dauert 2-7 Minuten, dann

ist das Ding auf Betriebstemperatur – und dann wird alle halben Stunden mal ein wenig nachgeheizt. Das ist höchst effizient und sparsam, und mit ein Grund, warum ich Wert darauf lege, dass ich alles, was irgendwie damit möglich ist, im VCC produziere.

Garst du manches Über-Nacht?

Meistens eher Über-Nachmittag – aber ja, ich mag das sehr gern. Letztes Jahr habe ich pulled-pork ausprobiert – siebzehn Stunden war das im VCC; im Baguette serviert, mit Zwiebel und Salat – das ist gut angekommen! Aber leider war es in der gesamten Produktion zu aufwendig. Solche Niedrigtemperaturexperimente bringe ich zwischen 16:30 und 7:30 unter, sonst nicht – da bräuchte ich ein zweites Gerät und dafür hab ich keinen Platz. (lacht)

Was nicht ist, kann ja vielleicht noch werden – meine Nummer hast du! (grinst) Ich jedenfalls kenn mich aus und wünsche dir und deinem Team auf der Breitfußalm weiterhin so perfektes Winterwetter und bis Ostern täglich Full-House! So toll, wie du organisiert bist, wäre dir ja sonst langweilig!

Die Gefahr besteht durchaus, ich hab gerne viel zu tun!