

## Vielfalt und Abwechslung bieten

Im Partyservice und Catering erwarten Kunden immer mehr Vielfalt, Abwechslung und exotische Geschmackswelten auf ihren Tellern. Damit sich der Aufwand für Caterer im Rahmen hält, bieten Zulieferer leckere Halbfertigprodukte, exklusive Feinkostartikel und bewährte Rezepturen an. Die Fleischerei stellt hier einige davon vor.

► Wer Buffets außer Haus anbietet weiß, dass es auf perfekte Organisation ankommt. Jeder Handgriff muss sitzen, denn die Zeit ist knapp und die Erwartungen des Gastgebers hoch. Höchste Frische bis auf den Tisch ist neben dem perfekten Geschmack für jeden Caterer Garant für den Erfolg. Ein kulinarisches Buffet, gemischt mit herzhaften und süßen Häppchen ist ein Feuerwerk für die Augen mit anschließender Gaumenfreude. Buffets mit kleinen leckeren Mini-Snacks, köstlichen Kleinigkeiten oder verführerischen Canapé haben im Außer-Haus-Markt schon lange einen festen Stammplatz. Fingerfood bietet dem Kunden eine große Vielfalt im Angebot – optisch wie geschmacklich. Ein tolles Buffet lässt genügend Freiraum, damit der Caterer seine Kreativität zeigen kann. Fingerfood ist zwar aufwändig in der Vorbereitung, doch beispielsweise lässt sich mit fertigen Backwaren, die nur noch befüllt werden müssen, der Arbeitsaufwand deutlich reduzieren. Exklusive Feinkostartikel und Gewürzmischungen tun ihr Übriges dazu.

Die Herausforderungen bei warmen Speisen sind im Partyservice um ein Vielfaches größer als an jedes Spitzenrestaurant. Denn warme Gerichte kommen nicht direkt vom Herd auf den Tisch. Sie müssen längere Standzeiten bei Warmtransport aushalten, gut regenerierbar und geschmackstabil sowie gut portionierbar sein und darüber hinaus die Farbe bewahren. Nicht zuletzt sollen sie gut zu bevorraten sein (Rohwaren), um gegebenenfalls schnell auf geänderte Personenzahlen reagieren zu können. Bei alledem sollen sie auch noch ihren natürlichen Charakter behalten.

Gerade der Warmtransport und das Bereitstellen vor Ort über einen längeren Zeitraum ist eine bedeutende Hürde. Suppen und Saucen neigen dazu zu brechen, insbesondere, wenn neben stark fetthaltigen Zutaten (Mehlschwitze, Butterlegierung, Sahne) auch Säure (Essig, Wein, Crème fraîche, Sauerrahm) beim Kochen verwendet wurde. Da reicht die im Mehl enthaltene Weizenstärke oft nicht aus, die Bindung in diesem hohen Maße zu stabilisieren. Da in der klassischen Restaurantküche nach der Zugabe von Crème fraîche die Sauce nicht mehr aufgekocht wird, ist dies für den À-la-carte-Service kein Problem. Dies untersagt sich jedoch im Partyservice schon aus Gründen der Lebensmittelsicherheit. Food-Service-Spezialisten wie Moguntia bieten hier spezielle Saucenbinder, die diesen Mangel kompensieren.

Welche kreativen Produktideen darüber hinaus die Zubereitung von Speisen für den Partyservice erleichtern, stellt Die Fleischerei nachfolgend vor.

### Vielfalt ohne Zusatzstoffe

Das Nubassa Gewürzwerk, Viernheim, hat speziell für die einfache und sichere Herstellung von Buffetkreationen vielfältige Produkte entwickelt, die alle ohne Zusatzstoffe auskommen. Vor allem die in über 40 verschiedenen Geschmacksrichtungen erhältlichen Quicksoft-Marinaden verwandeln Fleisch- und vegetarische Gerichte in internationale, regionale sowie saisonale Schlemmereien. Mit den vielseitig einsetzbaren Quicksoft-Marinaden, wie zum Beispiel die Barbecue American Bacon, Mexicana, Teroro und Bistro Bourdeaux, gelingen schnell und unkompliziert landestypische Gerichte ohne Zusatzstoffe. Die unterschiedlich pikanten, süßlichen oder fruchtigen Geschmacksnoten der bunten Marinaden lassen optisch und geschmacklich keine Wünsche offen, so der Hersteller.

Darüber hinaus bietet das Unternehmen exklusive Gewürzmischungen in über 60 verschiedenen Geschmacksrichtungen an. Mit ländertypischen Geschmacksnoten aus aller Welt zaubern Gourmetköche den exotischen Geschmack Indiens, ein Hauch von Afrika oder auch mediterrane Würze der Provence auf heimische Teller. Natürlich kommen auch die regionalen Spezialitäten nicht zu kurz, denn ob Braten, Steaks oder Spieße, ausgefallene Würzmischungen verwandeln diese Gerichte in delikate Köstlichkeiten. Innovative Convenience-Produkte ermöglichen zudem eine schnelle und einfache Herstellung von kalten und warmen Gerichten. Zeiteinsparung, einfaches Handling und gleichbleibende Qualität stehen hierbei im Vordergrund und überzeugen zudem mit natürlichem Geschmack, so der Hersteller. Auch für Beilagen, wie zum Beispiel Semmelknödel oder Salat, stehen hiermit den Köchen ideale Helfer zur Seite.

Neu im CL-Sortiment ist die glutenfreie Panade, eine Komplettmischung auf Basis von feinem Reismehl abgerundet mit erlesenen Gewürzen, für knusprige Schnitzel und andere panierte Spezialitäten am Buffet. Auch ernährungsbewusste Feinschmecker müssen auf diese Köstlichkeiten nicht verzichten, denn Nubassa hat eine eigene CL-Linie mit Produkten ohne Zugabe von Gluten, Lactose, Glutamat, Milcheiweiß, künstlichen Farb- und Konservierungsstoffen.

