



• KÖCHETREFF •

• BEZIRK PUSTERTAL •

LUFTREINIGUNG

Das Beste kommt zum Schluss. So würde ein Feinschmecker das Dessert beim Festessen nennen. Dass dieses Sprichwort auch für die zahlreichen Teilnehmer des Schnupperkurses der Firma



Hanspeter Alber von der Firma „Blu“

„Blu“ gilt, beweist das immense Interesse der anwesenden Köchinnen und Köche beim letzten SKV-Köchetreff im Restaurant „Herman's“ in Bruneck. Früher hatte Küchenchef KM Martin Mairhofer das riesige Problem, dass die in der Frontküche im Gastraum entstehenden Gerüche nicht ausreichend abgesaugt wurden. Und genau dies war das Thema des Abends: Die Dunst-

abzugshaube der offenen Küche erwies sich als nicht effizient genug und die Gäste beschwerten sich, dass die Kleider nach Besuchen im Lokal unangenehm nach Essen rochen. Das TIS Gründerunternehmen „Blu“ schaffte Abhilfe mit einer Technologie, die die Luft reinigt, Düfte neutralisiert und sogar Schimmel und Viren abtötet.

Referent war Hanspeter Alber, F&E Zuegg Com, technologische Beratung für die Firma „Blu“ aus Steinmannwald. Herr Alber wird in Insiderkreisen in Südtirol als der Experte schlechthin genannt, wenn es gilt Lebensmittelanalysen oder Produkt-Bewertungen zu erstellen.

Ionisierung heißt das Verfahren, mit dem die Luft in dem Brunecker Restaurant nun gereinigt wird. Das relativ kleine Ionisierungsgerät wurde an der Decke angebracht, es neutralisiert die Küchengerüche und gibt die gereinigte, geruchsfreie, Luft wieder in den Raum zurück. Gerüche werden neutralisiert, indem verschiedene Luftmoleküle einfach „zerrissen“ werden. Einen sinnvollen Einsatz ergibt

diese innovative Technologie in der Küche (Hygiene, Gerüche), im Speisesaal (Gerüche, Fliegen), in den Gästezimmern (Gerüche von Rauchern oder Haustieren) oder im gesamten Nassbereich



(Chlorgeruch, Fliegen, Schimmel). Für alle Luftreiniger „Blu“ gilt übrigens, dass sie entweder in das vorhandene Lüftungssystem integriert oder aber als eigene Vorrichtung an der Decke montiert werden können. Zur Zeit sind diese einzigartigen Geräte Decomat-Aerotec und Aerdeco bei der Firma Atmosfair in Bruneck erhältlich. ■

• FUNKTIONELLE ZUTATEN •

Im ersten Teil des Abends zeigte KM Martin Mairhofer vor, wie man mittels Einsatz von „Duofix“ der Firma Zentis, eine zeitsparende Glasur, eine Schokofüllung, eine Back- und Gefrierstabilität erreicht. Die Gerichte waren einfach genial auf den Abend abgestimmt. Ein *Kalbsbries im feinen Spargelstüppchen, Schokoladebuchteln mit Haselnusschokoladefüllung, Apfelsalat von dreierlei verschiedenen Südtiroler Äpfeln und Weißes Schokolademousse mit Vollmilchschokoladepertlen im Rhabarberkompott.*

Er zeigte auch eine Lösung (Vitamine und Mineralstoffe) um geschnittene Früchte in Desserts frisch zu halten, das Frischhalttemittel „O-Plus“ lässt z.B. geschnittene Äpfel für mindestens zwei Tage unverändert. Bei der Demonstration, wie Joghurt mit

frischen Früchten unterschichtet wurde, staunten die Teilnehmer nicht schlecht. Der einzigartige Geschmack, die Konsistenz und die Qualität der Früchte wurden hiermit besonders hervorgehoben. Hanspeter Alber betonte immer wieder die Wichtigkeit der Präzision beim Zubereiten, da die Hygiene für ihn als Lebensmitteltechnologie die höchste Voraussetzung ist, um nachher eine optimale Qualität auch auf dem Teller vorzufinden. Die Organisatoren und der Bezirksobmann Karl Volgger bedankten sich beim Herman's-Team, das für das leibliche Wohl verantwortlich war. Zum Schluss verwöhnte Frank Röhrig seine Gäste noch mit Finger food aus seinen Kreationen aus der Molekular-Technik. ■

KM Karl Volgger
Bezirksobmann

M I L E S I

Berufsmode und Tracht

H.-SIGMUND-STR. 12A - TEL. + FAX 0474 554 566
BRUNECK

10% Skonto
auf die gesamte
Kochbekleidung
für SKV-Mitglieder
Logo- und
Namenstickerei in
Block- oder Schreibstil



• WIR GRATULIEREN •

• UNSEREM MITGLIED •

KM Roman Feichter

aus St. Ulrich und seiner Frau

Nadia

vom Hotel „Grones“
zur Geburt ihrer Tochter

Elena.

Die SKV-Kolleginnen und -kollegen des Bezirkes Bozen.