

Das Sous-Vide-Verfahren:

# Optimale Auslastung „unter Druck“

Übersetzt heißt das Sous-Vide-Verfahren (SV-Verfahren): „Unter-Druck-Verfahren“ und zählt zu den sogenannten Cook-and-Chill-Systemen (womit kochen und abkühlen gemeint ist). Es wurde Ende der 70er Jahre von dem Franzosen Georges Pralus entwickelt. Hierbei werden rohe Lebensmittel in Kunststoffbeutel unter Vakuum verpackt und danach gegart. Durch dieses zeitunabhängige Produzieren können die Kapazitäten in der Küche und die Anzahl der Mitarbeiter optimal ausgelastet werden, so daß auch weniger Wochenenddienste notwendig sind. Das Sous-Vide-Verfahren findet in allen Bereichen der Außer-Haus-Verpflegung Einsatz. Um das SV-Verfahren durchführen zu können, ist eine Grundausstattung mit Heißluftdämpfer, Vakuumkammer, Schockkühler, Kühllager nötig.

## Rohstoffauswahl

Wenn die Verarbeitung nicht gleich erfolgt, müssen leichtverderbliche Produkte bei 0° C bis 3° C gelagert werden. Gemüse und Früchte bei 5° C bis 7° C. Die Rohware wird gereinigt, pariert, gewürzt und portioniert. Sollen geruchsintensive Gemüse wie z. B. Kohl verarbeitet werden, ist es besser, diese vor dem Vakuum zu blanchieren. Fleisch und Fisch sollen vor dem Garen markiert werden, da während des Garens im Beutel keine Bräunung erzielt werden kann. Für das SV-Verfahren eignen sich besonders Fleisch, Fisch, Geflügel und Gemüse, da hierbei bessere sensorische Qualitäten im Vergleich zum konventionellen Garen erzielt werden.

Das Eigenaroma der Lebensmittel kann verbessert werden, jedoch sind geruchsintensive Rohwaren nicht geeignet, da sich hierbei die unangenehmen Aromen entwickeln. Aus diesem Grund sind nicht alle Lebensmittel für das SV-Verfahren geeignet. Die hygienische Problematik liegt zunächst in der Anfangskontamination, da sich hier die Keime überall verbreiten. Bei der sekundären Kontamination in der Rohstoffverarbeitung können sich Mikroorganismen aufgrund einer unzureichenden Kühlung sehr leicht vermehren. Die Hygienevorschriften sind durch die europaweiten HACCP-Maßnahmen geregelt.

## Vakuumieren

Die Lebensmittel werden durch Vakuumkammermaschinen luftdicht verpackt. Hierbei wird ein Vakuum von 90 % bis 99,9 % erzeugt. Wenn man ein möglichst gutes Vakuum erreichen will, muß die Rohware niedrig temperiert sein. Erst wenn der Beutel beschädigt oder die Naht undicht ist, können die Lebensmittel nach dem Vakuumieren mit Bakterien und ähnlichem kontaminiert werden.

Quelle: „Gastrotel“ Ausgabe 7-8/2002