

## Der Küchenchef wärmt auf - Convenience-Produkte im Restaurant

**Autor: Helmut Gote**

Schön bunt sieht sie aus, die Vorspeise im Restaurant: eine Hummer-Spargel-Sülze, in Form einer kleinen Pyramide und mit Schnittlauchröllchen bestreut. Sehr aufwendig zubereitet, freut sich der Gast, doch der Koch weiß es besser: Zubereitungszeit 45 Sekunden hat der Hersteller, eine Delikatessen-Manufaktur in Süddeutschland, auf die Packung geschrieben, aus der sie der Koch auf den Teller gezaubert hat, die Schnittlauchröllchen haben mehr Arbeit gemacht.

Convenience-Produkte, vornehm umschrieben mit dem englischen Wort für Bequemlichkeit, nennt man im Fachjargon die halbfertig oder fertig zubereiteten Speisen, die dem Koch das Leben leichter machen. Ob Terrinen oder Pasteten, Gnocchi oder Ravioli, Grießflammerie oder Mousse-au-chocolat – fast alles können Küchenchefs inzwischen von Großherstellern beziehen. Auch die Gemüsebeilage:

*"Wenn wir jetzt mal von der Möhre ausgehen, in der Gastronomie wird ja so eine Möhre in der Regel in Form gebracht, das heißt dann tourniert, dann blanchiert, abgekocht, dann hinterher in Butter angeschwenkt und dann kommt sie erst auf den Teller. Diese drei Arbeitsgänge können dann schon von jemand anderem vorweggenommen werden, das heißt der Koch kauft nicht mehr die rohe Möhre, der kauft ein Produkt in einer der eben genannten Stufen, entweder schon tourniert, also in Form geschnitten, oder tourniert und blanchiert, also schon vorgeschnitten und gegart oder als letzte Konsequenz schon gewürzt in einem fertigen Vakuumbbeutel, dass er die nur noch im Wasserbad aufwärmen muß."*

Bei Ralf Bos vom Lebensmittel-Großhandel Bos-food in Meerbusch gibt's jede Menge solcher Convenience-Produkte, die das Herz des bequemen Kochs begehrt: Fruchtpurees für Desserts ebenso wie Miso-Suppe aus der Tüte, Yakitori-Spieße aus mariniertem Hühnerfleisch für die Mikrowelle, gegrillte Paprika und Auberginen in Öl oder servierfertige Pfirsich-Maracuja und Tiramisu-Sahnetörtchen. Schlechte Aussichten für Genuß-Romantiker, die im Restaurant-Alltag von individuell und frisch zubereiteten Spezialitäten eines engagierten Küchenchefs träumen:

*"Man hat natürlich wirklich gerne den Eindruck, dass in der Küche ein Koch steht mit einem weißen Hütchen auf, der also von morgens bis abends wie ein Kunstmaler kleine Pasteten zusammenbaut, aber dabei vergißt man sehr sehr oft, dass man selber als Gast gar nicht willens ist, das zu bezahlen, und das ist eine Sache in Deutschland, die aufgrund mangelnder kulinarischer Kultur sehr sehr verbreitet ist. Die Gastronomen sind gezwungen ihre Produkte, je nach Qualität des Restaurants unter einem bestimmten Preis-Level zu halten, ich denk mal so, früher war es 29,80, heute sagt man 14,95 dazu im Euro, weil 80 Prozent aller Gäste im Restaurant diesen Level nicht überspringen."*

Für den Gastronomen bedeutet das: Er spart ein, wo er kann, zuerst beim Personal. Immer weniger Köche wärmen immer mehr Gerichte auf. In Küchen großer Hotelketten machen Convenience-Produkte teilweise schon 80 bis 90 Prozent des Angebots aus, das bringt Einsparungen auf der Personalseite von bis zu 30 Prozent.

Das Angebot der Schnell-Restaurants in großen Einkaufszentren oder trendiger Szene-Treffs wie etwa Tapa-Bars und pseudo-mexikanischer Kantinen lässt ebenfalls wenig Raum für kulinarische Illusionen. Die beliebten spanischen Appetithappen sind mit hoher Wahrscheinlichkeit aus der großen Vorratsdose, das gefriergetrocknete Bohnenpüree aus dem Vakuumbbeutel. Gerichte wie Seeteufelmedaillons mit Kräutersauce und Basmatireis werden sogar schon fertig portioniert in die Küchen geliefert.

*"Von den großen Convenient-Herstellern in Deutschland gibt's auch einige, die schon solche Sets zusammenstellen, wo man also nicht mehr kreativ sein kann, und sagen kann, heute mach ich mal den Fisch mit der Beilage, wobei, das ist schon die Qualität, die man als Hausfrau schon aus dem Kühlregal kaufen kann, wo ja auch Fertiggerichte drin sind, das ist dann schon untere bis mittlere Klasse der Convenience-Produkte."*

Doch auch die gehobene Gastronomie liebäugelt durchaus mit halbfertigen Produkten wie Suppen- oder Saucenfonds, Tempurateigmischungen oder Geflügel- und Fischpasteten - die es zwar auch in erstklassiger Qualität gibt, dann allerdings zu den entsprechenden Preisen.

Nur eins haben alle Bequem-Köche gemeinsam. Sie erzählen dem Gast lieber nichts vom Einsatz dieser Convenience-Produkte - es lebe die Illusion der frischen Zubereitung. Doch der Delikatessen-Großhändler Ralf Bos steht für die Realität:

*"Wenn Sie allerdings für 9,90 Euro ein Tellergericht bestellen, dann kann das nicht mehr gemacht sein, weil ein Mitarbeiter in einer Küche kostet nicht viel weniger als ein Mitarbeiter in einer BMW-Werkstatt, und da wissen Sie selber was es kostet, wenn Sie sich da eine Wartung oder eine Reparatur leisten, und so ähnlich sieht's auch mit der Gastronomie aus. Wenn man preiswert essen geht, kann man nicht erwarten, dass man BMW oder Mercedes-Service dafür kriegt."*