

Auf den Weg gebracht

Bernd Werner, vielseitiger Sternekoch, hat bereits fünf Mal in Folge bei der berühmten Bambi-Verleihung gekocht. Die Logistik und der Transport müssen dabei perfekt organisiert sein, damit alle Gäste das festliche Menue genießen können.

In Hamburg organisiert Bernd Werner das gesamte Catering für den Hauptgang: Über 1 000 Portionen zarten Ortenauer Rehrückens serviert er den prominenten Gästen. Das ist aber nicht nur eine kulinarische, sondern auch eine logistische Herausforderung.

Für Lagerung und Transport der Speisen setzt er auf die Transportbehälter Blancotherm von Blanco CS. Besonders die regelbare Variante hat es ihm angetan: Mit ihnen kann er die Temperatur gradgenau auf jede Speise einstellen und damit eine hohe Qualität beim Catering gewährleisten.

Für den Ortenauer Rehrücken im Waldpilz-Kräutercrepe mit Selleriepüree und Durbacher Spätburgunderjus bereitet er 108 Kilogramm Rehrücken, 35 Kilogramm Selleriepüree, 45 Liter Spätburgundersauce, 80 Kilogramm



Transportbehälter Blancotherm von Blanco CS.

Feigenrotkraut, 12 Kilogramm Preiselbeeren und 1 100 Mini-Birnen mit seinem Team schon in Süddeutschland vor. Diese Zutaten kommen in sechs gut isolierte, unbeheizte Speisentransportbehälter Blancotherm K. Die Behälter aus tiefgezogenem Kunststoff haben ein geringes Leergewicht und lassen sich damit einfach auf den Lkw verladen. Schon können sie die Reise in den hohen Norden antreten.

Endstation Hamburg

Kaum in Hamburg angekommen, beginnt die eigentliche Zubereitung. 50 Köche sind rund neun Stunden mit den Kreationen beschäftigt. Mehr als 1 000 Portionen müssen vorbereitet, gebraten, gekocht, angerichtet und dann fast zeitgleich serviert werden.

Zwischen Kochen und Servieren schlägt die Stunde der Edelstahl-Speisentransportbehälter, die viel Platz für größere Speisemengen bieten. Bernd Werner wählt auch hier das regelbare Modell: Beim umluftbeheizbaren Blancotherm 1220 EB kann er die Temperatur stufenlos von 30 bis 90 °C einstellen. Der Behälter hält den delikaten Rehrücken warm. Nachgaren oder Austrocknen wird verhindert. Schließlich heißt es noch einmal durchatmen, bevor es beim »Schicken« richtig stressig zugeht. Über 1 000 Portionen richten die Köche innerhalb kürzester Zeit perfekt an und garnieren sie. Dann wird fast zeitgleich serviert. Die Reaktionen der Gäste zeigen schließlich, dass es allen schmeckt. Ein Verdienst von Bernd Werner, seinen unzähligen Helfern und den Speisentransportern. „Ohne die regelbaren Blanco-Behälter wäre das Catering logistisch überhaupt nicht zu meistern“, bringt er es auf den Punkt.



Sternekoch Bernd Werner nutzt regelbare Speisentransportbehälter.

FOTOS: BLANCO CS



Profis setzen auf thermo hauser!

ISOLIERTER SPEISENTRANSPORT IN PERFEKTION

EPP-Transportboxen:

- bruchsichere Leichtgewichte mit höchster Isolierwirkung

blu'boxen:

- Hartkunststoffboxen mit zusätzlichen Heiz- oder Kühlelementen für besonders lange Standzeiten

Dinner Champion:

- das Speisenverteilsystem mit Porzellangeschirr für die hochwertige Außen-Haus-Verpflegung

Alle Produkte zeichnen sich durch einfache Handhabung, ausgezeichnete Isoliereigenschaften und höchste Hygieneansprüche aus.



thermo hauser GmbH
Bleichereistraße 28
D-73066 UHINGEN

Telefon +49 (0) 7161/93 84-0
Telefax +49 (0) 7161/93 84-50
www.thermo hauser.de

