Kartoffeln als Beilagen

Akzeptanz für Variationen erhöhen

Wie viel Variantenvielfalt darf die Kartoffel in der Care-Verpflegung bieten? VerpflegungsManagement hat bei Herstellern von Kartoffelprodukten nach kreativen Ideen gefragt, mit denen beliebte Klassiker wie Salzkartoffel, Knödel und Gratin sich variieren lassen und neuer Pfiff verliehen werden kann.

Kaum ein Lebensmittel lässt sich so vielfältig und abwechslungsreich zubereiten wie die Kartoffel. Ob Salz-, Brat- oder Ofenkartoffel mit Quark über Püree, Gratin und Pommes Frites bis hin zu Gnocchi, Schupfnudeln, Knödeln oder Reibekuchen: Die Palette der Darbietungsform ist vielseitig. Gerade in der Care-Verpflegung sind jedoch Anregungen gefragt, um die Lust am Essen zu wecken oder Langzeit-Tischgäste im Seniorenheim mit neuen Kreationen zu überraschen. Das erfordere allerdings auch ein gewisses Maß an Fingerspitzengefühl, erklärt Timo Burger, Geschäftsführer von Burgis. Denn gerade bei älteren Essensteilnehmern gelte es, darauf zu achten, dass das Gericht möglichst fein und faserarm zubereitet wird, damit auch Senioren mit (anfänglichen) Schluck- und Kaubeschwerden die Mahlzeit voll und ganz genießen können.

Schne-Frost

Bei der Kombination von Kartoffeln und Gemüse sind der Kreativität des Küchenleiters keine Grenzen gesetzt.

Kein Schnickschnack

Dabei sei Abwechslung bei Patienten und Bewohnern auf jeden Fall gern gesehen, zu ausgefallen dürfe es vor allem bei Senioren aber auch nicht auf dem Teller werden, weiß Adelheid Birmelin, Beratung und Vertrieb Gastronomie Demeter-Felderzeugnisse: „Gerade die ältere Generation möchte keinen Schnickschnack, sondern bodenständige gutes Essen." Martine Barkei, Vertriebsleiterin Foodservice und Industrie von Bürger, schlägt deshalb vor, auf bekannte Zutaten und klar zu identifizierende Einzelkomponenten der neuen Rezepturen zu setzen, um die Akzeptanz für Variationen zu erhöhen. Sie empfiehlt: „Das neue Kartoffel-Blattspinat-Gratin von Bürger Profiküche zum Beispiel kombiniert die zwei bewährten Beilagen-Klassiker Kartoffeln und Blattspinat in einer Lösung mit hohem Convenience-Faktor."

Während für die Essensteilnehmer selbstverständlich der Geschmack und die Qualität der Speisen im Vordergrund stehen, setzen Küchenleiter hingegen auf ein einfaches Handling der Produkte sowie eine kurze Zubereitungszeit. Torsten Neumann, Geschäftsführer Vertrieb, Marketing und Entwicklung bei Schne-Frost, erklärt: „Aus Sicht der Küchenleiter ist primär die Zubereitung im Combidämpfer wichtig. Dabei richtet sich der Fokus auf folgende Dinge: einfaches Handling, Geling-Sicherheit, hohe Standzeit und die Möglichkeiten zum individuellen Verfeinern." Auch eine problemlose Lagerung sowie lange Lagermöglichkeiten spielen laut Carsten Brinck, Marketing Manager Foodservice D-A-CH von McCain, bei der Wahl für ein Kartoffelprodukt eine entscheidende Rolle. Darüber hinaus müsse dieses seiner Erfahrung nach aufgrund der längeren Zustellwege in Kliniken und Seniorenheimen im Vergleich zu der Auslieferung im Restaurant möglichst lange warmgehalten werden können. Ein Aspekt, der insbesondere bei der Zubereitung von knusprigen Komponenten wie Pommes Frites eine Herausforderung darstellt. Das Sortiment von McCain halte diesbezüglich jedoch geeignete Lösungen parat, wie Carsten Brinck erläutert: „Im Bereich Pommes Frites ist zu empfehlen, auf gecoatete Produkte zuzugreifen – zum Beipiel McCain Sure-Crisp Pommes frites –, da diese Produkte bis zu 20 Minuten länger warm bleiben und zudem ihre Knusprigkeit behalten."

Individuell veredeln

Küchenleitern, die ihre Tischgäste mit neuen Kreationen überraschen möchten, steht den Herstellern von Kartoffelprodukten zufolge eine Vielzahl an Variationsmöglichkeiten zur Verfügung – auch entsprechend dem jeweiligen Gestaltungsspielraum. Besonders die bei Jung und Alt beliebten Klassiker wie Püree, Salzkartoffel oder Gratin lassen sich im beliebigen Maß um- und neuinterpretieren, wie Timo Burger von Burgis anregt: „Einfache Variationsmöglichkeiten für Kartoffelbeilagen sind beispielsweise Kombinationen mit Gemüse und Käse. Durch typisch italienische Kräuter kann beispielsweise eine mediterrane Variation zubereitet werden." Werde die gelbe Knolle mit Gemüse kombiniert, seien der Kreativität des Küchenleiters auch aus Sicht der Essensgäste nahezu keine Grenzen gesetzt, versichert der Geschäftsführer des Knödelspezialisten. Lediglich auf die Verwendung von besonders fasrigem Gemüse sollte in der Care-Verpflegung verzichtet werden, um sicherzustellen, dass eine möglichst feine Struktur der Beilage erhalten bleibt und alle Patienten und Bewohner sie unbedenklich verzehren können. Darf es noch etwas ausgefallener sein, dann empfiehlt Timo Burger die Zugabe von Trüffel, der mit der Kartoffel besonders gut harmoniere. Er ergänzt: „Kartoffelgerichte, die jederzeit für einen Überraschungsmoment sorgen, sind Variationen mit Füllungen aller Art oder gratinierte Kartoffelbeilagen." So lasse sich vor allem der Kloßteig des Knödel-Herstellers als Basis für kreative Kartoffelgerichte verwenden, der zu gefüllten Knödeln mit Gemüse-Ratatouille oder süßen Füllungen wie Aprikosenkonfitüre verarbeitet werde (Rezept Seite 33).

Eine einfache, aber dennoch attraktive Alternative zum gewöhnlichen Kartoffelbrei ist die Zugabe von verschiedenen Komponenten, die im Handumdrehen aus der klassischen Beilage ein vollwertiges Hauptgericht zaubern. So regt Torsten Neumann an: „Pur sind die Produkte eine klassische Beilage. Verfeinert man sie aber mit Kräutern, Röstzwiebeln, geraspeltem Käse oder Erbsen und Möhren, werden sie zu einer vollwertigen Mahlzeit." Die hochwertigen Convenience-Kartoffelprodukte von Schne-Frost seien sowohl für den direkten Einsatz ohne weitere Zutaten geeignet als auch zur beliebigen Verfeinerung. So auch die glutenfreien Gnocchi und die Süßkartoffel-Gnocchi, die „durch vielfältige Einsatzmöglichkeiten, problemloses Handling und eine hohe Standzeit perfekt für die Care-Verpflegung geeignet sind", wie der Geschäftsführer von Schne-Frost betont.

Demeter-Felderzeugnisse

Vor allem jüngere Generationen, die besonders ausgefallene Kreationen zu schätzen wissen, können mit einem Knödel-Burger überrascht werden.

Soll die Kartoffel doch lieber den Platz der Beilagen einnehmen, kann die Verwendung von Kräutern zu einem besonderen Geschmackserlebnis beitragen. „Klassische Kartoffelgerichte lassen sich sehr gut mit frischen und gefriergetrockneten Kräutern veredeln. Hier kann der Küchenleiter seinem Kartoffelprodukt durch Beigabe von nicht-allergenen Kräutern seinen eigenen Stempel aufdrücken", rät Marketing-Manager Carsten Brinck. Auch die Kombination mit Gewürzmischungen sei denkbar und verleihe dem Gericht einen unwiderstehlichen Charakter.

Spiel mit Formen

Doch nicht nur geschmacklich könne den Tischgästen in Kliniken und Seniorenheimen eine spannende Kartoffel-Alternative geboten werden, verrät der McCain-Kartoffelspezialist weiter. Auch das Spiel mit Formen, wie den McCain Slices oder McCain Cubes, und alternativen Größen, beispielsweise den McCain Parisienne, präsentiere Abwechslung und Kreativität: „Gerade bei Pommes frites gibt es außergewöhnliche Schnitte (McCain Crispers / McCain Fry'N Dip) und Produkte beispielsweise mit sichtbarer Schale oder Wellenschnitt, die für eine Abwechslung auf dem Teller sorgen", sagt Carsten Brinck.

Neue Portionsgrößen, etwa bei dem Servieren von Knödeln, böten aber nicht nur optisch eine Variation, sondern wiesen einen weiteren Vorteil in Bezug auf das Anrichten der Speisen und ihre Portionierbarkeit auf, weiß Timo Burger: „Viele Senioren neigen dazu, schon zu Beginn der Mahlzeit aufzugeben, wenn die Portion optisch sehr groß aussieht. Dieses Problem kann mit den Knödelinos umgangen werden, wodurch auch Kosten und Lebensmittelabfälle reduziert werden können."

Zugleich seien die Miniknödel aufgrund ihrer besonders weichen Konsistenz gerade in der Seniorenverpflegung sehr beliebt, da sie sich problemlos im Mund zerdrücken und damit ohne viel Kauen gut essen ließen. Handelt es sich dann noch um ein hochwertiges Kartoffelprodukt, ist nach Einschätzung von Adelheid Birmelin besondere Kreativität vor allem für ältere Essensteilnehmern gar nicht unbedingt erforderlich: „Tatsächlich muss nicht viel variiert werden. Ein hochwertiges traditionelles Kartoffelgratin aus guten Zutaten ist nicht zu übertreffen. Zu einem klassischen halb und halb Kartoffelknödel ohne Zusätze braucht man nicht viel. Eine gute Soße und dazu ein frisches Gemüse stellen die Senioren sehr zufrieden. Bekannter Geschmack in guter Qualität begeistert." Deshalb setze Demeter-Felderzeugnisse auch bei seinen Reibekuchen und Bratkartoffeln ganz bewusst auf eine natürliche Verarbeitung der verwendeten Rohware, die ohne großen Aufwand regeneriert werden können. Experimentelle Vielfalt sei in erster Linie bei jüngeren Generationen gefragt, berichtet die Demeter Beratungs- und Vertriebsmitarbeiterin. Hier könne zum Beispiel ein ausgefallener Knödelburger überzeugen.

Farbenvielfalt auf dem Teller

Küchenleiter, die ihre Tischgäste dennoch mit einem neuartigen Kartoffelgericht überraschen wollen, können auf die bunten Schupfnudeln von Bürger oder die farbigen Knödelinos von Burgis zurückgreifen. „Die Herstellung von Schupfnudeln ist sehr aufwändig. Das neue Schupfnudel-Trio von Bürger Profiküche besteht aus grünen Spinat-Schupfnudeln,