

Hotellerie & Gastronomie, September 2009

Je nach Einlagen und Basisprodukten kann der Preis einer Suppe stark schwanken und so wird eine eigentlich günstige Kreation mit Crevetten- oder Lachs schnell zur teuren Mahlzeit.

Gut kalkulieren lassen sich Gemüsesuppen, die sich am saisonalen Angebot orientieren.

Für den Wirt/Küchenchef ist wichtig, die Speisenauswahl am Charakter seines Hauses zu orientieren, zumal die Gäste eine bestimmte Erwartungshaltung haben.

Mit dem Trend gehen

Der Profi unterscheidet zwischen klaren und gebundenen Suppen, die meist Brühen als Grundlage haben. Beide liegen in der Gunst des Gastes gleich auf, es gibt auch keine regionalen Unterschiede.

Eine Herausforderung für die Gastronomie sind die saisonalen Schwankungen im Suppenverzehr.

Auch wenn aus der Sicht von Ernährungsexperten heiße Suppen und Getränke gerade bei Hitze gut für den Körper sind, gelten sie immer noch als Gericht für die kalte Jahreszeit. Mit Ideenreichtum und veränderten leichten Rezepten, die zunehmend auf Mehlschwitze, viel Butter und Sahne verzichten, kommt die Gastronomie diesem Essverhalten entgegen. Besonders wenn das Fett reduziert wird, ist die Kreativität der Profis gefordert, da Fett ein wichtiger Geschmacksträger ist. >>

Interview

Eine Visitenkarte

Wir sprachen mit Tillmann Hahn, Küchenchef im Gourmet-Restaurant »Der Butt« und Küchendirektor der Yachthafenresidenz »Hohe Düne« in Rostock-Warnemünde.



FOTO: PRIVAT

Welchen Stellenwert hat der »Klassiker« Suppe noch auf der Speisekarte?

Hausgemachte Suppen eignen sich hervorragend für die leichte Ernährung, vorausgesetzt es handelt sich um handwerklich hergestellte und traditioneller Zubereitung verpflichtete Produkte, die ohne Aromen und Geschmacksverstärker auskommen.

Schon immer ist eine gute Suppe als Heilmittel und Kraftspender betrachtet worden, weil man schließlich aus hochwertigen Zutaten wie Fleisch, Gemüse, Gewürzen und Kräutern einen Auszug herstellt.

Hat sich die Herstellung von Suppen, Saucen und Fonds in den letzten Jahren verändert?

Nicht in der »Handwerksküche«. Außer, dass man heute – um allzu lange Koch- und Reduktionszeiten bei Fonds zu vermeiden – häufig mehrere Ansätze macht und diese immer wieder mit dem Endprodukt des vorigen Ansatzes auffüllt. So lässt sich ohne starkes Einkochen der Geschmack konzentrieren. Zu beachten ist, dass man sehr wohl saubere Rüstverluste und Abschnitte verwenden kann, minderwertige Gemüse und Parüren je-

doch, die man wochenlang gesammelt hat, selbst den besten Fond ruinieren. Fonds, Saucen, Suppen und Brühen sind die Visitenkarte einer gewissenhaften und ehrlichen Küche. Sie leben von Sorgfalt und Liebe bei der Zubereitung.

Beobachten Sie Trends und Vorlieben?

Meine Begeisterung für ethnische Küchen und deren Traditionen, die auf uns zum Teil exotisch und experimentell wirken, hat mich immer wieder an die Suppentöpfe geführt. Und diese dampfen mit unsere Sinne betörenden Düften weltweit. Viele dieser Schätze kommen sehr gut bei meinen Gästen an, egal ob im Gourmetbereich mit feinen Essenzen und Consommés oder bei wellnessorientierten Kunden mit ayurvedischen Chorbas und den Mund wässrig machenden Säften der ostasiatischen Hot Pots oder beispielsweise Thai-Suppen.

Was muss bei der Kalkulation der kleinen Mahlzeit Suppe beachtet werden?

Wenn die Suppe traditionell zubereitet ist, inklusive einer ordentlichen Einlage, kommt man unter € 5,- kaum auf einen Deckungsbetrag.