

Produkte vollständig verwerten: ein Input aus der Praxis

Evangelische Tagungsstätte Wildbad Rothenburg

Ausgabe: 60-150 Essen pro Tag

Angebote: u.a. Menüs, Grillaktionen, Buffet



FLEISCH

- Keulen: Grill
- Hals und Bauch: Ragout
- Knochen: Essenz, Jus
- Klärkuchen: Lasagne
- Reste: Metzger stellt Wurst her

GEMÜSE

- Schalen: getrocknet oder frittiert als Salattopping
- Spitzen und Enden: Fonds
- gekochtes Gemüse: sauer eingelegt, Aufstriche
- gekochter Reis: gebackene Reisbällchen

BESCHAFFUNG

- ganze Tiere von Landwirt*innen
- nicht-vorzerlegte Tiere von Jäger*innen
- durch Ganztierverwertung können Mehrkosten von Bio-Zutaten kompensiert werden

SPEISEPLANUNG

- Vielzahl an Rezepten verfügbar, insbesondere aus früheren Zeiten
- Kreativität nötig, Mitarbeitende fühlen sich gefordert und integriert

PRODUKTION

- Köche mit viel know-how vorhanden
- unkonventionelle Ansätze führen i.d.R. zu mehr Motivation im Team

AUSGABE

- durch punktuellen Einbau von Unkonventionellem sind die Gäste bereit zu probieren



Christoph Friese
Küchenchef

Im Rahmen der Workshop-Reihe „Küchengespräche“ wurde über die Ganzproduktverwertung in der Gemeinschaftsgastronomie diskutiert. Auch Christoph Friese von der evangelischen Tagungsstätte Wildbad Rothenburg hat seine Erfahrungen eingebracht.