

„Der Irinox hat unseren Arbeitsalltag revolutioniert“

Marc Höhne, der das Elsbach Restaurant samt Kochschule in der Alten Wäschefabrik in Herford betreibt, gärt im Irinox MultiFresh nicht nur den Ansatz für sein begehrtes Sauerteigbrot, sondern nutzt das Gerät u.a. auch zur Vorproduktion für sein erfolgreiches Take-away-Mittagsgeschäft



Ohne Pandemie wäre ich wahrscheinlich nicht zu Irinox gekommen“, sagt Marc Höhne vom *Elsbach Restaurant* in der Alten Wäschefabrik in Herford. „Im zweiten Lockdown hatte ich viel Zeit und den Kopf frei, um das zu machen, was ich schon immer einmal machen wollte: mein eigenes Brot.“ Mit der Unterstützung eines befreundeten Bäckers begann er im Januar 2021, den Traum in die Tat umzusetzen und das perfekte Sauerteigbrot zu backen. Wichtig ist, dass sich der Sauerteigansatz über drei Stunden bei konstanter Temperatur entwickeln kann. Dazu nutzte Marc Höhne anfangs die beiden Dampfgarer in seiner Kochschule. Auf der Suche nach einer Möglichkeit, um die Kapazitäten für die Brotherstellung auszuweiten und das Backen möglichst zeitsparend in seinen Alltag zu integrieren, entdeckte er den Schnellkühler von Irinox für sich. Damit kann man nicht nur schnellkühlen und -frostern, sondern auch temperieren und garen. Für Tests stellte ihm das Unternehmen den Haushaltsschnellkühler Freddy zur Verfügung. Marc Höhne: „Am Ende fiel der Entschluss, in einen Irinox MultiFresh zu investieren, weil er mir viel Zeit spart.“

FOTOS: IRINOX; ELSBACH RESTAURANT; ALEXANDER LANDWEHR

Und das geht so: Jeden Abend, kurz vor Küchenschluss, wird der Ansatz aus 400 g Anstellgut, Weizenmehl und etwas warmem Wasser verrührt und in den Irinox gestellt. Im nächsten Schritt wird das Gerät dann so programmiert, dass der Ansatz bis morgens vier Uhr bei 5 °C ruht, dann für drei Stunden konstant bei 30 °C gärt und nach drei Stunden wieder bei 5 °C gehalten wird. „Wenn ich morgens um Neun zur Arbeit komme, habe ich einen fertig gereiften Sauerteig für die Weiterverarbeitung“, freut sich Marc Höhne.

Früher musste er seinen Arbeitstag eine Stunde eher beginnen, um den Ansatz vorzubereiten, und konnte erst gegen Elf mit dem Teigmachen starten. „Dank des Irinox verlagern wir den Gärprozess in die Nacht und können nun jeden Tag fast 40 Brote backen“, erzählt Marc Höhne. Das



Das Sauerteig-Weizenbrot „made by Marc“ ist sehr begehrt und findet auch außer Haus seine Käufer

Gros wird im Mittags- und Abendgeschäft benötigt. „Und die schönsten Exemplare wandern direkt aus dem Backofen zum Schnellkühlen und Schockfrostern in den Irinox. Dann werden sie vakuumiert und im Tiefkühler bevorratet bzw. im Ganzen verkauft; die Käufer für unser handgemachtes Brot kommen aus der ganzen Region.“

Im Lockdown hat Marc Höhne auch ein erfolgreiches Take-away aufgebaut. Dabei setzte er aufs Mittagsgeschäft und landete einen Volltreffer: „Mit vier Azubis und einem Koch habe ich in zwei Stunden 120 Mal Kalbsfrikadellen mit Karotten à la creme und Kartoffelpüree verkauft.“ Der Lockdown ist längst vorbei, doch das Take-away am Mittag ist weiterhin Teil des Business. Der Irinox hilft dem Team dabei, das Zusatzgeschäft zu bewältigen. Samstags und montags wird für das Mittagsgeschäft vorproduziert. Am Samstag gegen 14 Uhr sind die Gerichte für die nächste Woche schnellgekühlt und in der Tiefkühlung, sodass der Chef entspannt(er) in die nächste Woche blicken und planen kann.

„Der Irinox hat unser Arbeitsleben revolutioniert“, sagt Marc Höhne. „Das Gerät schafft Freiräume, nicht nur beim Brotbacken: Intelligente Vorproduktion ermöglicht es, dass meine Köche jetzt nur noch viereinhalb Tage die Woche arbeiten.“



Der vielseitige Schnellkühler Irinox MultiFresh Next

kühlt klimafreundlich mit R290 und arbeitet im Temperaturbereich zwischen -35 °C und +85 °C. Im Gerät lassen sich garheiße Speisen oder ungedaute/unverarbeitete Lebensmittel schnellkühlen und/oder schockfrostern sowie auftauen, regenerieren, pasteurisieren und warmhalten. Seine Stärke beweist der Irinox dadurch, dass der Kühlzyklus sofort nach dem Beladen mit garheißen Komponenten startet und die Kerntemperatur heißer Speisen binnen 90 Minuten von 90 °C auf 3 °C bringt. Auch beim Nachschieben von Gargut wird der laufende Kühlzyklus nicht unterbrochen. Für längere Lagerung werden die Speisen auf -18 °C Kerntemperatur schockgefrostet. www.irinoxprofessional.com

IRINOX
The Freshness Company®