

Erfolgreich durch Induktion

Die Induktionstechnik gibt es mittlerweile schon seit über 20 Jahren und in manchen Küchen hat sie sich leise ihren Platz erobert. Dabei ist der Toggenburger Gastronom Hansruedi Näf aus Flawil überzeugt, dass die Induktionstechnik eine Revolution in der Küche hätte auslösen müssen. Er schwärmt: «Mit der Induktionstechnik kann ich kompromisslos kochen!»

Interview: Marianne Kürsteiner
Bilder: Tanya Hasler



Auch sein Bruder, Walter Nef, hat sich der Induktionstechnik verschrieben. Selbst in einer Gastronomie-Familie gross geworden, durchlief der gelernte Koch verschiedene Stationen als Betriebsleiter, Küchenchef und Projektbearbeiter von Grossküchen, bis er vor elf Jahren zur Firma Menu System stiess, wo er heute als Verkaufsleiter tätig ist. Wir wollten von ihm wissen, wie sich die Induktionstechnik in den letzten Jahren entwickelt hat und was für Vorteile diese Technik für die Hotellerie bringt.

Hotelier: Herr Nef, die Induktionstechnik gibt es ja schon seit vielen Jahren. Wie hat sich die Technik in den letzten Jahren entwickelt? Was ist neu und was ist das Spezielle an Ihrem patentierten System Slide Control?

Walter Nef: Ein Induktionsherd überträgt die Energie mittels eines Induktors und einer Spule. Möglich wird dieses Erwärmen durch die Induktion eines Wirbelstromes in einen metallischen Leiter. Die Energie wird direkt in die Pfanne

übertragen und muss nicht, wie mit anderen Methoden, noch die Luftstrecke überwinden.

Menu System baut schon seit 20 Jahren ihre eigene Induktionstechnik. Unsere Induktionsherde sind unsere eigene Inhouse-Entwicklung, die wir selber produzieren. Somit können wir verschiedene Varianten von Leistungen nach Kundenwunsch – von klein bis ganz stark – in den Herd integrieren.

Ein wichtiges Merkmal dieser Technik ist die Eigenschaft, den Pfannentyp zu erkennen. Die Wärmeübertragung stellt sich genau auf die Pfanne ein, wir nennen dies Wirkungsgradoptimierung. Unser zum Patent angemeldetes Slide-Control-System hat übrigens an der Messe Hotelympia in London einen Gastro Award bekommen. Mit dem Slide-Control-System kann ich den Garprozess in der Pfanne durch Bewegung der Pfanne steuern und brauche keinen Schalter mehr. Slide Control ermöglicht die jederzeitige, vollständige Kontrolle über den Kochprozess und steht für intuitives Kochen, ohne Ablenkung, ohne Kompromisse – einfach ganz Koch sein. Diese Technik revolutioniert das Arbeiten mit vielen kleinen Pfannen in der À-la-carte-Küche und erhöht die Schnelligkeit und Produktivität.

Wie ist dies möglich, und wie funktioniert diese neuste Induktionstechnik von Menu System?

Slide (engl.) steht für Gleiten und tatsächlich ist bei Slide Control die Kochleistung durch Verschiebung der Pfanne auf dem Kochfeld steuerbar. Wird die Pfanne ins Zentrum des Kochfeldes gestellt, gibt es seine volle Leistung ab. Eine

digitale Informationsanzeige gibt die effektive Leistungsaufnahme an. Wird nun die Pfanne um wenige Zentimeter, gleich in welche Richtung, aus dem Zentrum verschoben, reduziert sich die Kochleistung schnell und kontinuierlich. Die Leistungsregelung erfolgt elektronisch durch die Auswertung der Pfannenbewegung. Ob leises Köcheln oder intensives Aufkochen gewünscht ist – ein Handgriff genügt, um genau das gewünschte Resultat zu erzielen. Bei der neuesten Technik von Menu System ist jede Pfanne unabhängig regulierbar, jede Kochstelle verfügt über eine komplett autonome Technik. Der Vorteil liegt auf der Hand: Scharfes Anbraten und Warmhalten bei reduzierter Hitze unmittelbar nebeneinander ist nun möglich. Dies alles noch dazu bei einer, in der Induktionstechnik bisher unerreichten, bis zu dreimal höheren Leistungsdichte.

Welche Pfannen eignen sich am besten für die Induktionstechnik?

Die Induktion funktioniert ja eigentlich mit magnetischem Material. Heute haben wir gutes Pfannenmaterial mit mehrschichtigem magnetischem Kern, sodass wir eine gute Übertragung der Wärme ins Gargut erreichen. Früher, vor zehn bis 15 Jahren, war die Pfanne das grössere Problem. Es ist wie bei einem guten Auto: Wenn man ein Superauto mit schlechten Winterpneus hat nützt es nicht viel. Deshalb sollte man bei den



«Bei Slide Control ist die Kochleistung durch Verschieben der Pfanne steuerbar.»

Pfannen nicht sparen. Eine gute Pfanne bringt die optimalen Vorteile bei der Induktionstechnik.

Wenn man eine Gastronomie-Küche vor 15 Jahren mit einer heutigen vergleichen würde. Was hat sich da verändert?

Es hat sich sehr viel verändert. Heute plant man eine solche Küche viel professioneller. Die Arbeitsabläufe werden optimiert. Der Personalaufwand, der

Energieverbrauch und die Unterhaltskosten müssen minimiert werden. Mit der Einführung von Kombiteamern bis zum Induktionsherd hat man heute Küchen, in denen die Leute lieber arbeiten als vor 20 Jahren. Damals brauchte man viel mehr Leute. Durch schnellere Geräte wird heute das Kochen schöner. Durch die Induktionstechnik ist die Wärmeabstrahlung zudem kleiner, was zur Verbesserung des Küchenklimas beiträgt.

Wie lange ist die Firma Menu System schon auf dem Markt?

Menu System baut seit 25 Jahren Induktionen – als einer der Pioniere, die die Markteinführung schulterten.

Wie hat sich die Firma in den letzten Jahren entwickelt?

Die Firma ist kontinuierlich gewachsen und hat modernere und grössere Produktionsstätten gebaut und auch Vertretungen im Ausland gegründet, um europaweit Fuss zu fassen. Früher hat man 80 Prozent in der Schweiz vertrieben, heute sind es nur noch knapp 50 Prozent, der Rest geht in den Export.

Wo werden Ihre Herde hergestellt und wo findet die Entwicklung statt?

Wir sind eine 100-prozentige Schweizer Firma mit Produktion in St. Gallen. Dort verfügen wir über ein eigenes Forschungs- und Entwicklungsteam. Die Entwicklung läuft direkt in die Produktion über, die Wege sind also relativ kurz. Da wir nicht zu einem Grosskonzern gehören, sind wir ein KMU-Betrieb und die Entscheidungswege sind ebenfalls kurz.



«Kochfachtechnisch können wir praktisch alles abdecken.»

In welchen Ländern sind Sie vertreten und welches sind die namhaften Referenzen?

Wir sind vertreten in Deutschland, Österreich, Benelux, Italien und England. Referenzen haben wir sehr viele, zum Beispiel das Grandhotel Kempinski in Genf, das Holiday Inn in der Messe Zürich, das Suvretta House in St. Moritz, das Utokulm, aber auch das Marriot in Budapest. Es wurden auch schon Herde nach Mekka oder für die künstlichen Inseln in Dubai geliefert. Wir beliefern Grossbetriebe, aber auch kleine Bistros. Auch kleine Berghütten kochen mit unseren Herden. So können wir eine sehr breite Palette anbieten.

Unsere Kunden sind sich einig: Die neue Technik stellt einen Quantensprung in Bedienkomfort und Funktionalität dar und ist das Optimum dessen, was man sich für eine moderne À-la-carte-Küche als Arbeitsgerät wünschen kann.

Sind Sie speziell auf die Gastronomie ausgerichtet?

Neben der Gastronomie kommen unsere Geräte auch in Spitälern, Altersheimen oder Personalrestaurants zum Einsatz. Grundsätzlich überall dort, wo Professionalität gefordert wird.

Welche Vorteile haben Induktionsherde gegenüber herkömmlichen Systemen?

Ganz klar die massive Energieeinsparung, aufgrund der genauen Dosierung in der Leistung, der Schnelligkeit bei der Aufheizung und des viel höheren Wirkungsgrads. Die Leistung habe ich immer dann, wenn ich sie brauche. Mit dem Induktionsherd bleibt die Platte kalt, und nur die Pfanne wird heiss. Eine Doppelverbrennung, wie sie bei herkömmlichen Platten vorkommt, wo das Fett auf eine Glühplatte spritzt und unter Rauchentwicklung verbrennt, findet nicht statt. Die Herdplatte kann man neben dem Kochen auch als eine reinigungsfreundliche Arbeitsfläche verwenden. Die Aggregate sind ausserdem resistent gegen Netzspannungen.

Die Induktionstechnik der 5. Generation erkennt nicht nur, ob eine Pfanne auf dem Kochfeld steht, sondern sogar, um welchen Pfannentyp es sich handelt. Der Wirkungsgrad wird dann auf den jeweils eingesetzten Pfannentyp optimiert. Dabei wird das wertvolle Kochgeschirr durch ein ausgeklügeltes System vor Überhitzung geschützt.

Was sind die Herausforderungen für die Technik der Zukunft?

Die Herausforderung an die Technik sehen wir darin, dass wir eine Vernetzung der verschiedensten energieeffizienten Komponenten mit hoher Langlebigkeit und Anwenderfreundlichkeit anstreben. Slide Control mit intuitivem Kochen führt zur Optimierung des Ener-

giemanagements. Die unterschiedlichen Systeme der Herdkonfiguration können miteinander kommunizieren und sind mittels Bus verbunden. Ein Software-Update ist somit jederzeit möglich.

Was kann die Induktionstechnik nicht abdecken?

Kochfachtechnisch können wir praktisch alles abdecken. So gibt es etwa auch einen induktiv beheizten Multikocher, wo Sie Ravioli langsam im Wasser sprudeln lassen können oder Fische optimal pochieren können – mit Induktion kann man dies alles lösen. Die Induktion bietet viele Möglichkeiten.

Viele Hotels setzen heute auf Showküchen. Bietet Menu Sytem auch hier passende Installationen an?

Ja, wir bieten Herdanlagen auch als Showküchen an. Beim Showkochen sind die Präsentation und Hygiene sehr wichtig. Der Gast und der Koch sind sich dabei in den letzten Jahren näher gekommen. Früher hatte man zwischen Gast und Küche dicke Mauern, und es bestand ein Misstrauen des Gastes gegenüber dem Koch, was die Medien nicht selten gefördert haben. Dieses Misstrauen wird mit den Showküchen aufgehoben. Wir müssen den Gästen zeigen, dass die Köche sauber und gerne kochen. Showküchen sind somit sehr trendy und haben sich einen wichtigen Platz in der Gastronomie erobert. Ein schönes Beispiel ist hier das Mövenpick Le Marché, wo der Gast direkt bei der Zubereitung seiner Mahlzeit zuschauen kann.

Die Induktion hat auch punkto Effizienz beim Stromverbrauch einen Vorteil, da in der Küche keine Überhitzung stattfindet. Gibt es noch weitere Vorteile, die sich indirekt auf das Klima in der Grossküche auswirken?

Die Betriebsabläufe haben sich verbessert. Da keine Überhitzung stattfindet, ist auch das Arbeitsklima angenehmer geworden und das Arbeiten in der Grossküche macht mehr Freude. ■