

Wenn Gartetechnik happy macht

Schmoren, Braten, Sieden. Hauptsache währschafte Kost. Zeljko Rebic und sein Team sorgen mit Hilfe von Rational-Technik tagtäglich dafür, dass die Heimbewohner der Pflegezentren Mittleres Tösstal/ZH glücklich sind.

TEXT
Jörg Ruppelt

BILDER
Claudia Link

Man muss Zeljko Rebic nur anschauen und ihm zuhören und weiss sofort Bescheid. Ja, der Mann liebt seinen Job. Koch ist in der Tat der schönste Beruf der Welt. Wenn der 44-jährige Verpflegungsleiter über die Vorteile des Nachtgarens mit modernster Combidämpfertechnik erzählt, strahlen seine Augen. Der gebürtige Bosnier, der einst in seiner Heimat zunächst Schweisser lernte, ist nicht nur ein Technik-Freak, sondern auch ein fabelhafter Anekdoten-Erzähler, dem man aufs Wort glaubt, dass die Arbeit in den beiden Küchen der Pflegezentren Mittleres Tösstal im Kanton Zürich spannend ist und ihn glücklich macht. So erinnert er sich noch gut an seine ersten Tage als frischgebackener Küchenchef im Pflegezentrum Im Spiegel in Rikon im Tösstal, als er den Bewohnern des Hauses ein butterzartes und fettarmes Siedfleisch servierte. Statt Lob und anerkennendes Nicken gab es einiges Geschimpfe. «Einer der Bewohner zitierte mich an den Tisch und fragte, was er mit dem Stück Fleisch anfangen solle. Er wolle richtig schön fettdurchzogenes Siedfleisch», erzählt Zeljko Rebic grinsend. Gesund möchte hier im Haus keiner sterben, habe ihm der Bewohner noch mitgeteilt.

Nachfragen bei Dr. Google

Damals, 2009, steckte Zeljko Rebic mitten in der Diätkoch-Zusatzausbildung und träumte noch davon, an seinem neuen Arbeitsort hin und wieder Rindsfilet und andere Edelstücke aufzutischen. Weit gefehlt. «Filet? Wenn überhaupt, dann nur vom Schwein. Was die Altersbewohner von mir erwarteten, waren der gute alte Kalbskopf und Kutteln. Wie man beides kocht, da

musste ich erstmal bei Doktor Google nachfragen», erzählt Zeljko Rebic schmunzelnd.

Heute, neun Jahre später, sieht die Realität so aus: Der Küchenchef kocht frisch und saisonal und berücksichtigt Lieferanten aus der Region. Manchmal darf es ein bisschen Pasta sein, aber immer noch ist Währschafte Trumpf. Wochenhit am Mittag sind beispielsweise Spareribs mit Folienkartoffeln und Tagesgemüse, Saison-Hit sind Penne mit Lachsrahmsauce, und →



Das Lindehus in Turbenthal ist eines von zwei Pflegezentren im Mittleren Tösstal.



René Gisler (rechts) ist regionaler Verkaufsleiter bei Rational Schweiz. Der gelernte Koch unterstützt seinen Berufskollegen Zeljko Rebic bei allen Fragen rund um das Self Cooking Center.

ZELJKO REBIC (44)

«Aufstieg eines Tellerwäschers» könnte man die Geschichte des gebürtigen Bosniers betiteln. Geboren und aufgewachsen in Tuzla zog Zeljko Rebic mit seiner Mutter und seinem Bruder 1990 in die Schweiz, wo bereits sein Vater als Koch-Saisonnier arbeitete. Zeljko, damals 18-jährig, gelernter Schweisser und kaum Deutsch sprechend, fand in seinem Beruf keinen Job. Sein Onkel vermittelte ihm eine Stelle als Küchenhelfer in Zürich, wo er in einem Restaurant nahe Bahnhof Enge zunächst an der Spülmaschine stand, wenig später am Herd aushalf. Zeljko Rebic besuchte einen Kochkurs in St. Gallen und arbeitete sich als Hilfskoch hoch und absolvierte ab 1996 die dreijährige Kochlehre. Im Anschluss an die Berufsausbildung kochte er im Hotel Widder in Zürich als Chef de partie. Als er den renommierten Betrieb 2001 verliess, war er stellvertretender Restaurantleiter. Zeljko Rebic wechselte als Küchenchef ins Restaurant Il Tartuffo in Zürich, ein paar Jahre später als Sous-chef in die Rehaklinik Kneippshof nach Dussnang/TG. 2005 legte er die Prüfungen zum Gastronomiekoch ab. 2009 wurde er Leiter Verpflegung der Pflegezentren Mittleres Tösstal, zu denen die Häuser Lindehus in Turbenthal und «Im Spiegel» in Rikon gehören. skv-Mitglied Zeljko Rebic und sein sechsköpfiges Team kochen für insgesamt 100 Heimbewohner und rund 40 Mitarbeiter. Zusätzlich bereiten seine zwei Küchen täglich rund 55 Spitex-Mahlzeiten zu.

das dritte Menü ist ein Pouletsaftbraten, schön langsam über Nacht im Self Cooking Center von Rational gegart, Schupfnudeln und Gemüse. Letztere Beilagen hat Zeljko Rebic im Vario Cooking Center und im Self Cooking Center à la minute zubereitet.

Den rund 100 Bewohnern der beiden Pflegehäuser Im Spiegel und Lindehus schmeckts. Und der Leiter Verpflegung ist happy. Happy ist er auch, weil er seit dem Grossumbau der beiden Häuser 2017 über zwei top-moderne, freundlich-helle Küchen verfügt, deren Herzstücke je zwei Combidämpfer Self Cooking Center (Modell 101 und 61) sowie Vario Cooking Center (Modell 122 T) von Rational sind.

Mit beiden Geräten können Zeljko Rebic und sein Kochteam nahezu alle Garprozesse erledigen. Da ist zum einen das Vario Cooking Center Multificiency, ein Alleskönner-Gerät, das die Funktionen eines Kippers, Kessels, Herds und einer Friteuse übernimmt und kocht, brät, frittiert,

Niedertemperatur gart, konfiert und sogar sous-vide-gart. Und alles zusammen vier Mal schneller als herkömmliche Geräte. Und sparsam ist. Denn das Vario Cooking Center verbraucht 40 Prozent weniger Energie als herkömmliche Technik. Was Zeljko Rebic besonders schätzt ist seine Power: «Der Tiegel ist innerhalb von zwei-einhalb Minuten auf 200 Grad aufgeheizt, selbst wenn es mit kaltem Gargut befüllt wird. Bei einem Kipper musste ich früher bis zu zwei Stunden warten, bis ich loslegen konnte.»

Begeistert ist der Koch zudem von der eingebauten Kochintelligenz. Das Vario Cooking Center erkennt beispielsweise die Grösse von Fleischstücken und auch die Beschickungsmenge und nimmt alle notwendigen Einstellungen selbstständig vor. Das gilt auch für andere Speisen wie beispielsweise glasierte Apfelstücke mit überbackenem Ziegenkäse. Im Nu werde die Tiegel-Temperatur von 180 Grad auf 60 Grad reguliert, so Zeljko Rebic.

Ob im Garraum oder im Gargut - die Temperatur stimmt punktgenau

Über eine eingebaute Kochintelligenz verfügt auch das Self Cooking Center von Rational, ein Combidämpfer der Spitzenklasse, mit dem Grillieren, Braten, Backen, Dämpfen, Dünsten, Blanchieren und Pochieren möglich ist. In den beiden Küchen der Pflegezentren werden die Geräte nicht nur für die Zubereitung von Fleisch, Stärke- und Gemüsebeilagen genutzt, sondern auch für die Herstellung von Cremes und Gebäck. Was die Genauigkeit von Temperaturen anbelangt: Köche können sich auf das Self Cooking Center verlassen. Ob im Garraum oder im Gargut stimmt die Temperatur mit einer Abweichung von plus-minus ein Grad praktisch immer. Neben der Temperatur, stellt sich Feuchtigkeit und Garzeit ohnehin von selber ein.

Ins Schwärmen gerät Zeljko Rebic vor allem, wenn er von der Möglichkeit des Nachtgarens erzählt, die ihm sowohl das Self Cooking Center als auch das Coario Cooking Center bieten. Ob Schmoren oder Sieden, ob Ragout oder Braten, Niedertemperaturgaren ganzer Stücke über Nacht sei viel besser als eine Zubereitung à la minute. «Ich habe bis zu zehn Prozent weniger Garverlust und die Fleischstruktur bleibt erhalten», so der Verpflegungsleiter. Klar mögen seine Bewohner es besonders weich, gibt er zu, aber die Optik der Fleischstücke sei hervorragend. Ausserdem sei alles schonend gegart. Gesund sozusagen. Man muss es ja vor den Bewohnern nicht an die grosse Glocke hängen. •



Vario Cooking Center von Rational, Modell 112 T



Self Cooking Center, Modell 101 von Rational



Verpflegungsleiter Zeljko Rebic verfügt in seinen beiden Betrieben Lindehus und «Im Spiegel» über je zwei Self Cooking Center von Rational, die täglich im Einsatz sind.



Siedfleisch zubereiten - genauso, wie es die Heimbewohner mögen. Mit dem Vario Cooking Center von Rational über Nacht kein Problem.



KONTAKT

Rational Schweiz AG

Heinrich-Wild-Strasse 202
9435 Heerbrugg
Tel. 071 727 90 92
www.rational-online.com