

Reduktion von Zucker



Foto: Frischli

Der Grund, weshalb Zucker aktuell in der Diskussion steht, ist der Zusammenhang zwischen dem Konsum von zuckerhaltigen Lebensmitteln und der Entstehung von Übergewicht, Diabetes, Karies und weiteren Erkrankungen. Die Weltgesundheitsorganisation (WHO) empfiehlt in ihrer 2015 veröffentlichten Richtlinie die Aufnahme von freiem Zucker (also solchem, der Lebensmitteln und Getränken zugesetzt wird oder natürlicherweise in Honig, Sirupen, Fruchtsäften und Fruchtsaftkonzentraten enthalten ist) auf weniger als 10 % der gesamten Energieaufnahme bei Kindern und Erwachsenen zu reduzieren. Im Weiteren regt die WHO sogar zu einer Reduktion des freien Zuckers auf unter 5 % der Gesamtenergiezufuhr an.

Um diesen Mengen gerecht zu werden, müssen nicht nur Privatpersonen auf den Zuckerkonsum achten, sondern auch Unternehmen ihre Produkte überdenken und deren Rezepturen überarbeiten. Auch die Frischli Milchwerke überprüfen bereits seit längerem die Rezepturen der Produkte, um, wo immer und so weit es möglich ist, den Gehalt an Zucker ohne Geschmackseinbußen zu reduzieren. Frischli zeigt mit den drei Milchpuddingen und dem Grießbrei, der seit Oktober erhältlich ist, dass Milchprodukte nicht übersüßt sein müssen. Sowohl die Milchpuddinge als auch der Grießbrei kommen mit nur 6 % zugesetztem Zucker aus, auch der Milchreis enthält weniger als 6 % zugesetzten Zucker. Bis zum Jahresende 2018 werden alle Dessertprodukte von Frischli, die im Eimer erhältlich sind, einen reduzierten Zuckergehalt aufweisen – ohne Zusatz von Süßstoffen.

Rezept Winter-Bowl



Foto: Gastro

Für die Winter-Bowl von Gastro kommen saisonale Produkte zum Einsatz. Der cremige Gastro Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel wird mit Weizenkörnern, Paranüssen, Aroniabeeren und Granatapfelkernen kombiniert und mit gratinierten Feigen und Zimtpulver verfeinert. Folgende Zutaten kommen zum Einsatz: 190 g Gastro Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel, je 20 g eingeweichte Weizenkörner, gehackte Paranüsse, Aroniabeeren, Granatapfelkerne sowie als Special-Topping 20 gratinierte Feigen und Zimtpulver. Der Fruchtjoghurt Apfel-Granatapfel lässt sich Dank des praktischen 5-kg-Eimers gut portionieren und hygienisch aufbewahren. Zudem schmeckt er wie hausgemacht und ist frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.



Sander präsentiert appetitlich eine Kollektion pürierter Menübestandteile wie Hühnchen, Rotkohl, Pariser Salzkartoffeln, Reis und Erbsen-Möhrengemüse.

SANDER SPITZENKOCH RENÉ GRUN

Püriert und in Form gebracht

Statt „Le Foie gras de Canard mariné au Porto“ nur noch Hühnchen mit Erbsen-Möhren und Spätzle – püriert: Spitzenkoch René Grun hat die Champions League der Gastronomie verlassen und entwickelt für die Sander Gruppe in Wiebelsheim Sonderkostformen für Menschen mit Schluckbeschwerden. Ein Wechsel, von dem alle Seiten profitieren. (Von Andrea Wohlfart)

René Grun nimmt einen Zipfel seines karierten Touchons und streicht damit ein-, zweimal über den Tellerrand. Der letzte Schliff, dann ein Nicken: So sauber kann der Teller nun zum Gast. Die Handbewegungen kommen unwillkürlich, sind dem Profi aus der Sterneküche längst in Fleisch und Blut übergegangen. Selbst wenn er nur in der Innovationsküche des Wiebelsheimer Lebensmittelproduzenten Sander anrichtet: Hirschgulasch mit brauner Soße, Rosenkohl und Spätzle. Alles püriert und doch täuschend echt in seinen Formen. Der 37-Jährige verantwortet seit vier Jahren diese Produktlinie für Alten- und Pflegeheime sowie Krankenhäuser und Klinikverbände – bei Sander derzeit eines der Segmente mit den stärksten Wachstumsraten.

Französische Spitzengastronomie mit ihren in Schäumen hingetupften kulinarischen Träumen, und dann pürierte Kost für Menschen mit Schluckbeschwerden – was für ein Kontrast! Der gebürtige Berliner René Grun lächelt leicht. Nach 14 Jahren in der obersten Gastronomieliga im In- und Ausland traf das Stellenangebot von Peter Sander 2014 einen Nerv: René Grun wollte eine eigene Familie gründen und geregelte Arbeitszeiten kamen ihm da sehr recht.

Gesamte Produktionskette durchlaufen

Jetzt ist er Senior-Produktentwickler beim Gourmet-Produzenten, ist zweifacher Papa und hat ein Haus gebaut. Wie war die berufliche Umstellung seinerzeit? „Die ersten neun Monate waren ein harter Kampf“, sagt der Koch aus der Sternegastronomie. „Ich musste am laufenden Band Rouladen rollen, Bircher Müsli abfüllen oder Bohnen in den Speckmantel

wickeln.“ Sicher keine Aufgabe für jemanden, der bei der französischen 3-Sterne-Kochlehre Georges Blanc oder Johann Lafer auf der Stromburg in verantwortungsvollen Positionen gearbeitet hat. René Grun schluckte damals seinen Kochstolz hinunter und hielt durch. „Rückblickend war es enorm wichtig, dass ich die ganze Produktionskette durchlaufen habe.“ Denn nur so kann er als Entwickler erfolgreich neue Linien designen.

Sein erster Auftrag als Entwickler bei Sander: pürierte Kost für Menschen mit Schluckbeschwerden (Dysphagie). „Ich hatte in dem Bereich bis dahin keine Erfahrung“, so Grun. Er erhielt Unterstützung von Diätassistentin Catrin Schulze des Beratungsunternehmens AB-Concepts, das gemeinsam mit Sander die Produktreihe entwickelt hat, und legte sein Augenmerk auf Geschmack, Qualität und Konsistenz. Ziel der neuen Darreichungsform von pürierten Speisen ist es, dass Essen auch für die Menschen ein Genuss bleibt, deren Kau- und Schluckreflex aus unterschiedlichen Gründen beeinträchtigt ist. Die Kost wird so abwechslungsreicher und die Gefahr von Mangelernährung vermindert.

In neue Maschinen investiert

„Ich habe ganz schön geschwitzt, dass ich gleich zu Beginn diese neue Produktlinie verantworten sollte. Schließlich war damit ein großes Investment verbunden“, sagt Grun. Für die Anschaffung spezieller Formschalen aus Silikon und neuer Maschinen gab Sander einen hohen sechsstelligen Betrag aus. Da durfte nichts schiefgehen. Mit sehr viel Herzblut kreierte der 37-Jährige die ersten Gerichte: Hähnchenkeule, Rinderbraten, Erbsen-Möh-



René Grun verantwortet bei Sander die Produktlinie der pürierten Kost – hier mit einer Silikonform für Brokkoli und einem fertigen Gulasch. Fotos: Andrea Wohlfart

rengemüse, Lachs und Brokkoli. Diese Speisen gehören zu Sanders Bestsellern in anderen Märkten wie Hotellerie und Gastronomie und sollten auch im Dysphagie-Bereich angeboten werden können.

„Wir arbeiten ohne Geschmacksverstärker oder künstliche Zusatzstoffe“, so der gebürtige Berliner. Zum Beispiel wird der Brokkoli mit den Zutaten feingecutert, dann in die Formschalen gefüllt, gegart, anschließend bei minus 40 °C schockgefrostet und danach aus der Form gelöst. Während des Rundgangs durch die Produktionshalle in Werk 3 laufen gerade die letzten Handgriffe für diesen Tag: Zwei Mitarbeiterinnen spritzen konzentriert erst Möhren- und dann Erbsenbrei in knallorangefarbene Formen, ein Kollege schiebt die bunten Silikonmatten in den Regalwagen. Ist der gefüllt, wird der Wagen in den Ofen geschoben. Die Bestellungen laufen bis 12 Uhr ein, danach wird in zwei Schichten produziert und am folgenden Tag kann ausgeliefert werden.

Auf dem Teller der Patienten oder Verpflegungsteilnehmer liegen dann täuschend echt geformte Erbsen und Möhren, die man löffeln und im Mund zerdrücken kann. „Wir stellen hier pürierte Kost her, keine passierte.“ Auf diese Unterscheidung macht René Grun besonders aufmerksam. Ansonsten wären noch weitere Verarbeitungsschritte erforderlich.

Mehr als 30 Dysphagie-Produkte

Inzwischen bietet Sander im Bereich Dysphagie mehr als 30 Produkte in verschiedenen Lebensmittelkategorien und neun saisonale Angebote an, Tendenz steigend. Im Winter ist es

die Gänsekeule mit Rotkraut, im Herbst ein Wildgulasch mit Rosenkohl und Kartoffel-Pilz-Püree, ein Lieblingsgericht des Kochs. „Das Gulasch ist schön cremig.“ Neu im Sortiment sind ein süßes Frühstück und eine herzhaft Brotzeit. Im kommenden Jahr wird es erstmals eine Barbecue-Hähnchenkeule mit Ratatouille-Gemüse und Rosmarinkartoffeln geben. Ver-

misst René Grun die hingetupften kulinarischen Träume und Schäume der Sternegastronomie? „Ja, ab und zu. Ich betreue bei Sander allerdings auch andere Bereiche, zum Beispiel Vorspeisen oder Fingerfood. Hier kann ich meine Erfahrungen aus der gehobenen Gastronomie stärker einbringen. Oder ich koche zu Hause für die Familie und Freunde.“

Wachstumsmarkt Dysphagiekost

Ein kontinuierlicher Umsatzwachstum bei der Dysphagiekost von Sander zeigt die steigende Bedeutung dieser Kostform. Denn die Auslöser für Kau- und Schluckbeschwerden sind vielfältig und keine Frage des Alters. Sie reichen von neurologischen Erkrankungen bis hin zu einfachen Entzündungen im Halsbereich. Erst wenn das Schlucken nicht mehr klappt, wird man sich bewusst, wie bedeutend der Akt eigentlich für das „Mit-allem-Sinnen-Genießen“ ist. Für die Betroffenen wird das Essen und Trinken zur Herausforderung, manchmal sogar zur Qual. Dank der pürierten Kost in gewohnter Optik erhalten Menschen mit Störungen bei der Nahrungsaufnahme Mahlzeiten, die für ihre Bedürfnisse gemacht sind, und das Essen wird nicht nur zur bloßen Nahrungszufuhr.

Die Sander Gruppe im rheinland-pfälzischen Wiebelsheim hat sich nach ausführlichen Markt- und Potenzialanalysen dazu entschlossen, die pürierte Kost ins Angebot aufzunehmen.

„Unsere langjährige Erfahrung in der Gesundheitsgastronomie und der direkte Austausch mit unseren Kunden hat uns gezeigt, dass die optisch ansprechende Zubereitung pürierter Kost für viele Einrichtungen noch immer eine enorme He-

rausforderung darstellt. Im Markt herrscht also ein großer Bedarf an Sonderkost, welche nicht nur von der Optik her überzeugt, sondern gleichzeitig abwechslungsreich und ausgewogen ist. Außerdem sollten sich die Speisekomponenten problemlos in den gesamten Speiseplan der Einrichtung integrieren lassen und mit minimalem Aufwand regeneriert und anschließend serviert werden“, erklärt Peter Sander, geschäftsführender Gesellschafter der Sander Gruppe.

Mittlerweile ist pürierte Kost eine der wachstumsstärksten Warengruppen für Sander. „Wir können sagen, dass unsere Investitionsentscheidung 2014 absolut richtig war und wir investieren weiterhin in einen permanenten Sortimentsausbau.“

Sander startete 1974 als Familienunternehmen im Hunsrück und erwirtschaftet heute als Gruppe mit 1.200 Mitarbeitern einen Jahresumsatz von rund 100 Mio. Euro. Die Gruppe gliedert sich in die Sander Gourmet GmbH (Lebensmittelproduktion in der hauseigenen Frische-Manufaktur) und die Sander Catering GmbH (Gastronomie-Dienstleister) und ist Komplettanbieter im Food-Service-Markt.



Das Hirschgulasch mit Spätzle und Kohlrabi gehört zu den saisonalen Angeboten bei der pürierten Kost von Sander.