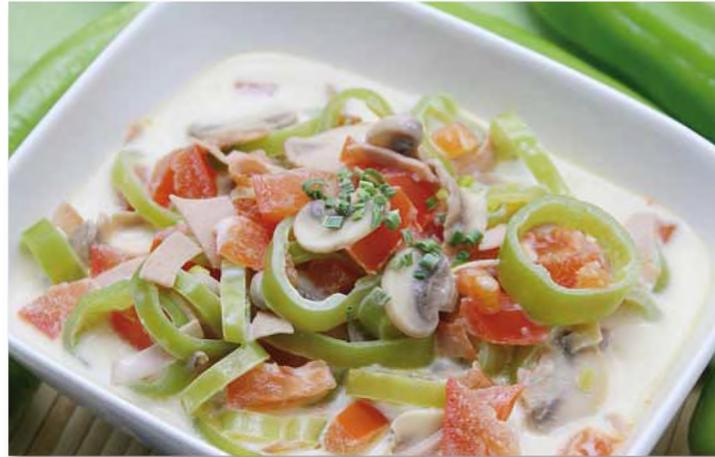


Eintöpfe und Suppen – klassisch, modern und international

Die industrielle Herstellung dieser beliebten Gerichte



■ **Diestedde.** Als Eintopf werden allgemein sättigende Suppen oft bäuerlichen Ursprungs bezeichnet, die als vollständige Mahlzeit dienen. Typische Hauptzutaten sind Hülsenfrüchte wie Erbsen, Bohnen oder Linsen, Gemüse wie Kohl, Steckrüben, Möhren oder Kartoffeln, auch Getreideprodukte wie Graupen, Reis, Brot oder Nudeln, in Wasser oder Brühe gegart. Hinzu kommen je nach Rezept und Möglichkeit z. B. Lauch, Sellerie und Zwiebeln, Fleisch, Fisch, Wurst oder Speck. Bei der Zubereitung von Eintopfgerichten wird die unterschiedliche Gardauer der Zutaten üblicherweise berücksichtigt. Gerichte, die in einem Topf zubereitet werden, sind schon sehr alt und weltweit verbreitet. Bekannte Eintopfgerichte sind zum Beispiel Erbsensuppe, Kartoffelsuppe, Linseneintopf, Kesselgulasch. Internationale Bezeichnungen für Eintopfgerichte sind stew pot, casserole, olla podrida, Irish Stew, husepot, hotpot, Pot-au-feu, Cassoulet, puchero und Cocido (Quelle: Wikipedia). Der Einstieg in die Produktion von Convenience-Artikeln über die Herstellung von Suppen und Eintöpfen lag für viele Unternehmen aus der Fleischindustrie auf der



Hand. Erstens ist die Herstellung und Abfüllung dieser Produkte relativ einfach und die Investitionskosten sind im Vergleich zu anderen Technologien verhältnismäßig gering. Zweitens bietet es sich gerade für kleine und mittlere Unternehmen an, sich durch typische Produkte regional zu profilieren. Es gibt kaum ein anderes Produkt, in welchem sich jahreszeitliche und regionaltypische Aspekte so darstellen lassen. Auch international sind Suppen und Eintöpfe weit verbreitet und deshalb auch als Convenience sehr beliebt.

Anfänglich kochte man Suppen und Eintöpfe in einfachsten Rechteck-Kochkesseln. Dabei konnte bereits beim Einsatz der Berief-Kochkessel vom Typ HODAKO durch die Beheizung mittels Hochdruck-Dampf bis 5 bar ein Fortschritt in Hinsicht auf Robustheit und Zeitersparnis durch schnelle Heizeigenschaften im Vergleich zu elektrisch oder mit Niederdruckdampf beheizten Kesseln verzeichnet werden. Steigende Anforderungen an Kapazitäten und hohe Qualitätsstandards konnten später mit dieser Kesselgeneration

nicht mehr bewältigt werden. Der Berief-Kippkochkessel Typ KIPPKO konnte dann auf Grund seiner überlegenen und immer weiter verbesserten Technik den gestiegenen Ansprüchen gerecht werden. Allein die Beheizung mit Hochdruckdampf bis zu 10 bar und das damit mögliche Anbraten bzw. Karamelisieren von Fleisch, Gemüse oder ähnlichem gibt einem Eintopf oder einer Suppe eine Geschmackskomponente, die auf den erzielten Röstaromen beruht. Damit unterscheiden sich die so hergestellten Produkte wesentlich von den nur gekochten. Soll als Basis für die Suppe oder den Eintopf eine selbst hergestellte Brühe z.B. über traditionelle Langzeitkochung von Knochen dienen, können auch dazu Lösungen von Berief angeboten werden.

Da die Herstellung von Suppen und Eintöpfen immer auch eine individuelle Gestaltung der jeweiligen Produktionsanlage erfordert, können von Berief Lösungen dargestellt werden, die auf bewährten Komponenten beruhen. Ob Einzelanlage oder komplexes Kochsystem - für jeden Kunden kann Berief Vorschläge für die optimale Gestaltung ausarbeiten. ■

