

Presseinformation

Riccardo Gaspari und Liebherr: Kochen wie in Italien – mit heißem Herzen und gut gekühlten Zutaten

Auf der aktuell in Mailand stattfindenden Host 2023 steht bei Liebherr nicht nur alles im Zeichen von Kühlen und Gefrieren, sondern auch im Zeichen des guten Geschmacks. Am Stand der Marke zeigt Riccardo Gaspari, Starkoch mit grünem Michelin-Stern aus dem italienischen Cortina D`Ampezzo, seine Kunst. Gaspari betreibt das Restaurant „SanBrite“. Eine „Brite“ ist eine Berghütte, in der Milch verarbeitet wird – und „San“ steht ganz einfach für „gesund“. Im SanBrite bekommt der Begriff Agricucina durch die spezielle Interpretation der lokalen Küche mit entsprechenden Zutaten eine unverkennbare eigene Note.

Auch auf dem Stand von Liebherr spielen die regionalen Zutaten eine ganz besondere Rolle – vor allem, wie sie am besten gelagert und behandelt werden, um ihre herausragende Qualität zu erhalten. Zu den hohen Genussansprüchen passen die langlebigen Liebherr-Geräte hervorragend: Die wertvollen Lebensmittel lagern darin optimal – für genussvolle Frische und mehr Nachhaltigkeit, da weniger Lebensmittel verschwendet werden.

Liebherr hat die Gelegenheit genutzt, Riccardo Gaspari bei seiner Arbeit über die Schulter zu schauen, und ihn zu den wesentlichen Aspekten gefragt, die für ein exzellentes Menü mit regionalen Zutaten entscheidend sind.

Liebherr: *Schön, Sie zu treffen. Was kommt denn heute hier in Mailand auf den Tisch?*

Riccardo Gaspari: *Ich beginne mit etwas ganz Einfachem: ein Weizen-Vollkornbrot mit Rahmbutter. Wichtig ist, dass der Brotteig besonders lange Zeit zum Aufgehen hatte. Der Rahm – einer der wertvollsten Bestandteile der Milch – braucht ebenfalls etwas Zeit: Er steigt an die Oberfläche, wenn die Milch 24 Stunden bei stabiler Temperatur steht. Dann wird er abgeschöpft und frisch zu Butter aufgeschlagen.*

Liebherr: *Das klingt ebenso bodenständig wie einfach. Gibt es hier etwas zu beachten?*

Riccardo Gaspari: *Wichtig ist, dass die Milch, wenn sie in den Kühlschrank kommt, dort absolut stabile Temperaturen vorfindet. Sonst könnten sich Bakterien bilden. Speziell für Milchprodukte braucht es exakt acht Grad. Auch für das bei Italienern unverzichtbare Brot benötigen wir Kühlmöglichkeiten. Wir backen es täglich neu – und wenn mal etwas übrig ist, kommt es ins Gefrierfach. So bleibt es frisch und behält seine Qualität. Das merkt man sofort, wenn es kurz aufgebacken wird. So muss nichts weggeworfen werden, denn das Brot duftet und schmeckt selbst nach einiger Zeit noch wie am ersten Tag.*

Auch unsere Butter verwahren wir bei Bedarf im Gefrierfach. Kühe kennen keine standardisierten Prozesse, sondern folgen ihrem eigenen Rhythmus. So gibt es mal mehr, mal etwas weniger Butter. Stellt die Käserei mehr Butter her, frieren wir sie sofort ein...

Liebherr: ...und Liebherrs spezielle NoFrost-Funktion sorgt später dafür, dass Auftauen kein Problem mehr ist. Kluges Kühlen ist somit ein Beitrag zur Vermeidung von Lebensmittelverschwendung – und man kann auch noch Geld sparen. Doch lebt der Mensch nicht vom Brot allein, richtig?

Riccardo Gaspari: Gerne servieren wir marinierten Saibling, zum Beispiel mit handgemachtem, leicht geräucherten Kartoffelpüree, dazu Liebstöckel-Öl und Schnittlauch. Obenauf platzieren wir je eine Schnittlauch- und eine Holunderblüte. Dazu eine Zitronenbrühe, Sake und Champagner. Trotz seines leicht orientalischen Einschlags weist dieser Gang auch starke Bezüge zur heimischen Küche auf – zum Beispiel durch die Kartoffeln und den Schnittlauch oder auch Bergsellerie. Mit dem Holunder wird die leichte Süße des Saiblings betont, während der Schnittlauch die Säure der Brühe unterstreicht.

Liebherr: Wie wird der Saibling vorbereitet?

Riccardo Gaspari: Wenn er frisch geliefert wird, säubern und marinieren wir ihn. Dann kommt er für eine Nacht in den Kühlschrank. Anschließend wird er filetiert, zugeschnitten und schockgefrostet.

Das Marinieren ist besonders wichtig, weil es den Fisch saftig und zart hält. Eine Marinade kann ihre volle Wirkung aber nur bei einer gleichmäßig niedrigen Temperatur entfalten. So kann der Fisch nicht verderben oder austrocknen.

Gemäß den HACCP-Bestimmungen – das Kürzel steht für ‚Hazard Analysis Critical Control Points‘ – muss er für eine bestimmte Zeit gekühlt bleiben. Das ist ein kritischer Punkt, denn der Fisch soll einerseits garantiert einwandfrei sein, andererseits aber auch seinen typischen geschmacklichen Charakter behalten.

Liebherr: Hierfür eignen sich unter anderem gut die Kühl- und Gefriertheken von Liebherr mit ihrem Temperaturbereich von minus zwei bis plus acht Grad Celsius für zuverlässige Lebensmittelsicherheit, gerade bei Fisch oder Fleisch. Zum Thema HACCP: Hierfür sind die Geräte mit SmartModule ausgestattet oder können damit nachgerüstet werden. Damit kann die Temperatur per WLAN sowie dem digitalen SmartMonitoring überwacht werden und es lässt sich jederzeit automatisch ein HACCP-Report erstellen. Doch zurück zum Menü – was kommt jetzt?

Riccardo Gaspari: Es gibt Cavolfiore. Die Basis dafür ist der Rahm von griechischem Joghurt, eine Gemüsebrühe sowie ein paar Spritzer Whiskey. Dazu marinierte und gegrillte Blumenkohlröschen sowie als Topping eine Blumenkohl-Mousse und flambiertes Zitronenpulver. Den Blumenkohl nehmen wir, weil sich sein Potenzial hier optimal entfalten kann. Er kann nahezu jedes Aroma wirksam verstärken.

Den griechischen Joghurt machen wir so: Wir stellen unseren Joghurt in den Kühlschrank und lassen ihn dort zwei Tage lang abtropfen. So verliert er seine Molke und wird dicker. Hierfür brauchen wir aber sehr niedrige Temperaturen. Dadurch bekommt der Kühlschrank eine aktive Funktion: Nur bei einer konstant niedrigen Temperatur kann die Molke korrekt abtropfen. Der Kühlschrank „arbeitet“ also gewissermaßen aktiv mit.

Liebherr: Vielen Dank, mit diesem Menü ist etwas ganz Besonderes entstanden – einfach und raffiniert zugleich. Wie wir jetzt gesehen haben, braucht es dazu sowohl Leidenschaft fürs Kochen sowie fachliches Know-how als auch die geeigneten technischen Voraussetzungen vor allem beim Kühlen. Dabei kommt es aber nicht nur darauf an, dass die entsprechenden Geräte leistungsstark sind, sondern auch effizient mit Energie umgehen – wie die Kühl- und Gefrierlösungen aus Edelstahl, die Liebherr im kommenden Jahr auf den

LIEBHERR

Markt bringt. Hier sind alle Komponenten auf maximale Effizienz beim Energieverbrauch ausgelegt. So lassen sich Performance und Nachhaltigkeit optimal kombinieren.

Über die Liebherr-Hausgeräte GmbH

Die Liebherr-Hausgeräte GmbH ist eine von elf Spartenobergesellschaften der Firmengruppe Liebherr. Die Sparte Hausgeräte beschäftigt mehr als 6.500 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und entwickelt und produziert am Hauptsitz in Ochsenhausen (Deutschland) sowie in Lienz (Österreich), Marica (Bulgarien), Kluang (Malaysia) und Aurangabad (Indien) ein breites Programm hochwertiger Kühl- und Gefriergeräte für Haushalt und Gewerbe.

Über die Firmengruppe Liebherr

Die Firmengruppe Liebherr ist ein familiengeführtes Technologieunternehmen mit breit diversifiziertem Produktprogramm. Das Unternehmen zählt zu den größten Baumaschinenherstellern der Welt. Es bietet aber auch auf vielen anderen Gebieten hochwertige, nutzenorientierte Produkte und Dienstleistungen an. Die Firmengruppe umfasst heute über 140 Gesellschaften auf allen Kontinenten. Im Jahr 2022 beschäftigte sie mehr als 50.000 Mitarbeitende und erwirtschaftete einen konsolidierten Gesamtumsatz von über 12,5 Milliarden Euro. Gegründet wurde Liebherr im Jahr 1949 im süddeutschen Kirchdorf an der Iller. Seither verfolgen die Mitarbeitenden das Ziel, ihre Kunden mit anspruchsvollen Lösungen zu überzeugen und zum technologischen Fortschritt beizutragen.

Kontakt

Maria Mack
Manager Customer & Trade Relations
Telefon +49 151 21418878
E-Mail: maria.mack@liebherr.com

Veröffentlicht von

Liebherr-Hausgeräte GmbH
Ochsenhausen / Deutschland
home.liebherr.com