

VITO AG - NEWSLETTER

Ausgabe 05/23

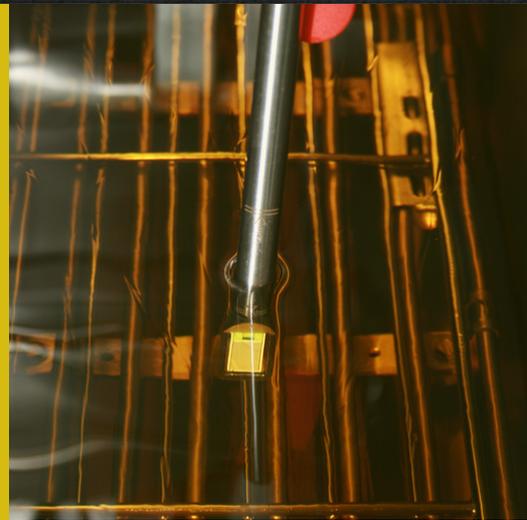


Das erwartet Sie in dieser Ausgabe:



VITO AM BODENSEE

Glamping und gutes Essen am Bodenseeufer – Ein Erfolgskonzept des Campingplatzes Hegne. Im Interview: Ein Blick hinter die Kulissen.



DER MYTHOS UM DUNKLES ÖL

Kein Rätselraten mehr beim Frittieren: Warum digitale Öltester zum Standard in Profi-Küchen werden und wie sie die Qualität von frittierten Speisen sicherstellen.



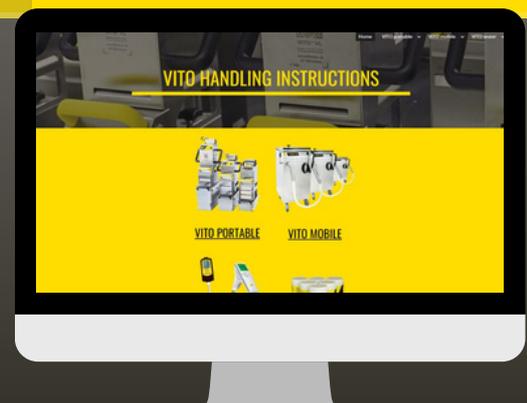
DOUBLE FRYING

Frittieren wie ein Profi: Mit der Double Frying Technik einfach zum perfekten, knusprigen Ergebnis.

handling.vito.ag



Alles, was man zur Nutzung des VITO Frittierölfilters wissen muss, an einem Ort, jederzeit abrufbar.



Glamping am Bodenseeufer



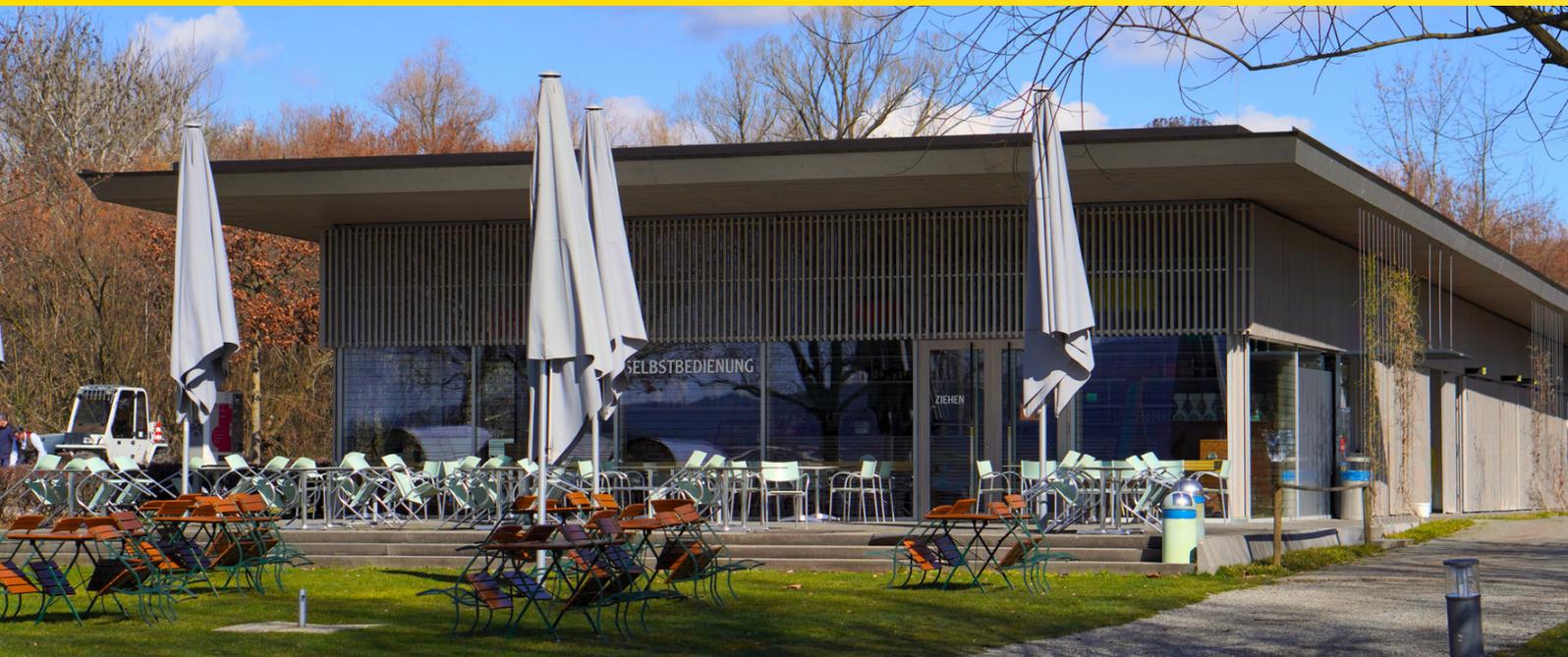
Direkt am Bodenseeufer findet man den Campingplatz Hegne. Ein idyllischer Ort, nur wenige Kilometer von der größten Stadt am Bodensee entfernt. Neben dem herkömmlichen Camping findet man hier auch das sogenannte Glamping, das in den letzten Jahren immer beliebter wurde. Im Gegensatz zum klassischen Camping wird hier nicht in einem einfachen Zelt geschlafen, sondern in einer komfortablen Unterkunft. In Hegne sind das gemütliche Schlaffässer. Was beim Glamping unter keinen Umständen fehlen darf, ist natürlich eine gute Bewirtung! Inhaber Matthias Kunz, der durch den Campingplatz Hobby und Arbeit vereinen konnte, hat uns im Interview einige Einblicke hinter die Kulissen gegeben.



Auf der Speisekarte findet man klassische Gerichte wie Pommes, Spätzle mit Schnitzel oder Maultaschen. Auch vegetarische Speisen werden vermehrt angeboten. Höchste Qualität ist dem Betreiber besonders wichtig, "Unser Essen kommt sehr gut bei den Gästen an. Viele kommen auch nur wegen dem Essen, ohne zu campen." Die Produkte beziehen sie hauptsächlich aus der Bodensee-Region. Besonders beliebt sind die Pommes, die ganze drei mal frittiert werden, um ihren besonderen Geschmack zu bekommen.

„Wir betreiben unsere Campingplätze mit Liebe, Herz & Verstand!“ beginnt Herr Kunz das Gespräch. Der Campingplatz sei wie eine große Familie, berichtet er. Die Mitarbeiter würden über die Sommersaison sogar auf dem Gelände wohnen. "Die Gäste sind sehr divers, von Geschäftsleuten, über Familien mit Kindern und Senioren haben alle möglichen Bevölkerungsgruppen Lust, Zeit in der Natur zu verbringen. Der Andrang ist groß!" erzählt Kurz. Dabei legen jedoch alle Wert auf gutes und leckeres Essen, zu einem fairen Preis.





Der Campingplatz setzt in der Küche auf modernste Technik. Aktuell haben sie zwei FriFri Fritteusen mit 18l und 30l im Einsatz, die in der Hochsaison heißlaufen. Den ersten Berührungspunkt mit VITO Filtern hatte Matthias Kunz 2017 während seiner Restaurantmanager Ausbildung bei Burger King, wo ein VITO 30 im Einsatz war. Anschließend schaffte er sich einen VITO 50 für seinen Campingplatz an. 2021 war er einer der ersten Kunden, die den neuen VITO VL Frittierölfilter testen durften.



"Durch den VITO hat der Campingplatz einen geringeren Ölverbrauch.", erklärt uns Herr Kunz, was für ihn aber gar nicht der wichtigste Aspekt beim Frittierölmanagement ist. Hauptsächlich möchte er für eine konstant gute und gleichbleibende Produktqualität sorgen, was mit dem VITO einfach gelingt. Das Küchenpersonal ist froh um die einfache Handhabung und ebenfalls überzeugt von den Vorteilen.



Der Umweltaspekt spielt für einen Betrieb, der so direkte Berührungspunkte mit der Natur hat, natürlich auch eine bedeutende Rolle. Der Campingplatz ist Eco-Zertifiziert und achtet sehr auf seinen ökologischen Fußabdruck. Der VITO Frittierölfilter unterstützt den Betrieb bei der Einsparung von CO2 indem er dazu beiträgt, dass insgesamt weniger Frittieröl verbraucht wird.



Der MYTHOS um dunkles Frittieröl

Sein Frittieröl zur richtigen Zeit zu wechseln ist essenziell um die optimale Qualität der frittierten Speisen sicherzustellen und ein gesundheitlich unbedenkliches Produkt anzubieten. Jahrzehntlang benötigten Köche, die Fritteusen im Einsatz hatten, sichere Methoden zur Bestimmung der Qualität ihres Frittieröls. Jedoch war es schwierig sicherzustellen, dass das Öl nicht zu lange verwendet oder zu früh gewechselt wurde. Da tatsächliche Messungen entweder nicht verfügbar, zu teuer oder nicht schnell genug durchführbar waren, versuchten Köche und Küchenpersonal, die Qualität ihres Öls anhand der Farbe, des Geruchs oder anhand der Qualität der frittierten Produkte zu bestimmen.

Diese Methoden, die nicht viel mehr als eine Schätzung sind, sind immer noch weit verbreitet und werden teilweise sogar an die nächste Generation weitergegeben.

Jedoch wissen wir heute, dass die Farbe des Frittieröls in der Regel nichts über die Qualität aussagt. Die dunkle Farbe des gebrauchten Öls entsteht hauptsächlich durch einen unbedenklichen Karamellisierungsprozess und variiert stark, je nachdem was darin frittiert wird.

Heutzutage sind digitale Messgeräte erhältlich und mehr als erschwinglich. Öltester messen die Polarität des Öls, die direkt mit der chemischen Qualität zusammenhängt. Im Gesetzbuch sind klare Werte definiert, die das Frittieröl nicht überschreiten darf, um gesundheitlich unbedenklich zu sein. Die verfügbaren Messgeräte sind äußerst genau und machen das Rätselraten rund um die Fritteuse überflüssig.

Dabei ist wichtig, dass die Frittieröl-Tester einfach zu bedienen sind, sodass jeder in der Küche zuverlässige Messwerte erhalten kann (Auch ohne umfangreiches Wissen über die gesetzlichen Vorgaben und TPM Werte). Daher werden die Ergebnisse nicht nur auf dem Display in einem Prozentsatz angezeigt, sondern auch durch eine zusätzliche Signallampe, die in grün, gelb oder rot blinkt und somit sehr einfach zu verstehen ist.

Aufgrund des wachsenden Bewusstseins für Frittieröl als Lebensmittel und der erschwinglichen Preise sind die Tester immer häufiger in Restaurants zu finden. Nicht nur in großen Fast-Food-Ketten, sondern überall, wo mit Frittieröl gearbeitet wird. Es ist sicher, dass die Verwendung von Frittieröltestern zum Standard in professionellen Küchen wird und die alten Methoden eher früher als spät verschwinden werden.

VITO Frittieröltester bieten die optimale Lösung, um Ihre Ölqualität zu bestimmen! Wechseln Sie Ihr Öl immer zur richtigen Zeit - niemals zu früh oder zu spät.



17.5 TPM

**Die Farbe sagt nichts
über die Qualität aus!
Nur durch eine Messung
lässt sich die Qualität
bestimmen.**



28 TPM



Double Frying

Wer liebt sie nicht - knusprige Pommes Frites, die außen goldbraun und innen weich und zart sind? Doch wie erreicht man diese perfekte Textur? Eine Technik, die bei vielen professionellen Köchen beliebt ist, ist das sogenannte Double Frying. Sie erzeugt eine knusprige Kruste und einen weichen Kern. Aber wie funktioniert das Double Frying genau?

Double Frying ist eine Technik, die seit Jahrhunderten in verschiedenen Küchen auf der ganzen Welt verwendet wird. Es wird angenommen, dass sie in Asien entwickelt wurde und sich von dort aus in die ganze Welt verbreitet hat. Double Frying eignet sich für eine Vielzahl von Lebensmitteln wie beispielsweise Pommes, Hühnchen oder für Meeresschnecken.

Frittieren ist in erster Linie ein Entwässerungsprozess. Das bedeutet, je trockener das Essen zu Beginn des Frittiervorgangs ist, desto knackiger wird die Kruste. Beim Frittieren von Lebensmitteln wird durch die hohe Temperatur das Wasser in den Lebensmitteln in Dampf umgewandelt, wodurch Bläschen an der Oberfläche entstehen. Wenn die Lebensmittel jedoch zu lange bei zu hoher Temperatur frittiert werden, kann dies dazu führen, dass sie zu trocken und hart werden. Durch das Double Frying wird diesem Problem entgegen gewirkt, indem die Lebensmittel zuerst bei niedriger Temperatur vorfrittiert werden, um die Feuchtigkeit zu entfernen und die Textur zu verbessern. Anschließend werden sie bei höherer Temperatur fertig frittiert, um eine knusprige und goldene Kruste zu erzeugen.

Die optimale Temperatur für das Double Frying hängt stark von der Art der Lebensmittel ab, die man zubereiten möchten. In der Regel werden Lebensmittel beim ersten Frittieren bei einer Temperatur von etwa 150-160°C vorfrittiert und beim zweiten Frittiergang bei etwa 175°C fertig frittiert.

Feuchtigkeit aus der Mitte des Lebensmittels wandert beim Abkühlen nach dem ersten Mal frittieren wieder an die Oberfläche. Durch den zweiten Frittiervorgang verdampft diese Feuchtigkeit.

Das Vorfrittieren sollte jedoch nicht zu lange dauern, da die Lebensmittel sonst zu trocken werden können. Beim Fertigfrittieren ist unbedingt darauf zu achten, dass die Lebensmittel nicht zu lange im Öl bleiben, da dies zu einer übermäßigen Aufnahme von Fett führen kann.

Übrigens: Bei Tiefkühlware ist Double Frying nicht nötig, da diese vor dem Einfrieren meist bereits den ersten Frittierprozess durchlaufen haben.