



Presseinformation

Juli 2019

Nachhaltige Gastronomie in der Großverpflegung funktioniert und die Gäste sind sogar bereit, dafür mehr auszugeben. Die Voraussetzungen sind beste Grundprodukte und stringente Kommunikation bis zum Gast. Genuss & Harmonie als Betreiber des Betriebsrestaurants von Union Investment in Frankfurt gelingt das mit Partnern wie Open Blue.

Open Blue:

Sterneniveau im Betriebsrestaurant

Ein Paradebeispiel für hochwertige, gesunde und nachhaltige Großverpflegung liefert das Betriebsrestaurant der Union Investment in Frankfurt. Sie wurde im Mai vom neuen Betreiber, der Genuss & Harmonie Gastronomie GmbH, eröffnet. Die kulinarische Ausrichtung des Catering-Unternehmens hat Ralf Kamphaus als der Manager Culinary Excellence in den letzten zehn Jahren entscheidend mit geprägt. Der erfahrene Koch setzt Lebensmittel am liebsten so pur wie möglich ein. Auf zugesetzte Zusatzstoffe und Geschmacksverstärker verzichtet er.

„Am Counter bieten wir Speisen in einer Qualität an, die man sonst nur aus der Sternegastronomie kennt. Das ist einzigartig!“, betont Ralf Kamphaus. Die Gäste seien gerne bereit, für die hochwertigen Speisen mehr zu zahlen. Das zeige zumindest die Erfahrung. „Die Leute wollen sich das leisten. Wichtig ist nur, dass wir ihnen nachvollziehbar erklären und zeigen können, dass sie bei uns tatsächlich ein ganz anderes Niveau an Qualität erwarten können“, betont er.

Höchste Maßstäbe für die Auswahl geeigneter Lebensmittel

Um seinem Anspruch einer nachhaltigen Großverpflegung gerecht zu werden, setzt Ralf Kamphaus auf Partner wie Open Blue. „Nachhaltiges Wirtschaften ist für uns selbstverständlich. Dazu zählt nicht nur, dass wir eine frische Küche mit selbstgekochten Suppen und Saucen, eigenen Salaten und Dressings sowie hausgemachten Pasta- und Kuchenvariationen anbieten“, führt der Ralf Kamphaus aus. „Auch bei der Auswahl der Lebensmittel, die wir in der Küche einsetzen, suchen wir uns Partner, die beste Waren aus nachhaltiger Produktion und in außergewöhnlicher Qualität liefern können. Nachhaltigkeit ist für uns kein Trendthema, sondern Teil unserer Unternehmensphilosophie“, betont er.

Seine Grundsätze und sein Wissen um den Einfluss der Lebensmittel auf Mensch und Umwelt gibt Ralf Kamphaus auch an seine Kollegen weiter. „Es funktioniert nur, wenn alle daran glauben, dass wir mit unserer Arbeit etwas bewirken können.“

Bei der Speisenplanung im Betriebsrestaurant ist unter anderem der Nährwert der Lebensmittel entscheidend. Der Cobia liefert beispielsweise deutlich mehr Omega3-

Pressekontakt Open Blue DACH:

Carina Jürgens, Huntestraße 8, D-26203 Wardenburg, Tel.: +49(0)174 / 99 65 226, E-Mail: presse.DACH@OpenBlue.com

Fettsäuren als Lachs, Heilbutt oder Tilapia aus Aquakultur. Das macht den Fisch für die Großverpflegung so attraktiv.

Cobia Superfrozen Loins senken CO₂-Fußabdruck

Seit Beginn des Jahres bietet Open Blue den Cobia in verschiedenen Ausführungen für die Gastronomie an. Neben dem ganzen Fisch wurden unter anderem Superfrozen Filets und Loins sowie Tartarwürfel ins Sortiment aufgenommen, um möglichst alle Teile des Fisches zu verarbeiten.

Insbesondere die tiefgefrorenen Loins sind für die Großverpflegung interessant, denn der Koch hat die Möglichkeit, den Fisch ohne Verluste und ganz nach seinem Bedarf einzusetzen. „Der Vorteil von TK-Ware liegt auch darin, dass der Cobia so das ganze Jahr verfügbar ist – und das in einer garantierten Qualität“, sagt Ralf Kamphaus. Die Cobia-Zuschnitte haben aber noch einen weiteren Vorteil: Der CO₂-Ausstoß pro Kilogramm Fisch reduziert sich mit den Fischportionen von 3,5 Kilogramm auf unter 10 Gramm.

Vielfältige Zubereitungsmöglichkeiten mit Cobia

Der Cobia von Open Blue wächst zwölf Kilometer vor den Küsten Panamas in seinem natürlichen Lebensraum heran. Geringe Besatzdicht und der Verzicht auf Hormone, Pestizide und vorbeugende Medikation tragen zu einem Höchstmaß an Tierwohl bei. Das kommt auch der Qualität des Fisches zugute. „In meinen Augen ist das Prinzip der Aquakultur im offenen Meer, wie Open Blue es betreibt, die Zukunft nachhaltiger Fischzucht“, so Ralf Kamphaus.

Innerhalb von Sekunden werden die Fische mit Hilfe der Deep-Freezing-Technologie auf -70 Grad Celsius heruntergekühlt. Auf diese Weise bleiben die Frische und Farbe des Cobia erhalten. Charakteristisch für den Fisch, der in Deutschland Offiziersbarsch genannt wird, ist das feste, helle Fleisch, das sich auf vielfältige Weise zubereiten lässt. Roh als Sashimi schmeckt er leicht nussig. Kurz gebraten oder gedünstet entwickelt sich ein zarter Buttergeschmack, der hervorragend mit anderen Aromen harmoniert. Durch seine feste Struktur ist auch die Zubereitung auf dem Grill möglich. „Unseren Gästen schmeckt der marinierte Cobia in der Bowl nach Rezept meines Kollegen Peter Scharff besonders gut. Aber auch roh zum Salat oder gebraten im Menü bieten wir den Fisch an“, führt Ralf Kamphaus aus.

Zukünftig will er des Betriebsrestaurants der Union Investment den Cobia von Open Blue auch in weiteren Unternehmenskantinen auf die Karte setzen. Der F&B Manager von Genuss & Harmonie, Tim Hillemann, steht da voll hinter ihm: „Wir bringen eine gastronomische Spitzenleistung auf den Teller. Billig können andere besser. Das ist nicht unsere Disziplin.“

Weitere Informationen unter <https://www.openblue.com/de/>

Abdruck honorarfrei – Beleg erbeten

Über Open Blue

Open Blue leistet Pionierarbeit bei der Marikultur im offenen Ozean. Das Unternehmen verfolgt die Vision, gegenwärtige und künftige Generationen im Einklang mit der Umwelt mit Hilfe innovativer und verantwortungsvoller Fischzucht zu ernähren. In vollständig absenkenden SeaStations, die sich mehr als zwölf Kilometer vor der Küste von Panama befinden, züchtet Open Blue Cobia in bester Qualität und unter möglichst naturnahen Bedingungen.

Cobia

Cobia ist ein qualitativ hochwertiger, weißer, tropischer Meeresfisch, der in der Karibik beheimatet ist. Die schnellen Strömungen und die unberührte Qualität des offenen Ozeans bringen reineren, gesünderen, schneller heranwachsenden und schmackhafteren Fisch hervor. Der Open Blue Cobia wird in stressfreien, gering besiedelten, vollständig unter Wasser befindlichen "SeaStations" in naturnaher Umgebung und ohne den Einsatz von Pestiziden, Hormonen und Farbstoffen aufgezogen.

Bildmaterial:



v.l.n.r.: Jan Heeg und Peter Scharff (Kulinarisches Kompetenz Zentrum), Ralf Kamphaus (Genuss & Harmonie), Remco de Waard (Open Blue)



Cobia Bowl à la Peter Scharff



v.l.n.r.: Peter Scharff (Kulinarisches Kompetenz Zentrum) und Ralf Kamphaus (Genuss & Harmonie)