

Thomas Ranninger setzt auf die natürlichste Methode der Speiseöl-Regeneration

Zartes Puder für starke Ergebnisse



Thomas Ranninger (2.v.l.) mit seinem Team: Barbara, Philipp, Kevin, Christina (v.l.n.r.) www.cuisinesensuelle.at

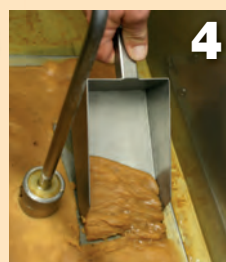
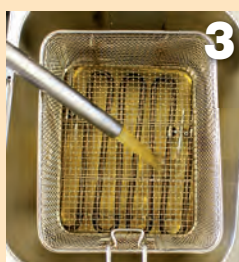


Ein herrlicher Spätsommertag in der Südsteiermark. Schauplatz eines gastronomischen Get-togethers ist das Restaurant Ranninger am Grottenhof, im Naturparkzentrum in Kaindorf: Zum Einen inspiriert von Thomas Ranningers „cuisine sensuelle“ („Genuss für die Sinne“), zum Anderen neugierig darauf, was genau es mit der neuen Frittieröl-(Re)Generation auf sich hat.

Mehr denn je ist in der Branche von Nachhaltigkeit, Ökologie und Ökonomie die Rede. Reden allein ist nicht genug. Thomas Ranninger handelt, wenn er die Chance wittert, umwelt- und wirtschaftlich sinnvoll einkaufen und arbeiten zu können. Dazu braucht es vertrauenswürdige Lieferanten und Partner auf Augenhöhe. Solfina mit seinem Regenerationssystem für Speiseöle ist einer davon. „Damit gönne ich meinem Frittieröl eine natürliche Frischzellenkur – ganz ohne Chemie. Das entspricht meiner cuisine sensuelle. Genuss für

die Sinne schließt eine einwandfreie Qualität des Speiseöls mit ein“, sagt Ranninger. Mit beachtlicher Vita (u. a. Le Canard, Hamburg, Ches Chantarella, St. Moritz, Kempinski Hotel, Baku) und vielen Auszeichnungen fühlt sich der 35-Jährige beruflich wie privat seit dem Frühjahr in seiner steirischen Heimat „glücklich sesshaft“. Seit einigen Monaten arbeitet er mit dem natürlichen System der Speiseölregeneration. „Die Methode hat mich von Anfang an überzeugt“, sagt Ranninger. „Allerdings wurden meine Erwartungen

noch übertroffen. Bei der Gartenschau servierten wir 96 steirische Backhendl. Es hat mich positiv überrascht, dass ich das Öl aufgrund des täglichen Regenerationsprozesses noch weitere zehn Tage einwandfrei verwenden konnte. Und das bei bestem Geschmack des Frittiergutes, ohne jegliche Geruchsentwicklung.“ Bemerkenswert. Da will man schon ganz genau wissen, was nun konkret hinter dem „Wunderpuder“ steckt. Niemand könnte die Wirkungsweise besser erklären, als der Solfina-Geschäftsführer selbst.



Bilder: Christian Scheifinger

Tag für Tag frisch – Frittieröl mit dem Filterwagen einfach und schnell regenerieren: Solfina-Geschäftsführer Roger Bolliger, Spitzenkoch Thomas Ranninger, Solfina-Verkaufsleiter Österreich Roland Heufler und Franz Labmayer, Lehrer an den Tourismusschulen Bad Gleichenberg und Obmann des Verbandes der Köche Steiermark (v.r.n.l.)

Roger Bolliger. Mit jahrelanger Erfahrung in der Gastronomie hat er sich intensiv mit der Qualität von Frittierölen und Frittiergut auseinandergesetzt und sich das entsprechende Know-how angeeignet. „Es handelt sich hier um keine Raketenwissenschaft. Tatsache ist, dass es eines Hintergrundwissens bedarf, um über die Zusammensetzung und Qualitätssicherung von Speiseölen Bescheid zu wissen“, so Bolliger. Er bringt das Wirkungsprinzip des nicht löslichen, pudrigen Pulvers auf den Punkt: „Magnesol wird aus Mineralien der Erdkruste – auf Basis von Magnesiumsilikat – ganz natürlich hergestellt. Es absorbiert die im Öl vorhandenen Farb-, Geruchs- und Geschmacksstoffe. Dabei werden die polaren Anteile im Öl – das ist die Summe der Fett verderbenden, schädlichen Schadstoffe – reduziert. Bei täglicher Anwendung bleibt das Frittieröl konstant hoch in seiner Qualität.“ Den Beweis dafür erhält der Solfina-Anwender durch die Möglichkeit der Messung. Der Frittieröltester gibt die „bösen“ polaren Anteile im Öl in Prozent an. Für Österreich gelten 27 Prozent, dann muss das Öl getauscht

werden. „Für meine Qualitätsrichtlinie“, sagt Thomas Ranninger, „liegt der Grenzwert bei den EU-weit geltenden 24 Prozent. Täglich werden durch den Regenerationsprozess die polaren Anteile um sechs bis acht Prozent verringert. Die Qualität des Öles bleibt dadurch hoch.“

Die Investitionskosten für den in Graz hergestellten Filterwagen samt Zubehör hätten sich laut Ranninger innerhalb von sechs Monaten amortisiert. Die Beschaffungskosten für Speiseöle und -fette reduzieren sich erheblich.

Zukunftsweisend

„Als effiziente und ökologisch sinnvoll“, bezeichnet Franz Labmayer die in den USA seit den 1970er Jahren bewährte Methode. Der Obmann des Verbandes der Köche (VKÖ) Steiermark und Lehrer an der Tourismusschule Bad Gleichenberg machte sich vor Ort bei Ranninger ein Bild über die in Österreich verhältnismäßig neue Dimension der Öl-Regeneration und ist überzeugt: „Eine zukunftsorientierte Lösung, praxisnah in den relevanten Unterrichtsfächern zu integrieren.“

MAGNESOL – FÜR BESTE FRITTIERQUALITÄT BEI GERINGEREN KOSTEN

- 1. Filterwagen F60** für die effiziente Filtrierung und Regeneration des Frittieröls. Die Dosierung ist einfach zu berechnen: pro Liter Frittieröl 10 Gramm Magnesol verwenden. Der Regenerationsprozess braucht für 60 Liter Öl etwa 15 Minuten.
- 2. Leistungsstarke Pumpeinheit:** den Schwanenhals in die gereinigte Fritteusenwanne halten, die Pumpe einschalten und das regenerierte Öl vollständig zurückpumpen.
- 3. Fritteuse ist bereit für den nächsten Einsatz.** Durch den Regenerationsprozess werden die polaren Anteile im Öl (die Summe der Fett verderbenden und schädlichen Schadstoffe) im Schnitt um 6 bis 10 Prozent pro Tag reduziert. Durch das Procedere werden der Geschmack des Öles und der Geruch neutralisiert.
- 4. Filterkuchen** aus dem Filterwagen entfernen, im Bio- oder im Restmüll entsorgen und den Filterwagen mit saugstarkem Küchenpapier reinigen
- 5. Messgerät:** Die Frittierölqualität sicherstellen und Kosten sparen
- 6. Filterbox:** Alternativ zum Filterwagen erhältlich.

Testen Sie die Wirkungsweise von Magnesol®:
 Roland Heufler, Solfina-Vertriebsleitung Österreich
 Tel. 0664 2573285 • heufler@solfina.at • www.solfina.at

HERKUNFTSSICHERUNG IN GASTRONOMIE UND HOTELLERIE



Ausgezeichnete Gastronomie!

Das AMA-Gastrosiegel garantiert kontrollierte regionale Herkunft von Fleisch, Milchprodukten, Eiern, Erdäpfeln, Gemüse, Wild und Fisch!

