Aufgetischt

Der Schweizer Küchenchef Michael Bissegger sorgt für Qualität und Frische im BTZ-Betriebsrestaurant

12 Uhr. Mittagspause. Ansturm auf das Betriebsrestaurant des Bildungs- und Technologiezentrums (BTZ). Pro Tag werden hier 80 bis 120 Mahlzeiten zubereitet. Und es werden immer mehr.

Morgens um kurz nach sieben. Der Tag beginnt früh im BTZ. Im Betriebsrestaurant herrscht bereits rege Betriebsamkeit. Jetzt beginnt der tägliche Koch-Marathon. Küchenchef Michael Bissegger und sein bis zu vierköpfiges Team sorgen hier von Montag bis Samstag dafür, dass pünktlich zur Vesper- und zur Mittagspause die Mitarbeiter und Lehrlinge des BTZ ihr Essen auf den Teller bekommen. Aber auch die anstehenden Tagesveranstaltungen, Sitzungen und Ausschüsse wollen gut und professionell versorgt sein. Und nicht nur die! Seit der 37-jährige Schweizer für die Pächterin gastroschmiede, einen bundesweit aufgestellten Dienstleister für Betriebs- und Gemeinschaftsverpflegung, das Betriebsrestaurant mit seinem Team zusammen nach dem gastroschmiede-Konzept führt, nimmt auch die Anzahl der auswärtigen Gäste aus den umliegenden Betrieben kontinuierlich zu.

Denn die gastroschmiede weiß, worauf es bei gutem und gesundem Essen ankommt: „Wir legen sehr viel Wert auf Qualität und Frische. Unser Ziel ist es, alle Gäste mit gesunden und ausgewogenen Mahlzeiten zu versorgen. Da spielen lokale Produkte natürlich auch eine große Rolle.“

Hintergrund

Jeder fünfte Deutsche isst täglich in einer der über 14.000 Kantinen oder Betriebsrestaurants in Deutschland. Jährlich werden etwa 1,5 Milliarden Hauptmahlzeiten in deutschen Kantinen zubereitet. Die drei beliebtesten Kantinenessen sind Schnitzel mit Pommes Frites, Currywurst mit Pommes Frites und Pasta-Gerichte.

Koch mit Leib und Seele

Professionalität, Persönlichkeit und Herzlichkeit finden sich im Konzept der gastroschmiede ebenso wieder wie die Individualität für den einzelnen Kunden. Deutschlandweit sind nur knapp 20 Prozent der Menschen mit dem Essen in Kantinen und Betriebsrestaurants zufrieden. Doch hier ist das Verhältnis wahrscheinlich genau anders herum. Mindestens!

Die hohe Akzeptanz seiner frisch zubereiteten Speisen beruht dabei sicher nicht nur auf der langjährigen Erfahrung als Koch. Denn Bissegger arbeitet seit über 20 Jahren in seinem Beruf, der für ihn auch Leidenschaft ist.

Und diese Leidenschaft kann er nun endlich wieder mit Beginn im Unternehmen gastroschmiede zusammen mit seinem Team leben und so das stimmige Gesamtkonzept und die Standards umsetzen.

Diese Woche warten rund 50 kg Frischfleisch, 140 Schnitzel, 40 kg frisches Gemüse, 150 kg Pommes Frites, 60 l Saucen sowie rund 320 Brötchen und Butterbrezeln auf ihre Zubereitung. Dazu noch 70 kg Sättigungsbeilagen. Alles per Hand geschnitten, geschält und zerkleinert. Da kann sich der Küchenchef voll auf sein Team verlassen.

In einem XL-Kochtopf schwingt Bissegger einen Schneebesen und rührt damit zwölf Liter Soße an. „Da wir hier fast alles selbst kochen, wird die Soße auch richtig angesetzt und mit frischen Zutaten zubereitet. Das ist natürlich aufwändiger als Fertigsoßen und erfordert mehr Arbeitsschritte. Aber es lohnt sich.“

Koch mit Leib und Seele: Küchenchef Michael Bissegger von der gastroschmiede (www.gastroschmiede.de) in der Küche des BTZ-Betriebsrestaurants.

Foto: Handwerkskammer

120-mal „Mahlzeit!“

Natürlich verlässt kein Gericht die Küche, wenn es dem Chef nicht schmeckt. Wobei Bissegger sich dabei auf seine jahrelange Erfahrung und seinen Geschmack verlässt. Doch der Geschmack alleine reicht nicht. Die Mahlzeiten müssen auch noch gut aussehen. Denn das Auge isst tatsächlich mit. In zahlreichen wissenschaftlichen Studien wurde inzwischen nachgewiesen, dass sich unser Geschmackssinn auch wesentlich an der Optik der Speisen und Getränke orientiert.

Dementsprechend richten Bissegger und sein Team die Hauptspeisen beispielhaft an Mustertellern gemeinsam an. So sieht der Gast auch sofort, was er an Leckerem bekommt. Das Auge isst schließlich mit!

Wenn das Team die Speisen dann über den Tresen reicht, bedeutet das auch rund 120-mal ein freundliches „Mahlzeit!“ und „Schönen Tag noch!“ Und das, obwohl sie schon seit rund fünf Stunden auf den Beinen stehen. Da ist die Ausgabe beim Frühstück noch nicht mit drin. Dabei erfüllen Bissegger und sein Team die meisten Sonderwünsche wirklich gerne. „Bei uns steht der Gast im Mittelpunkt.“

Hörnli und G’hacktes

Und seine eigene Lieblingsspeise? Der gebürtige Schweizer lacht: „Für mich und meine beiden Töchter gibt es da nur eins: Hörnli und G’hacktes. Das ist ein Swiss Special, das ich auch gerne meinen Gästen hier im Betriebsrestaurant anbiete. Nudeln mit Rindergehacktem an einer braunen Sauce und dazu als Nachtisch Apfelmus.“ Und alle, die es schon mal probiert haben verstehen, warum dieses Gericht ihm und seinen Töchtern so gut schmeckt.