

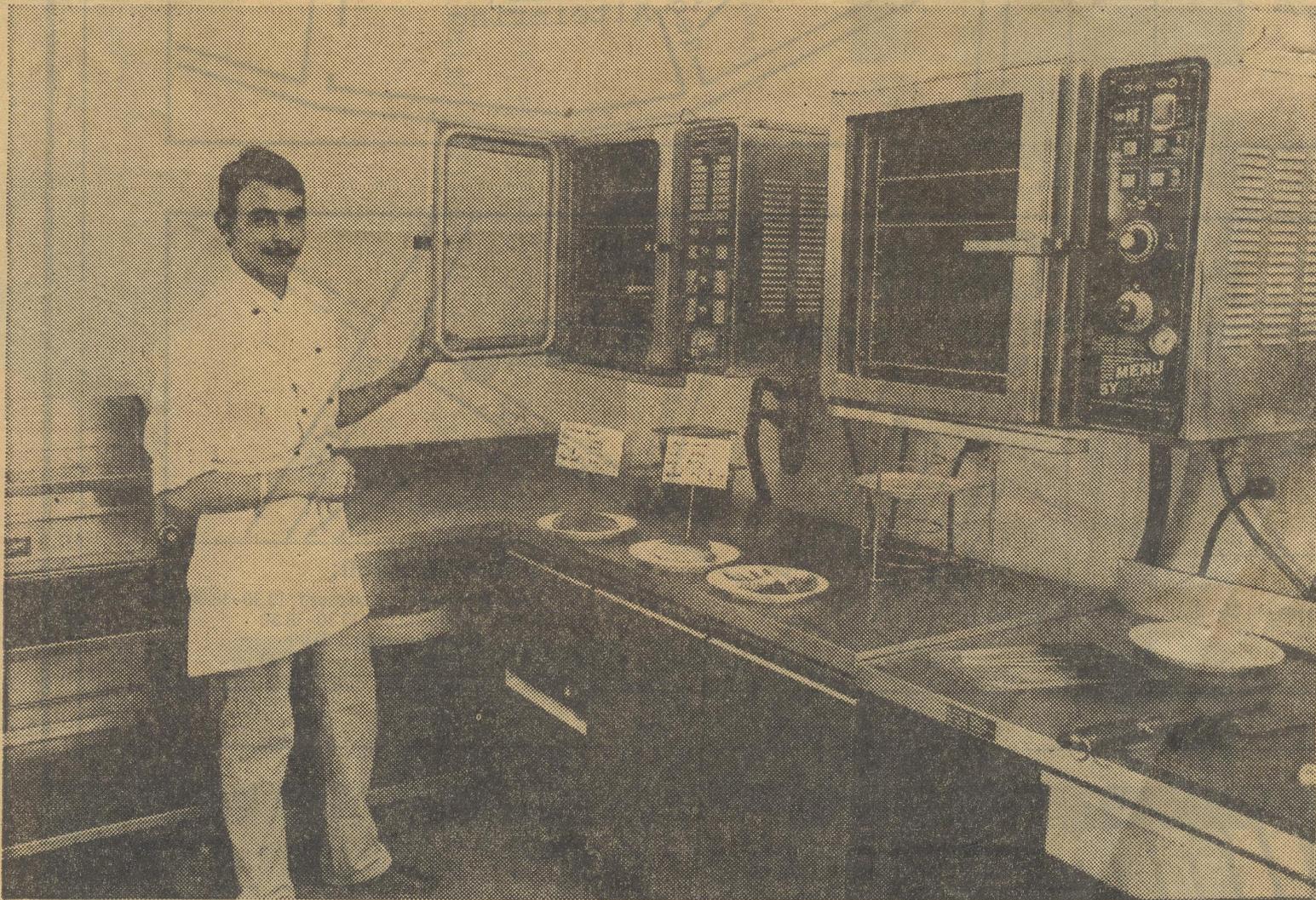
Gastronomiecenter in Domat/Ems eröffnet

thg. Ein kleines, aber feines Gastronomiezentrum für Köche, Küchenchefs, Hoteliers und Restaurateure wurde gestern in Domat/Ems eröffnet. Roman Stutz, der seit fünf Jahren einen kleinen Familienbetrieb führt, baute in der Plarena unmittelbar hinter der Helikopterbasis von Domat/Ems ein Haus mit Werkstatt und Ausstellungsraum. In dem mit modernsten Küchenmaschinen aller Art ausgerüsteten Verkaufsraum wird auch geschult. «Wir zeigen den Köchen, Küchenchefs, Hoteliers und Restaurateuren nicht wie man kocht, das können sie selbst, doch wir zeigen ihnen, wie man die neuzeitlichen Geräte einfach und rentabel einsetzt, wie man rationell verpflegen kann», erklärte Roman Stutz, der Schweizer Markengeräte für den Hotelbedarf und Grossküchen

liefert. Vom kleinsten Küchenmesser über die Abwaschmaschine und die Vakuum-Verpackungsmaschine bis hin zur Hartchrom-Kontakt-Grillplatte, welche die eingestellte Hitze erst abgibt, wenn das Fleisch mit der Platte in Kontakt kommt und somit Energie spart und keine unnötige Wärme verbreitet, ist alles zu haben, was der Koch so braucht. Paradepony des Angebotes ist neben den Hochleistungsdämpfern mit variabler Dampftemperatur, der Pionier III Kombi des St. Galler Herstellers «Menu System». Dieser Umluftofen mit computergesteuertem Niedertemperaturprogramm kann auch als Hochleistungsdampfkochgerät verwendet werden. In diesem Kochgerät ist beispielsweise Gemüse in fünf Minuten fertig. Ein Kilo Roastbeef beispielsweise ist nach dem

Kochen immer noch 980 Gramm schwer, was einem Gewichtsverlust von nur zwei Prozent entspricht. Dieses neue Kombi-Kochgerät bietet aber auch eine völlig andere Art des Kochens. Die Menüs werden vorgekocht, gekühlt und aufbewahrt bis sie bestellt werden und dann innert Minuten erwärmt. «Dies ermöglicht ein viel wirtschaftlicheres Kochen. Köche, Küchenchefs, Hoteliers und Restaurateure sind eingeladen, bei uns mit unseren Geräten zu kochen und zu degustieren», erklärte Roman Stutz, der mit seinem Team nicht nur verkauft, sondern auch einen 24-Stunden-Service bietet. In der eigenen Werkstatt werden die Geräte überholt und repariert.

Der Verkaufsraum ist werktags zwischen 8 und 18 Uhr geöffnet.



Blick ins neu eröffnete Gastronomiezentrum von Roman Stutz in Domat/Ems. An der Wand die neuartigen Dampf- und Umluftkochgeräte. (Bild Gsthöl)