

Fachleute aus Vertrieb, Planung, Fertigung und Wartung auf Hersteller- wie auch Kundenseite können anhand des digitalen Zwillings gemeinsam alle Optionen realitätsnah durchspielen, diskutieren und optimieren. Weitere Optionen des digitalen Zwillings sind das Training zukünftiger Maschinen- und Anlagenbediener im Umgang mit dem System sowie der virtuellen Inbetriebnahme. Und letztlich lässt sich die reale Anlage über ihren digitalen Zwilling auch real bedienen und warten – und das über Ländergrenzen hinweg.

Die IFFA öffnet vom 4. bis 9. Mai 2019 ihre Tore in Frankfurt am Main. Die internationale Leitmesse der Fleischwirtschaft bietet über 1000 Aussteller aus rund 50 Ländern. Weitere Infos: www.iffa.com
(Text: Messe Frankfurt)

BUCHTIPP

Geschichten und Gekochtes

In 60 Jahren «Tanz mit der Gastronomie» ist wohl das eine oder andere Küchengeflüster herumgegangen und es ist die eine oder andere Suppe gekocht worden, die dann auch ausgelöffelt werden musste. «Geschichten und Gekochtes» ist ein Buch für Menschen vom Fach und für solche, die ein bisschen etwas von Lust und Frust des Gastgewerbes verstehen. Es ist aber auch ein Buch für Menschen, die genussfreudig und mit Humor über den Tellerrand schauen wollen. In seinen «Geschichten» nimmt Profikoch Herbert Huber den Leser mit in die aufregende Welt der Gastronomie von damals und heute. Mit zahlreichen gluschtigen Rezepten.

«Geschichten und Gekochtes» von Herbert Huber, ISBN 978-3-85932-911-9, Werd Verlag www.werdverlag.ch

foodaktuell präsentiert eine Leseprobe: Kaninchenfleisch ist bei richtiger Zubereitung butterzart und leicht verdaulich. Der Metzger zerlegt das Tier in Rücken, Schlegel (Stötzli) und Schulter (Läffli). Die Knochen kann man für den guten, hausgemachten Jus rösten. Mit der Leber kann man eine spezielle kulinarische Romanze eingehen: frisch in Butter sautiert, mit Eschalotten und Kräutlein vermischt, auf Risotto und Pasta angerichtet. Oder einfach als Vorspeise mit buntem knackigem Blattsalat. Auch Hacktätschli aus Kaninchenfleisch-Abschnitten munden hervorragend. Eine Piccata oder ein Cordon bleu aus Kaninchenfleisch ist eine Bereicherung des krea-



Geschmortes Kaninchen.

tiven Speiseplans. Oder wie wäre es mit einem Geschnätzeln mit frischen Pilzen an Rahmsauce?

Kaninchenfleisch darf man nie zu heiss anbraten! Es wird rasch sehr trocken. Also ist liebevolles Dünsten in Olivenöl oder Bratbutter angesagt, mit anschliessendem sanften «Süderlen». Bei einem Voessen (Ragout) dünstet man gleich das Gemüse mit, vorwiegend Knollen- und Wurzelgemüse. Mit Zwiebeln und Knoblauch sollte man sparsam umgehen, da ansonsten der Fleischgeschmack verloren geht. Als natürlichen Saucenbinder gibt man während des Köchels noch ein Stück altbackenes Weissbrot hinzu. Sowohl in Weisswein (Riesling) wie auch in Rotwein (Merlot) darf ein Kaninchen gedünstet werden. Den Rücken ganz zu braten, ist eine höhere Kunst. Auf jeden Fall muss das Fleisch beim Servieren am Knochen noch leicht rosé sein. Die Niedertemperatur-Methode eignet sich bestens bei der Zubereitung von Kaninchenfleisch. Ganze Schulter- und Schlegelstücke schmort man mit Vorteil im Wein und dem eigenen Saft. Für die Sauce gilt: Nachhelfen kann man mit etwas Saucenpaste oder Würfel aus der Industrie – mit Vorteil ungebundene verwenden – oder mit Maizena binden.

SCHWERPUNKT HYGIENE HACCP-Konzept in Kürze

HACCP ist die Abkürzung für: Hazard Analysis and Critical Control Points. Wörtlich übersetzt: Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Das Konzept dient der Vermeidung von Gefahren im Zusammenhang mit der Produktion von Lebensmitteln, die zu einer Erkrankung oder Verletzung von Konsumenten führen können. In den 1970er- und 1980er-Jahren wurden verschiedene nationale und internationale Organisationen auf

das neue HACCP-Konzept aufmerksam. Unter anderem auch die Weltgesundheitsorganisation (WHO). Es wurden Überlegungen angestellt, ob und in welcher Form eine generelle Anwendung des HACCP-Konzepts in der Lebensmittelproduktion möglich wäre. Das HACCP-Konzept wurde weiterentwickelt. Aus anfänglichen drei wurden sieben Grundsätze. Später wurden diese von der Kommission Codex Alimentarius der WHO übernommen. Es sind:

1. Gefahrenanalyse (Hazard Analysis)
2. Kritische Kontrollpunkte (Critical Control Points)
3. Grenzwerte
4. Kontinuierliche Überwachung
5. Korrekturmassnahmen
6. Dokumentation
7. Regelmässige Verifizierung

Viele Staaten und Staatengemeinschaften haben das HACCP-Konzept mittlerweile gesetzlich verankert. In der Europäischen Union (EU) ist die Verpflichtung zu HACCP in der Verordnung (EG) Nr. 852/2004 über die Lebensmittelhygiene geregelt. Die Verordnung gehört zum sogenannten «Hygienepaket» der EU und gilt verbindlich für alle Mitgliedstaaten seit dem 1. Januar 2006.

(Text: BZfE)

Kurstipp: HACCP-Konzept

Grundkurs über HACCP-Konzept, mit Praxistag: 24. bis 26. Juni 2019 in Wädenswil. Beschreibung: Die Ausarbeitung, Umsetzung und Aufrechterhaltung eines HACCP-Systems sind gesetzliche Anforderungen sowohl in der Schweiz (vgl. insbesondere Art. 78 und 79 der Lebensmittel- und Gebrauchsgegenständerverordnung, LGV) als auch in der EU (Verordnung Nr. 852/2004, Art. 5). Auch die verschiedenen zertifizierbaren Lebensmittelsicherheitsnormen und -standards (wie BRC, IFS, ISO 22000) haben HACCP als Kernelement aufgenommen.

Die Notwendigkeit, eine Gefahrenanalyse nach den HACCP-Grundsätzen durchzuführen und signifikante Gefahren zu beherrschen, ist deshalb für alle Lebensmittelunternehmen in der Lieferkette verpflichtend. Die Teilnehmenden kennen die Systematik und Denkart des HACCP-Konzepts gemäss Codex Alimentarius und können aktiv in einem HACCP-Team mitarbeiten sowie ein HACCP-System ausarbeiten, beurteilen und weiterentwickeln. Anmeldung und weitere Informationen: www.zhaw.ch/ilgi/weiterbildung