

wird das Fleisch auch vorher gekocht und danach in entsprechender Soße angerichtet und meistens zu Reis gereicht.

Die Innereien kann man beliebig zubereiten. Die Leber wird gebraten oder geschmort, die Nieren geschmort oder gedämpft, und auch geschmortes Herz bringt Abwechslung in den Küchenzettel. Gekochte Zunge zu oder in pikanter Soße ist in jedem Fall ein beliebtes Gericht. Auch wird die gekochte Zunge überbacken und kalt als Aufschnitt verwendet.

Nicht zuletzt sind die verschiedensten Eintopfgerichte (Suppen- oder Gemüseeintopf) beliebt und bringen eine Abwechslung in den Speisezettel. Mengenmäßig ist der Fleischanteil nicht so groß. Deshalb sind diese Gerichte preiswert. Die Beispiele zeigen, daß es sehr viele Möglichkeiten gibt, Fleischgerichte zu Tisch zu bringen. Es braucht nicht immer der Braten zu sein, um die Kochkunst der Hausfrau zu beweisen. Immer kommt es auf den sinnvollen Einsatz des Fleisches bei den entsprechenden Gerichten an.

Ein zeit- und kraftsparendes Universal-Großküchengerät

Dipl.-Ing. G. Flindt

Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft, Institut für Ernährung und Technik
Stuttgart-Hohenheim

Die Maschine, ein sogenannter Schnellkutter (Gewicht ca. 95 kg), besteht aus einer Schüssel (Inhalt ca. 30 Ltr.) mit angeflanschem polumschaltbaren Motor (5,5 PS) mit Schalter, die an einer waagerechten Welle auf einem Grundgestell drehbar gelagert ist. Das Gestell ruht auf vier Gummifüßen, an dessen einer Seite zwei kleine Gummiräder zum Transport angebracht sind. Das propellerartige Messer bzw. Reib-, Misch- oder Rührflügel im Inneren der Schüssel ist der einzige bewegte Teil und sitzt direkt auf der Motorwelle (1500/3000 U/min). Die Schüssel wird durch einen gewölbten Deckel abgeschlossen, der zur Hälfte als Schauöffnung gitterförmig durchbrochen ist und mit einem um die Lagerbuchsen drehbaren Deckel abgedeckt werden kann. Ein zweiarmiger Transportflügel ist in der Deckelhaube gelagert.

Das Zusatz- oder Schnitzelgerät mit 4 Scheiben (185/370 U/min) wird mit einem Klemmverschluß auf der Deckelbuchse befestigt und über ein Getriebe an die Motorwelle angeschlossen. Das Zusatzgerät besitzt einen viereckigen Einfülltrichter, zwei runde Einfüllöffnungen für Gurken und drei längliche Einfüllschlitze für Bohnen.

Die Deckelhaube kann nur bei ausgeschaltetem Motor aufgeklappt werden. Da beim Öffnen des Deckels der Motor nicht abgebremst wird, besteht beim Hineingreifen in die Schüssel durch die auslaufenden Messer noch eine Verletzungsmöglichkeit.

Die Standfestigkeit des Kutters ist gut.

Der Preis der Maschine mit allen Teilen beträgt ca. 3000 DM.

Um die große Leistungsfähigkeit der Maschine zu demonstrieren, sind in der Tabelle eine Anzahl Arbeitsgänge festgehalten. Außer der verarbeitenden Menge ist die Verarbeitungszeit in der Maschine und die Leistung in kg/min angegeben. Die Nebenarbeitszeit, d. h. die Zeiten für das Zusammensetzen, Auseinandernehmen und Reinigen der Maschine, beträgt je nach dem Lebensmittel nur 0,5 bis 6 Minuten. Die Qualität des verarbeitenden Gutes (bis auf Kartoffelbrei) ist im Durchschnitt gut. Die Leistung der Maschine kann i. a. als sehr gut bezeichnet werden. Lediglich für Bohnen ist die Konstruktion des Ansatzteils noch nicht zufriedenstellend.

Außerdem lassen sich mit dem Kutter Wurstwaren (z. B. Brühwurst, schnittfeste Rohwurst, streichfähige Rohwurst, Kochwurst) in einwandfreier Qualität herstellen. Eine nachteilige Beeinflussung des Wurstgutes durch die Schnellkutterung ist nicht festzustellen. Durch die stark erhöhte Kuttergeschwindigkeit wird insbesondere bei den Brühwürsten eine stärkere Zerkleinerung des Wurstgutes und damit eine Förderung der Bindigkeit des Fleisches erreicht. Die pH-Wert-Veränderungen durch das Schnellkutterverfahren sind nur gering und können vernachlässigt werden. Wie auch schon aus der Tabelle zu ersehen ist,

erspart der Küchenschnellkutter Maschinen und Geräte für spezielle Arbeitsgänge. Die Arbeitszeit wird wesentlich verkürzt. Die Bedienung und Reinigung der Maschine ist einfach. Die kippbare Schüssel kann sehr schnell entleert werden. Auf Grund seiner großen Vorzüge (vielseitige

Anwendungsmöglichkeiten, Einsparung von Arbeitskräften und Spezialmaschinen, Preiswürdigkeit, niedrige Betriebskosten, geringes Gewicht, kleiner Platzbedarf) ist das Gerät für alle einschlägigen Betriebe (Großküchen, Kantinen, Metzgereien, Bäckereien, Konditoreien bestens geeignet.

Lebensmittel		Maschine			Bemerkungen
Art	Menge	Verarb. Zeit	Leistg. (l. M.)		
	kg	min	kg/min		
Verarbeitung in der Schüssel					
Brotteig	15	1,4	11		Teigqualität gut
Hefeteig	15	2,1	7		Teigqualität gut
Mürbteig	12	1,3	9		Teigqualität gut
Mayonnaise	6	2,1	3		sehr gut, schnittfest
Erdbeermilch	10	1,0	10		gut, homogen
Nougatmasse	12	5,6	2		Qualität gut (1 x durch Walzwerk)
Würfelzucker	10	2,5	4		Zucker pulverisiert, leicht körnig
Brötchen	6	1-3	6-2		je nach Verarb.-Zeit grob bis sehr fein, Qualität gut
Erbsen gekocht	18	0,7	26		Brei sehr fein und sahnig
Kartoffeln, roh	11	1,8	6		Gereibsel sehr gut für Reibekuchen u. Klöße
Weißkraut roh	10	0,4	28		sehr gut
Möhren roh	10	0,6	18		geeignet für Rohkost
Spinat, roh	6	0,4	15		gut
Kloßmasse von gek. Kartoffeln	10	0,5	21		gut, sehr locker
Fleischfarce für Frikadellen ...	20	2,0	10		gut, ohne Eizugabe
Rindfleisch roh	10	1,1	9		gut, sehr fein zerkleinert
Rindfleisch und Speck	10	0,7	15		gut, geeignet für Schlack- und Blockwurst
Verarbeitung mit Aufsatzgerät					
Pommes-frites	10	1,0	10		Qualität gut
Kartoffeln gekocht	10	1,1	9		Qualität ziemlich gut
Kohlrabi	10	1,4	7		Qualität gut
Weißkraut	10	3,2	3		sehr gut, geeignet f. Rohkost, Salat od. Gemüse
Möhren	10	3,6	3		Stifte ziemlich gut, geeignet für Eintopf
Gurken	10	6,8	1,5		Scheiben, sehr gut
Schnittbohnen	10	45,0	0,2		gut

Der Verbraucherdienst Ausgabe B erscheint als Informationsorgan für die Lehr- und Beratungskräfte der Verbraucherorganisationen und wird diesen kostenlos zugestellt. Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Schriftleitung gestattet.
 Druck: Meier & Knickrehm, Hamburg