



Ein bewährtes Team: Pascal Bütler, Key Account Manager Gastronomie Zürich, und Roger Leone, Küchenchef im Altersheim der Hauserstiftung Höngg

---

# Unverzichtbare Helfer

---

Roger Leone, Küchenchef und Leiter Hausdienst in einem Zürcher Alterswohnheim, setzt bei Patisserie und Kuchen häufig auf Hausgemachtes – und ist froh, wenn er bei Zeitmangel auf hochwertige Produkte von Agrano zurückgreifen kann.

**Publireportage** Es ist ein Sommermorgen nach elf Uhr, im Alterswohnheim der Hauserstiftung in Zürich-Höngg steht bald das Mittagessen an. «Manche Bewohner mögen bei dieser Hitze am Mittag nicht recht essen», sagt Küchenchef Roger Leone, «für eine süsse Erfrischung zwischendurch sind jedoch die meisten zu haben.» Am Vortag hatte der Koch im Garten des Hauses Pfefferminze geerntet und daraus ein Sorbet hergestellt, das er den Pensionären am Nachmittag anbot. «Wenn die Kräfte für andere Aktivitäten versiegen, wird Essen zum Lebensmittelpunkt», sagt Leone und fügt hinzu: «Umso wichtiger ist es

dann, dass wir den Leuten damit eine Freude bereiten können.»

Im Alterswohnheim der Hauserstiftung leben 38 Pensionäre, die Atmosphäre ist familiär. Das Haus umgibt ein Garten mit Teich, nach Süden fällt der Blick auf den Üetliberg und die Stadt. Küchenchef Leone bringt die Desserts in den Kühlraum. Es gibt Buttermilch-Waldbeer-Schnitten und zweifarbige Beerenmousse, Biskuitsterne mit Toblerone-Mousse-Füllung und Fruchtsalatschalen mit Kokosmakronen. «Süssspeisen mögen die Bewohner am liebsten», sagt er, «und man ist davon ab-

gekommen, da besonders restriktiv zu sein. Erstens, weil es älteren Leuten guttut, sich etwas zu gönnen, zweitens können Desserts helfen, den Appetit derer anzuregen, die sonst zu wenig essen.»

In der Küche hat Leone einen Stellvertreter sowie einen Lernenden. «Wir stellen vieles selbst her, gerade in der Patisserie», sagt der Küchenchef, «als Lehrlingsbetrieb ist das wichtig, damit die Jungen etwas lernen.» Dennoch ist die Zeit mitunter knapp, und Leone, der ausserdem den Hausdienst leitet, froh, wenn er bei Bedarf qualitativ hochwertige Mischungen



Sorgt für Standfestigkeit von Crèmes, Füllungen und Rahmauflagen: Alaska-express von Agrano

griffbereit hat. «Am Wochenende etwa», sagt er, «stemmt einer allein die Küche.» Was in Leones Speisekammer nicht fehlen darf, ist die Alaska-express-Linie von Agrano. Alaska-express ist ein Rahmhalmittel zur Herstellung von stand- und schnittfesten Rahmauflagen und -füllungen. «Für uns ein unverzichtbarer Helfer», sagt Leone. «Viele Bewohner können ein Dessert nicht essen, wenn es unmittelbar aus dem Kühlschrank kommt, weil ihre Zähne empfindlich auf die Kälte reagieren. Folglich müssen wir Patisseriestücke ein paar Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlfach holen. Ohne Hilfsmittel würden Rahm und Crème zusammenfallen.» Mitunter nutzt Leone Alaska-express auch schlicht zur geschmacklichen Verfeinerung von Rahm, praktisch findet er, dass das Produkt tiefkühlstabil ist.

Häufig kombiniert der Küchenchef Hausgemachtes mit Halbfabrikaten. «Ein Biskuitboden zum Beispiel ist aufwendig in der Herstellung», sagt Leone. «Wenn der Lernende am Morgen einen zubereitet, reicht die Zeit nicht mehr, um die Crème oder Mousse für die Tortenschnitte auch noch selbst herzustellen.» Für Agrano-Halbfabrikate wie Alaska-express oder die

derzeit beliebte Toblerone-Mousse spreche auch das einfache Handling. «Man giesst sie zusammen mit Wasser und Rahm in eine Schüssel», sagt Leone, «schlägt die Masse auf – und fertig.» Wichtig ist ihm, dass die Produkte im Gaumen überzeugen. «Eine Schokoladenmousse zum Beispiel muss eine ganz bestimmte Textur aufweisen», findet der Küchenchef, «da braucht es Stückchen drin.»

Ein ansprechendes Dessertangebot ist dem Küchenchef wichtig. «Trotzdem», sagt Leone, «bin ich halt in erster Linie Koch – und die Patisserie ist eine Kunst für sich.» Tipps von Profis des süßen Metiers sind für den Küchenchef darum immer hilfreich. «Aus diesem Grund besuchte ich unlängst ein Dessertseminar bei Agrano», so Leone. «Ich bekam nicht nur viele neue Ideen, sondern auch eine Menge Tipps für die Dessertküche an die Hand. Das hat mir viel gebracht.» ■

#### **Agrano AG**

Ringstrasse 19, 4123 Allschwil  
061 487 72 00  
[www.agrano.ch](http://www.agrano.ch)

#### **Spezialistin für Desserts und Backwaren**

Agrano ist die innovative Schweizer Herstellerin und Spezialistin für die Backstube und die Dessertküche seit 1946. Die Fachkundschaft schätzt die ausgezeichnete Qualität und den hohen Conveniencegrad der Halb- und Fertigfabrikate. Als Vollsortimentanbieterin führt Agrano auch Tiefkühlbackwaren. Hergestellt werden sie von Wolf Butterback, dem Tiefkühlspezialisten der Martin-Braun-Gruppe, der auch die Agrano angehört.

#### **Tipps vom Patisserieprofi**

Agrano-Kunden, die mehr über die vielseitige Anwendung der Produkte erfahren möchten, melden sich – am besten noch heute – fürs nächste Dessertseminar am 28. August 2019 an. Die Teilnehmer erhalten viele Tipps und Tricks von Richard Oser, dem Chefkonditor der Agrano. Die Teilnehmerzahl ist beschränkt.

[www.agrano.ch/blog/dessertseminar/](http://www.agrano.ch/blog/dessertseminar/)