

GLATT KOSCHERES CATERING

Mahlzeiten für Airlines und Feierlichkeiten

Bereits seit 20 Jahren bietet das Frankfurter Unternehmen Sohars Catering glatt koschere Mahlzeiten, Büfets und Snacks für Feierlichkeiten, aber vor allem auch für die verschiedenen Airlines an, die am Frankfurter Flughafen Station machen und internationale Gäste transportieren. Begonnen hatte zunächst alles mit 100 Essen für die Lufthansa. Unter besonderen Auflagen werden heute täglich mit großer Sorgfalt über 2.500 Essen von insgesamt 15 Personen pro Tag zubereitet und verteilt. (Von Martina Emmerich).

Der Flughafen Frankfurt am Main ist der mit Abstand größte deutsche Verkehrsflughafen und zugleich eines der weltweit bedeutendsten Luftfahrt-drehkreuze. Allein im März 2013 wurden rund 4,5 Millionen Passagiere abgefertigt. Das bedeutet zugleich, dass eine Vielzahl an internationalen Reisenden an Bord auch verköstigt werden müssen. Für die Verpflegung der jüdischen Passagiere, die an Kaschrut, die jüdischen Speisegesetze, gebunden sind, sorgt Sohars Catering mit seinen glatt koscheren Gerichten. Dies ist die strengste Zubereitungsform der koscheren Küche, von der es verschiedene Arten gibt. So wird es allen Menschen jüdischen Glaubens – und selbstverständlich auch anderen – ermöglicht, die Speisen zu essen.

Wenn frische Waren bei Sohars Catering angeliefert werden, dann überwacht und kontrolliert der Mashgiach David Iosebaschwili oder Moische Mendelson den Wareneingang. Verbotene Produkte wie z. B. Milch kommen erst gar nicht ins Haus – dafür gibt es aber verschiedene Ersatzprodukte. Da die Waren besonderen Anforderungen unterliegen und vom Frankfurter Rabbiner Menachem Klein zugelassen werden müssen, können die Produkte nur über bestimmte Händler bezogen werden. Obst, Gemüse, Getreide und Gewürze seien in un-

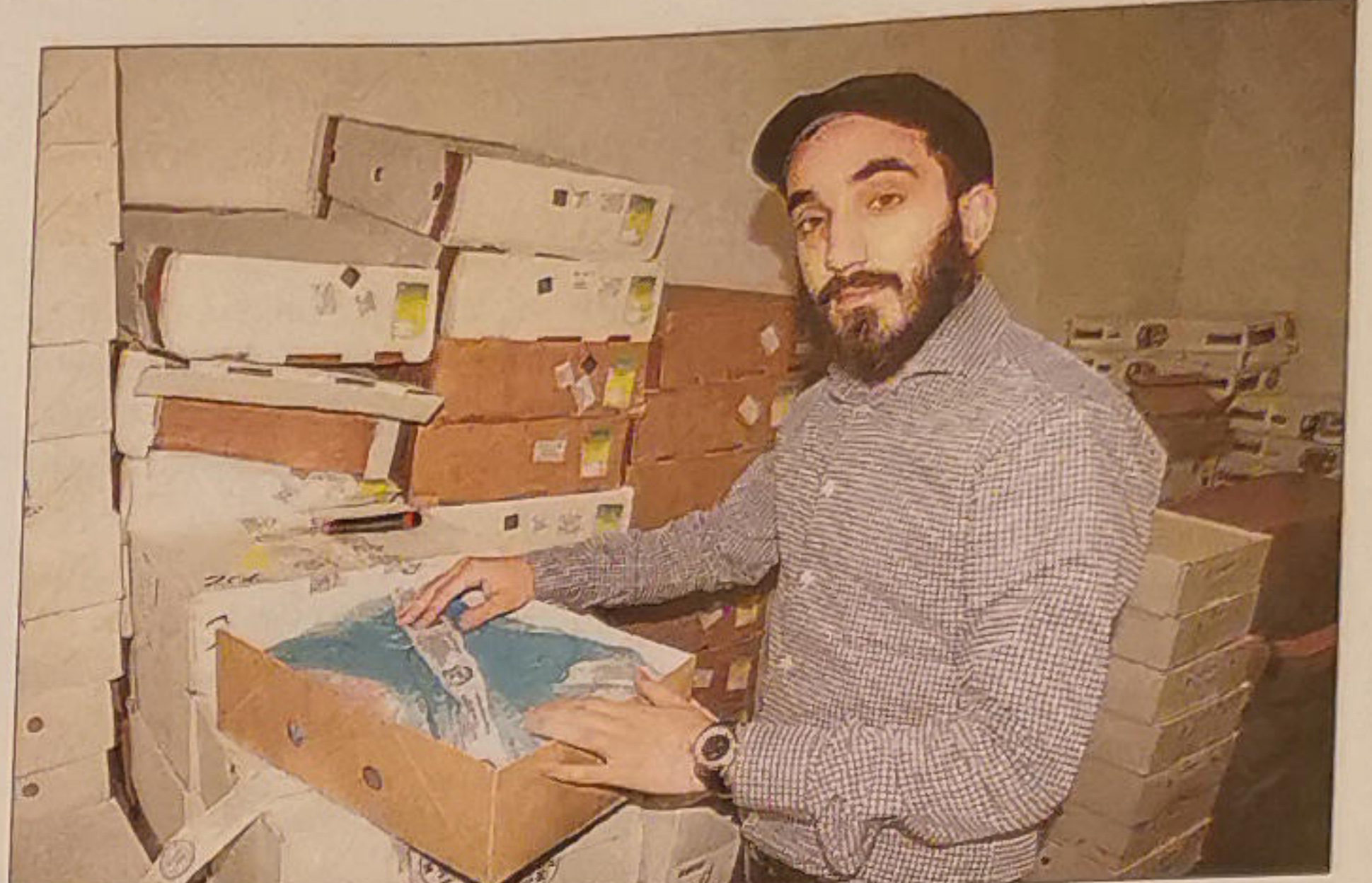


Die glatt koscheren Speisen müssen zweifach und sicher verpackt werden. Fotos: Emmerich

verarbeiteter Form unproblematisch, doch bei allen anderen Produkten, vor allem bei Convenienceprodukten müsse genau auf die Zutatenliste geschaut und diese vom Rabbiner sowie vom Mashgiach abgesegnet werden. So dürfen beispielsweise nur Sojamilch und -sahne anstelle von Milch oder nur Fische mit Flossen und Schuppen verarbeitet werden, jedoch keine Meeresfrüchte. „Fleisch darf nur von Wiederkäuern mit gespaltenen

Hufen sein und muss koscher geschlachtet sein“, erklärt Moische Mendelson. „Unser Fleisch kommt tiefgefroren aus Wien, Litauen und

ten verspeist werden, eingehalten werden müssen. „Basmatireis, der im Flugzeug gegessen wird, muss leicht verkocht und salziger sein, als wenn er am Boden verzehrt wird. Ungeeignet für eine Mahlzeit an Bord ist beispielsweise Blumenkohl“, so der Experte, der seinen Auszubildenden ebenso wie neuen Mitarbeitern die Besonderheiten einer glatt koscheren Küche näherbringt. Interessanterweise arbeitet im Küchenteam bei Sohars Catering nämlich kein Jude – abgesehen von dem Mashgiach. Die Nachwuchskräfte müssen allerdings im Laufe ihrer Ausbildung sechs Monate in einem anderen Gastronomie- bzw. Hotelleriebetrieb verbringen, damit sie den Umgang bzw. die Zubereitung mit nicht koscheren Produkten wie z. B. Schweinefleisch auch lernen.



Moische Mendelson kontrolliert das angelieferte tiefgekühlte Fleisch auf seine Zertifikate, die es als koscheres Fleisch ausweisen.

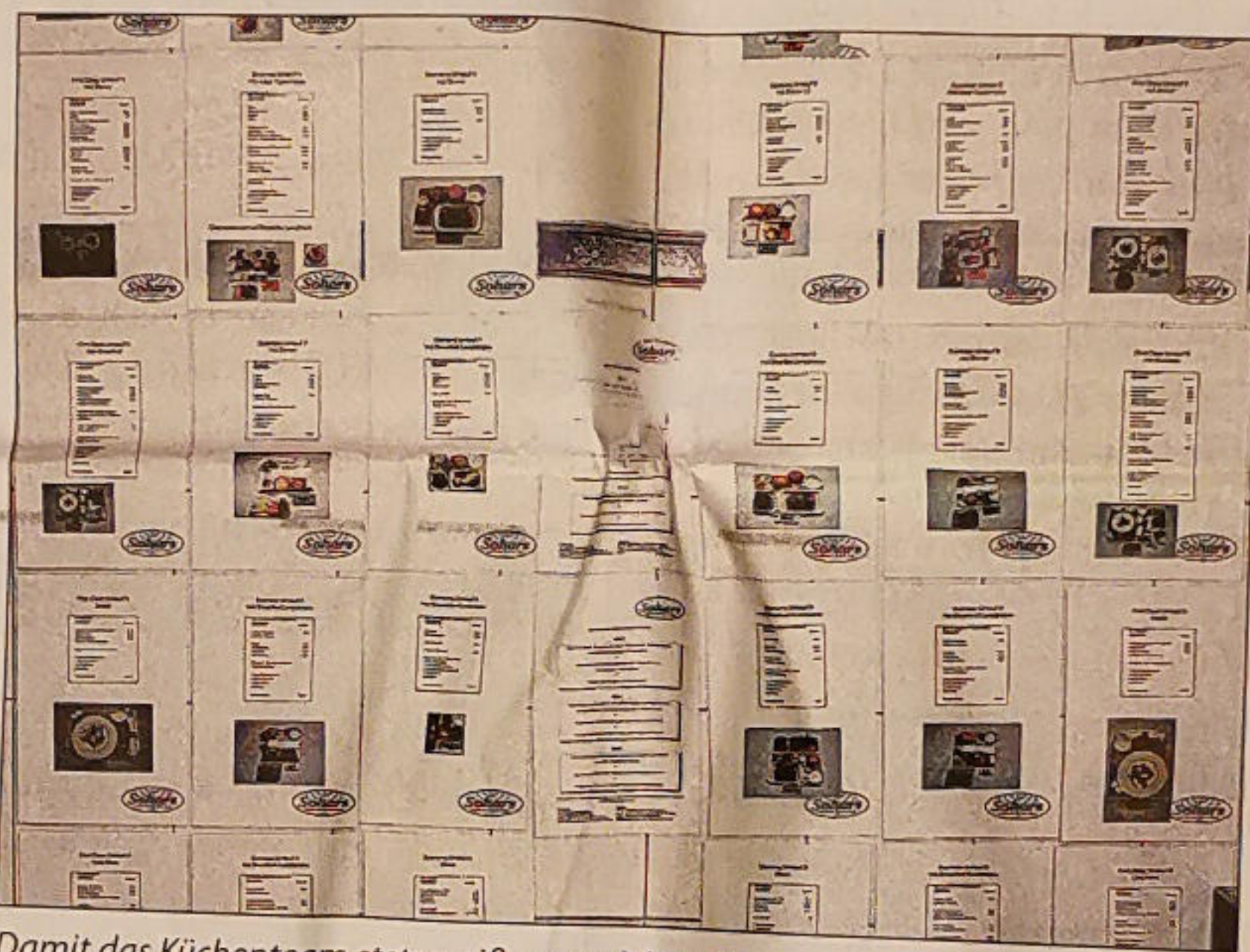
Definition nach kein „Brot“ mehr sei und somit das Händewaschen nicht zwingend notwendig mache. Um sicher sein zu können, dass die Küchenabläufe ordnungsgemäß vonstatten gehen, werden unangekündigte Kontrollbesuche vom Rabbiner und dem Gesundheitsamt vorgenommen. Erstgenannter überprüft dann auch die Arbeit des Mashgiach, der übrigens unabhängig von der Geschäftsführung von Sohars Catering arbeitet.

80 Prozent der zubereiteten Speisen gehen gekühlt, 20 Prozent dagegen tiefgekühlt an die Kunden raus. „Zwischen 12 und 15 Uhr erhalten wir die tagesaktuellen Bestellungen der LSG, die alle internationalen Airlines mit dem glatt koscheren Essen von Sohars Catering beliefert. Die einzigen beiden Ausnahmen bilden dabei die amerikanische und die israelische Airline“, berichtet Axel Neher. Menüs oder andere Speisen, die an die Flughäfen nach Düsseldorf oder München geliefert werden sollen, müssen fünf Tage im Vorfeld bestellt werden. Die Waren für den Frankfurter Flughafen werden dagegen morgens oder abends – im Bedarfsfall auch zwei Mal täglich – ausgeliefert. Dort werden sie dann für die jeweiligen Flugzeuge zur Abflugzeit bereitgestellt. Aber auch ein Frischprodukte-Automat am Terminal 2, der von der LSG mit den Sohars-Produkten bestückt wird, bietet koschere Snacks und Riegel.

Neben der Speis Zubereitung für die Airlines beliefert Sohars Catering zudem Kindergärten, Schulen und das jüdische Altenzentrum mit Gerichten. Auch die eine oder andere Großveranstaltung des zum Unternehmen gehörenden Restaurants im Jüdischen Gemeindezentrum in der Savignystraße oder zur Messezeit in anderen Locations mit zehn bis mehreren tausend Personen wird bei Bedarf unterstützt.

Kreativität erfordert Geduld

Selbstverständlich ist das Küchenteam bei Sohars Catering auch kreativ und versteht es, die unter-



Damit das Küchenteam stets weiß, aus welchen Komponenten die einzelnen glatt koscheren Speisen zu bestehen haben und wie diese angerichtet sein sollen, wurden für jedes Gericht Datenblätter erstellt.

Polen, frische Waren dagegen aus Antwerpen, dem Umschlagplatz für koschere Lebensmittel.“

Kochen unter Aufsicht

Küchenleiter Markus Schmitt bereitet zusammen mit zwei weiteren Köchen, zwei Auszubildenden, einem Bäcker sowie einigen Auszubildenden unter der Aufsicht des Mashgiachs die glatt koscheren Gerichte zu. Die Arbeit in der Küche beginnt sonntags bis donnerstags um 8 Uhr, indem der Mashgiach die Herdflammen entfacht. Erst dann werden je nach Speisenplan die Vorbereitungen begonnen: Eier getrennt, Salate und Kräuter gewaschen und der Reis kontrolliert. Letzterer darf keinesfalls Insekten enthalten, da er sonst nicht nur ungenießbar, sondern auch unkoscher ist. Beim tiefgekühlten Fleisch müssen beim Auftauen die Siegel aufbewahrt werden. Zudem gilt es, Fisch und Fleisch in separaten Auftau- und Küchenbereichen zu verarbeiten. Daher gibt es eine reine Vorbereitungsküche sowie eine separate Fleischküche, in der keine Gerichte mit Milchersatzprodukten zubereitet werden dürfen. „Je nach Saison und religiösem Kalender werden bis zu 27 verschiedene Menüs in unserer Küche zubereitet“, erklärt Küchenleiter Markus Schmitt und weiß, dass neben auch die Besonderheiten der Mahlzeiten, die in der Luft von den Gäs-

schiedlichen Speisekomponenten immer wieder neu in Szene zu setzen. Geduld ist allerdings gefragt, wenn etwas völlig Neues entstehen soll: „Alle zwei bis drei Jahre erarbeiten wir komplett neue glatt koschere Rezepte, doch bis diese auf die Speisekarte kommen, dauert es. Zunächst müssen Proben von neuen Lebensmitteln bestellt werden, die in die Rezepte einfließen sollen. Diese müssen im Labor untersucht werden und auch der Rabbiner muss bestätigen, dass die Komponenten für die neuen Kreationen wirklich glatt koscher sind und seinen Ansprüchen entsprechen“, so Markus Schmitt.

Die Küche des Cateringunternehmens ist mit einem 80-Liter-Kipper sowie einem 80-Liter-Kessel, einem Kombidämpfer, einem Chiller sowie einem Gasherd ausgestattet. „Um hier die unterschiedlichen Speisen für den jeweiligen Tagesbedarf zubereiten zu können, ist ein genaues Einteilen und Planen erforderlich“, weiß Axel Neher, der im Unternehmen als kaufmännischer Leiter tätig ist. „Darüber hinaus verfügen wir über eine separate und voll ausgestattete Backstube, in der wir unsere Brötchen und Barches (Hefzöpfchen für Sabbat) herstellen“, ergänzt Moische Mendelson und betont, dass das Brot im Judentum etwas Besonderes sei und es erforderlich mache, die Hände zu waschen. Da das für Flugpassagiere jedoch schwierig sei, gäbe es eine besondere Form aus Mehl und Fruchtsaft, die der

Catering auch für weitere Strecken

Wichtig ist zudem die Verpackung der zubereiteten Speisen. Dies übernehmen ein Chefeinpacker sowie vier weitere Mitarbeiter. „Die Gäste der First und Business Class erhalten ihr Essen auf unbenutztem Porzellan, wobei die Speisen abgedeckt bzw. mit Alufolie verpackt und zwei Mal versiegelt sind. So wird gewährleistet, dass die Speisen koscher serviert bzw. aufgewärmt werden können“, erklärt Moische Mendelson. Zudem werden die bei Sohars Catering zubereiteten und zusammengestellten Speisen mit einem Zertifikat versehen, auf dem die Inhaltsangaben, die Ausweisung als „fleischige“ bzw. „milchige“ Mahlzeit sowie die Rabbinerangabe zu lesen ist. Damit können sich die Passagiere sicher sein, glatt koscheres Essen zu erhalten.



Entsprechend den unterschiedlichen Bestellungen werden die Speiseverteilungswagen für die verschiedenen Airlines bestückt.



Die bei Sohars Catering zubereiteten und zusammengestellten Speisen werden ebenfalls mit einem Zertifikat versehen, damit die Passagiere sich sicher sein können, glatt koscheres Essen zu erhalten.



Beispiel eines glattkoscheren Menüs für die Lufthansa.