

Flüssige Butter auf pflanzlicher Basis

Albaöl überzeugt durch Geschmack, optimales Handling und Kostenersparnis

Als völlig neuen Ansatz beim Umgang mit Fetten bezeichnet der schwedische Speisefetthersteller Alba/Taste of Sweden sein Produkt Albaöl.

Die Pflanzenöl-Spezialität ist mit ihrer vielfältigen Einsatzweise, ihrem Geschmack, aber auch unter wirtschaftlichen Gesichtspunkten durchaus eine Besonderheit. Bereits seit über 20 Jahren ist sie auf dem Markt.

„Voller Buttergeschmack, optimales Handling, aber deutlich billiger als Butter“, so lauteten 1978 die Vorgaben für die Produktentwickler des schwedischen Margarineherstellers Alba. Hintergrund: Schwedischen Gastronomen stießen seinerzeit die stetig steigenden Butterpreise sauer auf, viele Köche suchten nach einer Alternative, die möglichst auch noch cholesterinfrei sein sollte. Bei Alba erkannte man die Chance, hier ein völlig neues Produkt für die Gastronomie zu kreieren, sozusagen eine „flüssige Butter“ auf pflanzlicher Basis. Am besten aus Raps, denn der gedeiht bei Alba direkt vor der Haustür – das südschwedische Schonen ist bekannt für seine hochwertigen Rapsorten.

Nach zweijähriger Entwicklungszeit war man so weit: Albaöl, eine extrem dünnflüssige,

ergiebige Ölzubereitung war geboren. Das Produkt ist rein pflanzlich, es basiert auf gepresstem schwedischem Rapsöl, wobei nur die erste Pressung Verwendung findet, es ist cholesterinfrei, salzlos und enthält auch keine Milchbestandteile. Dennoch schmeckt und riecht es auf Grund seiner Aromatisierung wie frische Butter. Eine Fettbasis, die immer dann zum Einsatz kommt, wenn eigentlich Butter angesagt wäre, aber aus Kosten- oder Handlinggründen nicht in Frage kommt.

Albaöl wirkt wegen der speziellen Lecithinzugabe wie ein Konzentrat und ist damit extrem ergiebig. Zudem lässt es sich aufgrund seiner Dünnpflüssigkeit mittels Handpumpzerstäuber (direkt aus dem Kanister) oder elektrischer Food-Sprühpistole problemlos und schnell als hauchdünner Fettfilm auf Kippfanne, Grillplatte, Backblech oder im Konvektomaten zubereitete Speisen aufbringen. So lassen sich nach Unternehmensangaben im Vergleich zu herkömmlichen Fetten je nach Bratgut bis zu 90 Prozent Fett – und damit Kosten – sparen. Da der Rauchpunkt bei ca. 220 Grad liegt, sind fast alle Gärungsprozesse möglich. Durch die Sprühmethode wird unkontrolliertes Verkippen von Fett vermieden. Das Hantieren mit schmierigen Verpackungspapieren oder Bleheimern entfällt völlig.

Aber es ist nicht nur die Mengen- und damit Kosteneinspa-

rung durch die Konzentratwirkung von Albaöl. Ein weiteres Einsparpotenzial bietet die Altspisefett-Entsorgung. Denn wer mit weniger Fett auskommt, hat auch geringere Entsorgungskosten – das betrifft den Fettabscheider ebenso wie die Speisereste. So wurde in Stock-



Sparsam im Verbrauch mit vollem Buttergeschmack.

holm die Küche eines Großhotels (ca. 650 Essen/Tag) in Zusammenarbeit mit dem Hersteller komplett auf Albaöl umgestellt. Nach einem Jahr Testlauf ergab sich im Vergleich zum entsprechenden Vorjahreszeitraum eine Senkung der Entsorgungskosten um 81 Prozent. Albaöl lässt sich aufgrund seiner Emulgierfähigkeit ebenso

mit Wasser oder Essig mischen, weshalb besonders kalorienarme Dressings herstellbar sind. So kann auch hier der Fettgehalt auf ein Minimum reduziert werden.

Wenn es um die Zubereitung empfindlicher Saucen à la béarnaise oder hollandaise geht, spielt Albaöl eine weitere Stärke aus. Denn zum einen entfällt das zeitraubende Schmelzen und Abscheiden, wie es bei Butter oder Margarine erforderlich ist. Auch bezahlt man bei Albaöl nicht teuer für Wasser, das in Butter und Margarine enthalten ist, da Albaöl zu 100 Prozent aus Fett besteht. Zum anderen gerinnen mit Albaöl zubereitete Saucen nicht. Auch lassen sich mehrere Tage im Kühlschrank aufbewahrte Saucen im Wasserbad problemlos wieder erhitzen – auch hier gänzlich ohne Gerinnungsgefahr. Der leicht buttrige Geschmack verleiht jeder Sauce eine besondere Note – und das gänzlich cholesterinfrei. Als „ausgelassene Butter“ ist Albaöl in der Spargelsaison der Hit – im Geschmack für den Gast, hinsichtlich der Kosten für die Küchenleitung.

Albaöl wird in der 1-Liter-Flasche (mit Dosierspritzverschluss) sowie im 10-Liter-Kanister angeboten. Die Haltbarkeit wird mit einem Jahr ab Herstellungsdatum bei Raumtemperatur angegeben.

Weitere Informationen hierzu erhalten Sie bei Taste of Sweden, Tel. 05202/91270.

Wolfgang Ehrhardt