

„Tiefkühlkost ist kein Teufelszeug“

► **Die Fleischerei:** Herr Patzer, mir fallen nicht viele bekannte Köche oder Partyservice-Unternehmer ein, die in aller Öffentlichkeit sagen: Jawohl, ich verwende Tiefkühlkost und koche nicht nur mit „frischen“ Produkten. Jawohl, ich bekenne mich zu TK.

Ferdinand W. Patzer: Es ist selbstverständlich nicht mein Anliegen zu sagen, dass nur noch Tiefkühlkost gegessen werden sollte und Frischware verpönt ist. Auch ich verwende Frischware, so häufig es geht. Aber das geht nun einmal nicht immer und wenn es nicht geht, so ist das überhaupt kein Drama, weil TK eben viele Vorteile hat. Mein Anliegen ist es also zu sagen, dass wir Köche und wir Partyservice-Unternehmer keine Berührungängste davor haben sollten, mit beiden Angebotsformen, Frischware und Tiefkühlkost, zu arbeiten.

■ **Die Fleischerei:** Und die Köche und Partyservice-Unternehmer sollten das auch offensiv kommunizieren?

Ferdinand W. Patzer: Ja. Ich bin überzeugt: Wir tun gut daran, unseren Gästen beziehungsweise unseren Partyservice- und Catering-Kunden bei Bedarf – also, wenn es zum Beispiel eine entsprechende Gästeanfrage gibt – zu erläutern, dass TK kein Teufelszeug ist, zumal die Frische von TK der von Frischprodukten in nichts nachsteht und zumal viele Produkte ohnehin nur als TK-Ware auf dem Markt erhältlich sind. Häufig liegt der Frische-Vorteil sogar bei TK, weil ein großer Teil der TK-Produkte erntefrisch, fangfrisch oder direkt nach der Zubereitung per Schockfrostung tiefgefroren wird. Vitamine, Nährstoffe und Zellstrukturen bleiben im so genannten Kälteschlaf optimal erhalten. Bei Frischware schwindet die Frische hingegen quasi stündlich. In die-

„Der allergrößte Vorteil von Tiefkühlkost ist aus meiner Sicht die gleichbleibende und stabile Qualität.“ Ferdinand W. Patzer

sem Zusammenhang sollte nicht unerwähnt bleiben, dass so genannte Bio-Produkte zu 60 bis 70 Prozent aus dem Ausland zu uns nach Deutschland gelangen.

■ **Die Fleischerei:** Sie haben den Frische-Aspekt als einen der TK-Vorteile genannt. Welche TK-Vorteile sind aus Ihrer Sicht die größten?

Ferdinand W. Patzer: Der allergrößte Vorteil von TK ist die gleichbleibende und stabile Qualität. Die wird unter anderem durch das strenge Qualitätsmanagement garantiert, das in der Tiefkühlindustrie üblich ist – mit umfassenden Kontrollen, die sich durch die gesamte Produktionslinie bis hin zum verpackten Produkt ziehen. Ein weiterer ganz großer Pluspunkt von TK ist: Je nach Bedarf können kleine Mengen entnommen werden – und zwar genau die Menge, die benötigt wird. Das ist nicht nur waren- und betriebswirtschaftlich sehr



Ferdinand W. Patzer ist Präsident des Partyservice-Bundes Deutschland e.V. und erfolgreicher Partyservice-Unternehmer.

sinnvoll, sondern auch eine handfeste Maßnahme gegen Lebensmittelverschwendung. Diesen Vorteil hat Frischware nicht. Ein anderer, nur selten beachteter Gesichtspunkt: Wenn alle nur Frischware verwenden würden, käme der Verkehr auf den Straßen zum Erliegen. Das wäre logistisch überhaupt nicht machbar.

■ **Die Fleischerei:** Nicht selten hört man, TK lasse nicht genug Platz für Individualität des Kochs.

Ferdinand W. Patzer: Das sehe ich überhaupt nicht so. TK lässt den Köchen alle individuelle Freiheit. TK und Convenience heißt ja im Grunde genommen nichts anderes, als dass den Köchen die Arbeit erleichtert wird, indem sie zum Beispiel nicht mehr Gemüse waschen und putzen müssen. Sie haben dann also Zeit für andere, wichtigere Dinge in der Küche.

■ **Die Fleischerei:** Das relativ schlechte Image von Tiefkühlkost ist ja ein gewisser Widerspruch zu der Bedeutung, die sich TK in den deutschen Privathaushalten erobert hat. Aus denen ist sie kaum noch wegzudenken.

Ferdinand W. Patzer: Ja, natürlich. In der rauen Alltagswirklichkeit ist es oft so, dass TK den Bedürfnissen der Menschen sehr entgegenkommt, die nicht jeden Tag frisch einkaufen wollen oder können und schnell und einfach Speisen zubereiten möchten. TK erhöht den Spielraum der Menschen und auch meinen Spielraum als Koch, der Tiefkühlkost einsetzt und dennoch marktfrische Produkte verwendet. Deshalb hat die TK-Branche hervorragende Zukunftsperspektiven.

Das Interview führte Thomas Klaus für Die Fleischerei.

In der Gastronomie und der Catering- und Partyservice-Branche ist der Einsatz von Tiefkühlkost gang und gäbe. Aber darüber geredet wird nicht gerne.

Ferdinand W. Patzer macht da eine Ausnahme und schwärmt im Interview mit **Die Fleischerei** von den vielen Vorzügen der Tiefkühlkost.

„Wir Köche und wir Partyservice-Unternehmer sollten keine Berührungängste davor haben, mit beiden Angebotsformen, Frischware und Tiefkühlkost, zu arbeiten.“ Ferdinand W. Patzer

Zur Person

Ferdinand W. Patzer ist einer der wichtigsten Repräsentanten der Catering- und Partyservice-Branche. Seit vielen Jahren ist er Präsident des Partyservice-Bundes Deutschland e.V., Bremen. Außerdem ist Ferdinand W. Patzer ein erfolgreicher Praktiker. Sein Partyservice-Betrieb mit der Zentrale in Syke bei Bremen ist einer der präsentesten im Nordwesten und zum Beispiel vom Bremer Freimarkt her, einem der größten Volksfeste Deutschlands, als Festzelt-Bewirtschafter ein Begriff.