

in der Gastronomie:

Perfektion für Einkauf und Präsentation

Einkauf

Der Kugelbukanter eignet sich hervorragend für den Einkauf hochwertiger Spirituosen, Öle und Essige. Durch das patentierte System werden Störaromen wie Alkohol oder Essig ausgeblendet und in den Hintergrund gedrängt. Das Bukett dagegen wird verstärkt und brillant hervorgehoben.

Spirituosen lassen sich durch den Kugelbukanter innerhalb kürzester Zeit einschätzen. Dabei treten sämtliche Fehler deutlich zutage und verhindern den Kauf von minderwertiger Ware. Durch die Verstärkung des Aromenprofils läßt sich zudem sehr gut das Potential eines Brandes einschätzen. So lassen sich realistische Preise erzielen, beziehungsweise positive Preisstrukturen erkennen.

Hochwertige Essige besitzen einen sehr starken primären Essiggeruch, das feine Aroma tritt erst durch die starke Verdünnung in den Produkten zutage. Der Kugelbukanter hebt die Aromastruktur hervor und gibt Einblicke in das Geschmackserlebnis. Selbst sehr alte und extrem starke Sherryessige lassen sich mit dem Kugelbukanter realistisch bewerten.

Der Kugelbukanter ist das einzige Gerät, mit dem man Speiseöle olfaktisch verkosten kann. Die starke Vergrößerung der Oberfläche bei der Zerstäubung bewirken ein ähnlich intensives Geruchserlebnis wie die herkömmliche Verkostung. So kann man Öle weitestgehend mit der Nase verkosten, lediglich für geschmacksspezifische wie adstringierende Töne ist ein kurzer Geschmackstest nötig.

Präsentation

Der Kugelbukanter eignet sich in besonderer Weise zur Präsentation von flüssigen Lebensmitteln im Gastronomiebereich. Bereits im Vorfeld läßt sich durch den Bukanter Wissen über die Medien erlangen und so eine angemessene Präsentation planen. Durch den Kugelbukanter besteht zudem die Möglichkeit, dem Gast die Aromatik zu vermitteln.

Bei Spirituosen wird die Wertigkeit der Brände durch die zweifache Verkostung von Bukett und Geschmack unterstrichen. Dabei erfaßt der Gast bei der Präsentation im Bukanter die gesamte Aromenvielfalt. Nach der eleganten Überführung in ein Trinkglas gelingt es dann wesentlich leichter bekannte Aromen wiederzufinden, als das initiative Erkennen unter der Alkoholnote. Bei der Bukettverkostung werden die Spirituosen zudem beatmet, was zu einem meist positiven Geschmackseffekt führt.

Durch den Kugelbukanter besteht auch die Möglichkeit, dem Gast Zutaten präsentieren zu können. Edle Öle, parfümierte Essige und feine Essenzen lassen sich ohne Geschmackstest präsentieren, wodurch der Fokus auf das Aromenspiel gelenkt wird.

In der Schauküche ist der Einsatz des Kugelbukanters ideal. Jeweils wenige Tropfen Essig, Öl, Brühe oder anderer Grundstoffe lassen sich über den Einsatz im Kugelbukanter im gesamten Publikum verkosten. Die dadurch erhöhte Interaktion mit dem Zuschauer läßt ihn viel intensiver am Kochen teilnehmen und steigert die emotionale Bindung an den Eventkoch.

Reinigung

Der Kugelbukanter besteht aus mundgeblasenem Duranglas und ist sehr robust. Das Reinigen in der Spülmaschine ist selbstverständlich kein Problem, nach dem Einsatz von Ölen wird lediglich ein Durchblasen der Düse mit warmer Seifenlauge empfohlen.

Bukanter präsentiert das Bukett – die letzte Instanz ist Ihre Nase