

Herb.ERT revolutioniert die Gastronomie-Küchen

07.10.2022, 09:39 | Mode, Trends, Lifestyle

Pressemitteilung von: *Herbert*

Presseagentur: *HerbERT Trockenschranksysteme*



Internationale Sterne- und Haubenköche setzen auf die Vorteile von HerbERT.

Ein Waldviertler bahnt sich den Weg in die internationale Gastronomieszene. Ein Trockenschrank namens Herb.ERT setzt neue Maßstäbe in der Lebensmitteltrocknung.

Herb.ERT - Der Trockenschrank wurde im Waldviertel entwickelt und hat inzwischen den Weg in die Spitzengastronomie gefunden. Der klingende Name Herb.ERT beinhaltet ein wesentliches Merkmal der Trocknungstechnik. ERT steht für Energierückgewinnungstechnik. Dabei wird dem Trocknungsgut Wasser durch ein schonendes Extraktionsverfahren entzogen. Ursprünglich wurde Herb.ERT für Kräuter entwickelt. Inzwischen ist es möglich, eine Vielzahl anderer Lebensmittel, wie Beeren, Pilze, Obst, Gemüse, Blüten und Teigwaren damit zu trocknen. Das bietet unendliche Möglichkeiten Herb.ERT für Zutaten und fertige Speisen einzusetzen.

In der Spitzengastronomie erschließt der Trockenschrank vielseitig kreative Spielräume und erfreut sich immer größerer Beliebtheit. Der 3-Sterne-Michelin-Koch Jan Hartwig ist vor allem von der einfachen Handhabung und der großen Trockenfläche überzeugt. Über 7 m² stehen zum Trocknen zur Verfügung. Der Strombedarf beträgt 450 Watt. Dörrgeräte für den Einsatz in der Gastronomie weisen im Vergleich eine Trockenfläche von 1 m² auf, verbrauchen aber 650 Watt Strom. In Zeiten von steigenden Strompreisen ist eine energiesparende Trocknung besonders gefragt, weiß Edi Paschinger, einer der Köpfe hinter Herb.ERT. <https://herb-ert.at/>

Spitzenköche sind vom vielseitigen Einsatzspektrum in der Gastronomie begeistert.

Ein weiterer Vorteil des modularen Trockenschrankes ist das geschlossene Umluftsystem, dadurch wird ein hygienischer Wasserentzug, ohne Geschmacksverunreinigung, ermöglicht. Eine Eigenschaft, die den Spitzenkoch und kreativen Küchenchef vom 3-Sterne-Restaurant Juan Amador, David Fleckinger, überzeugt hat, das Gerät umfassend zu nutzen.

Die Essenz und Philosophie von Herb.ERT besteht in der Reduktion der Geschmacksträger auf ein Maximum, erklärt Bernhard Kastner. Er ist einer der Gründer von Herb.ERT und unter anderem für das Marketing verantwortlich und weiß, warum der Trockenschrank immer mehr zum unverzichtbaren Gamechanger in der Gastronomie wird: „Weil wir alles halten, was wir versprechen und weil wir seit Stunde eins sehr viel Leidenschaft und Energie in dieses Projekt stecken.“

Auch Heinz Reitbauer, welcher 2016 als Koch des Jahrzehnts von Gault Millau ausgezeichnet wurde, nutzt das Trocknungssystem seit 2019 in seinem Restaurant Steirereck. Er schätzt die Intensivierung der Geschmacksstoffe, ohne Verlust von Farben und Aromen.

Dabei versteht sich Herb.ERT nicht nur auf die Nutzung in der Spitzengastronomie. Unterschiedliche Modelle ermöglichen den Einsatz in der Landwirtschaft und im Privatbereich. Laut den Gründern, Bernhard Kastner und Edi Paschinger, hat Herb.ERT das Potenzial die Trocknung von Lebensmitteln auf mehreren Ebenen nachhaltig zu verändern. Man darf gespannt sein, wo die Reise hinführt.

Portrait

Dynamische Entwickler aus dem Waldviertel haben eine Alternative zum klassischen Dörrautomat entwickelt und das Gerät ausgiebig testen lassen. Als unabhängiges Institut fungierte die renommierte LVA - Lebensmittelversuchsanstalt in Wien, die Produkte auf ihre Haltbarkeit nach der Trocknung im HerbERT Trockenschrank getestet und im Labor analysiert hat. Es wurden Kräuter, Gemüse, Obst, Beeren und Pilze, unter anderem Minze, Apfelscheiben, Trauben, Bärlauch, Aronia auf Farbe, Geschmack und Haltbarkeit geprüft. Ergebnis: „Das entwickelte Wasser-Extraktionsverfahren wird als äußerst effizient eingestuft. Bei den Tests wurden mikrobiologische Indikatoren erfasst und ausgewertet. Die Lagerfähigkeit der Produkte ist mit denen aus konventioneller Dörrobstherstellung angesichts der niedrigen aw-Werte als überlegen anzusehen. Zusätzlich gelingt der Erhalt einer naturnahen und rehydratisierbaren Textur. Mit HerbERT können stabile, lagerfähige Produkte mit einem hohen Qualitätslevel (sensorisch und hygienisch) hergestellt werden.“ Das System empfiehlt sich vor allem für Kräuterbauern, Obstbauern, Direktvermarkter, Biobauern, Winzer und Lebensmittelproduzenten.

News-ID: 1235368 • Views: 1007 (Stand: 01.11.2026)

Link zur Pressemitteilung:

<https://www.openpr.de/news/1235368/Herb-ERT-revolutioniert-die-Gastronomie-Kuechen.html>