

Silvesteressen

7. Dezember 2023

Von klassisch bis vegan: Tipps für das festliche Raclette

München. Ein Raclette gehört für viele Menschen zum festlichen Abschluss des Jahres. Viele gute Zutaten sollen kulinarische Abwechslung bringen. Der Einkauf ist – auch mit Blick auf die richtige Menge – nicht einfach. TÜV SÜD gibt Tipps, wie ein Raclette gelingt und übrig gebliebene Lebensmittel nicht weggeworfen werden müssen.

Bei fast 25 Prozent der Menschen in Deutschland gehört das Raclette laut der Datenbank Statista zum Silvesterabend. Die Zubereitung direkt am Tisch ist praktisch und kurzweilig und hilft, die Zeit bis Mitternacht zu überbrücken. Der geschmacklichen Kreativität sind beim Raclette keine Grenzen gesetzt. Die Vorlieben der Gäste können sehr unterschiedlich sein. Damit es allen schmeckt und wenig Lebensmittel übrigbleiben, ist eine gute Einkaufs- und Restplanung sinnvoll. Dabei helfen die Tipps der Lebensmittelexpertinnen und -experten von TÜV SÜD.

Portionsmengen: Ein Raclette steht und fällt mit dem Käse. Sparen Sie nicht an der Menge. Rund 150 bis 200 Gramm pro Gast sollten ausreichend sein. Bei Fleisch und Fisch liegt die richtige Menge bei maximal 200 Gramm pro Person, während bei Gemüse bzw. Obst etwa 300 Gramm nötig sind. Wer Kartoffeln als Beilage möchte, kommt bei vier Personen mit etwas mehr als einem Kilogramm aus.

Vorlieben erfragen: Nicht jeder Gast braucht alle Zutaten in gleicher Menge. Die Präferenzen können durchaus unterschiedlich sein. Wenn Sie Ihre Gäste noch nicht gut kennen, fragen Sie die am besten schon vor dem Einkauf nach Lieblingszutaten, Unverträglichkeiten oder nicht Gewünschtem.

Zusammenstellung: Das klassische Raclette in der Schweiz besteht aus Käse, Zwiebeln, eingelegten Gurken und Pellkartoffeln. Heute sind aber auch Fleisch, Fisch, Meeresfrüchte, frisches oder eingelegtes Gemüse und sogar Obst durchaus gebräuchlich – bis hin zur veganen Raclette-Variante. Bei einer originalen Schweizer Zusammenstellung kann eine passende Vorspeise oder ein Dessert für geschmackliche Abwechslung sorgen. Dafür plant man am besten nur kleine Portionen ein.

Käse: Der Begriff „Raclette“ ist rechtlich nicht geschützt. Deswegen findet man im Supermarkt auch unterschiedliche Sorten, die als Raclette-Käse bezeichnet werden. Überlegen Sie, welcher Käse für Sie und Ihre Gäste geeignet ist. Der eine will, dass er lange Fäden zieht und der andere bevorzugt ihn knusprig oder cremig. Ein Raclette-Käse muss jedenfalls zum Überbacken geeignet sein. Neben dem Schweizer Raclette-Käse kommen beispielsweise auch langgereifter Gouda oder Appenzeller in Frage. Kinder bevorzugen oft den weniger herzhaften jungen Gouda, Mozzarella oder geriebenen Pizzakäse. Und ganz Experimentierfreudige probieren auch Schafs- bzw. Ziegenkäse oder Gorgonzola.

Veganes Raclette: Seitanstreifen, Räuchertofu, veganes Hack oder Edamame (eine Zubereitung aus unreif geernteten Sojabohnen) sind beliebte Zutaten beim veganen Raclette. Hier kommen bevorzugt Produkte aus Sojaprotein, Pflanzenfetten wie Kokosöl und Stärke aus Kartoffeln oder Weizen zum Einsatz. Die Hersteller deklarieren häufig auch, ob das Ersatzprodukt zum Überbacken geeignet ist oder Palmöl enthält.

Nicht essbare Rinden: In Deutschland darf die Rinde eines Käses auch Natamycin (E 235, als Mittel gegen Verschimmeln) enthalten oder eine Schutzhülle mit Paraffin besitzen. Diese Stoffe müssen deklariert werden. Die Käserinde ist dann nicht zum Essen geeignet und sollte etwa 5 Millimeter tief abgeschnitten werden. Bei einem klassischen Raclette-Käse hingegen kann man die Rinde mitessen.

Nach Bedarf auftischen: Lagern Sie die portionierten Zutaten im Kühlschrank und tischen Sie sie im Laufe des Abends erst nach und nach auf. Je länger und näher Lebensmittel im Warmen oder sogar am heißen Raclette-Gerät stehen, desto schneller verlieren sie an Qualität und können sogar verderben. Vorsicht ist vor allem bei Meeresfrüchten geboten. Wer nach Bedarf auftischt, kann aus den übrig gebliebenen Lebensmitteln auch am nächsten Tag noch eine leckere Mahlzeit kochen. Wichtig ist, dass geruchlich und geschmacklich keine Verderbsanzeichen erkennbar sind.

Der Tag danach: Ist das Gemüse am Ende des Essens nicht mehr ganz so knackig, kann es am nächsten Tag zu Ratatouille, Chili con Carne oder Chili sin Carne verarbeitet und danach auch eingefroren werden. Übrig gebliebener Raclette-Käse und andere Zutaten eignen sich bestens für Toasts, Quiches, Aufläufe oder ähnliche Gerichte. Aber Achtung: Raclette-Käse im Originalzustand hält nur etwa einen Monat.

Freiwillige Standards sorgen für Lebensmittelsicherheit

Die passenden Zutaten für ein abwechslungsreiches Raclette oder für mutige Raclette-Experimente finden Verbraucherinnen und Verbraucher im Lebensmittelhandel. Damit beim Schlemmen am Jahresende die Lebensmittelsicherheit nicht zu kurz kommt, gibt es für Lebensmittel neben den



gesetzlichen Vorgaben auch privatwirtschaftliche Zertifizierungsstandards wie den IFS Food. „Die freiwilligen Standards ergänzen die gesetzlichen Regelungen um wichtige Qualitätsaspekte“, erklärt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. Der IFS-Standard definiert beispielsweise Kriterien, mit denen die Qualität von Prozessen und Produkten und die Lebensmittelsicherheit im gesamten Herstellungsprozess eines Lebensmittels gewährleistet und nachgewiesen werden kann. Die Anforderungen umfassen unter anderem die Dokumentation der Verarbeitungsprozesse, die Eignung von Anlagen und Geräten, die Sauberkeit und Hygiene, die Vermeidung von Kontaminationen mit Allergenen oder Fremdkörpern, die Lebensmittelkonformität der Verpackungen sowie die Einhaltung der Füllmengen und die Schädlingsbekämpfung. Die sachgemäße Handhabung im privaten Haushalt ist Voraussetzung dafür, dass der Nutzen der Zertifizierungsstandards sich auch in dieser Umgebung fortsetzt und die hohe Qualität der Lebensmittel erhalten bleibt.

Hinweis: Weitere Informationen zu den Leistungen von TÜV SÜD für Lebensmittelsicherheit unter www.tuvsud.com/lebensmittel.

Hinweis für Redaktionen: Die Pressemeldung und das Bild von Dr. Daxenberger in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter www.tuvsud.com/presse.

Pressekontakt:

Dr. Thomas Oberst TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstr. 199, 80686 München	Tel. +49 (0) 89 / 57 91 – 23 72 Fax +49 (0) 89 / 57 91 – 22 69 E-Mail thomas.oberst@tuvsud.com Internet www.tuvsud.com/de
--	---

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Mehr als 26.000 Mitarbeiter sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. www.tuvsud.com/de