

Für: Veda Filter

Thomas Čuk
Ljutomerska cesta 6
9250 Gornja Radgona
Slowenien

Gornja Radgona, den 22. Oktober 2016

Kavarna in slaščičarna Nabucco

Mateja Šikar s.p.
Partizanska cesta 27
9250 Gornja Radgona, Slowenien
Telefon: 00386 41 575-066 (Sandi Šikar)



Betreff: Veda Filter – unsere Erfahrungen bei der Produktion von veganem Speise-Eis

Mein Name ist Sandi Šikar, von Beruf Food & Beverage Manager und seit 2003 professioneller Sommelier, außerdem absolvierte ich erfolgreich eine Ausbildung am Wein Spirit Education Trust in London für den Titel »Master of Wine«.

Wir besitzen das Café und Konditorei Nabucco in Gornja Radgona, wo wir Speise-Eis und Gebäck nicht nur für den lokalen Markt anbieten, sondern auch Boutique-Eiscreme für Hotels und andere prestige Standorte produzieren.

Wir beenden gerade unsere neue Fabrik für die industrielle Eisproduktion in Maribor. Ab Januar 2017 werden wir von dort aus Supermarktketten in Slowenien und im Ausland mit unserem veganen Eis versorgen. Wir werden nämlich gänzlich auf tierische Inhaltstoffe wie Kuhmilch verzichten und auf pflanzenbasierte Alternativen umsteigen. Außer gesundheitlicher Aspekte gibt es auch viel weniger Hygiene-Bedenken bei der Zubereitung und es entfällt die massive Geruchsbelastung.

Ich stehe also auf realem Boden und glaubte nicht an "übernatürlichen Hokus-Pokus" oder immaterielle Dinge... bis mir Thomas seinen Veda Filter installierte. Vor etwa eineinhalb Jahren waren wir in unserem Café und sprachen zufällig über die Reinigung von Kalkablagerungen an unseren Maschinen. Da fragte er mich, ob ich seinen Filter testen möchte. Da dies normalerweise immer mit Finanzen, Montage und der Zustimmung der ganzen Familie verbunden ist, zögerte ich. Wir redeten weiter und zwischendurch bat er die Kellnerin um ein Glas Wasser.

Einige Zeit später sagte er mir: "Sandi, hol dir nun etwas vom neuen Wasser." Ich wusste nicht, was ich mir denken sollte, da ich ihn aber schon lange kenne, vertraute ich ihm und ging zur Bar. Dort füllte ich mir ein neues Glas mit Wasser und kostete es.

Als ich wieder an den Tisch kam, war ich total perplex und sagte: "So, jetzt etwas Ruhe bitte... das ist das Glas, welches die Kellnerin brachte, und ich füllte gerade dieses auf der linken Seite ein..."

Ich probierte und verkostete mal eines, mal das andere, immer wieder, mehrmals in Folge. Einige Minuten später sagte ich: "Thomas, weißt du, daß ich ein professioneller Sommelier bin? Vor jeder Weinbewertung haben wir einen blinden Wassertest zu absolvieren, bei dem wir vier Wasserproben mit einer minimalen Konzentration an süßem, bitterem, salzigem und saurem Geschmack richtig zuordnen müssen. Erst wenn wir diesen Test bestehen, qualifizieren wir uns zu den Weinproben zugelassen zu werden. Ich vergleiche nun beiden Gläser mit dem Wasser aus dem selben Hahn ... Als Sommelier kann ich nur sagen: diese beiden Wasserproben liegen KILOMETER weit auseinander bezüglich ihrer Eigenschaften. Was hast du getan?"

Nach dem ersten Schock haben wir vereinbart, das ich die Kalkablagerungen im Café und und bei der Eisproduktion beobachten werde. Der Kalk ist buchstäblich weg, hin und wieder gibt's ein paar Flecken, die einfach mit einem Tuch abgewischt werden.

Zu meiner Überraschung stellte ich noch zusätzlich fest, dass dieses Wasser irgendwie "lebendig" ist. Wir verwenden es bei der Herstellung von veganem Fruchteis und die organoleptischen Eigenschaften von diesem haben sich verändert. Das vegane Fruchteis oxydiert fast nicht mehr oder sehr viel langsamer. Weiters bemerkte ich einen Unterschied zwischen dem Eis in unserer Filiale im naheliegendem Kurort Radenci. Obwohl es ebenfalls in Gornja Radgona hergestellt wird, ist die Oxydation in Radenci dort viel schneller.

Zuerst war mir nicht klar, warum dem so ist, jetzt glaube ich zu wissen, was es mit der Sache auf sich hat. In Radenci haben wir noch keinen Veda Filter und die Eiszange wird zwischendurch in das unbehandelte Wasser getaucht und so gelangt es in die Eismasse. Anscheinend werden dadurch die außergewöhnlichen Eigenschaften des Eises etwas »verdorben«.

Vor Kurzem fand am Weingut Steyer in Plitvica ein Treffen mit anderen Sommeliers statt. Meine Kollegen bestätigten mir, daß das dortige Wasser (ebenfalls mit dem Veda Filter behandelt) , ganz "anders" ist.

Thomas, vielen Dank, dass du mir die Augen für Unbekanntes geöffnet hast und danke für diese Erfindung. Ich möchte den Filter unbedingt in unserer neuen Fabrik in Maribor haben, da er einen großen Beitrag zur Qualität von unserem bereits sehr bekannten Eis darstellt.

Sandi Šikar
STORK

2/2