

Sascha Janus

Dipl.-Ing. (FH) Ernährungs- und Hygienetechnik

Berufsbezeichnung:

Quality Manager

Alter: 41 Jahre

Studienzeit an der HS-Sigmaringen:

2002-2006



„Goht nid, gihts nid
(Geht nicht, gibt's nicht)“

Lebenslauf

- ✦ Studium ETH Fachrichtung Ernährungstechnik Qualitätsmanagement Hochschule Albstadt-Sigmaringen
- ✦ Berufspraktisches Studiensemester im Bereich Qualitätsmanagement bei der Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ Diplomarbeit bei der Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ Projektingenieur in der Qualitätssicherung, Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ TPM-Prozessbegleiter Autonome Instandhaltung, Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ Quality Assurance Manager, Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ Leiter Produktion Emulsion & Dressing, Unilever Schweiz GmbH, Thayngen
- ✦ Site Quality Leader, Unilever Schweiz GmbH, Thayngen

Was ist Ihr Lieblingsrezept?

Schwäbischer Zwiebelrostbraten mit Trollingersoße



Wenn ich an das Studium zurückdenke, denke ich sofort an:

Intensive und lehrreiche Vorlesungen, mit wunderbaren Kommilitonen und Dozenten.

Warum haben Sie HET/EHT/LEH studiert?

Nach meiner Ausbildung zum Fleischer wollte ich weiterhin im Lebensmittelbereich tätig bleiben und bin bei einer Recherche über Möglichkeiten der Weiterbildung auf den Studiengang ETH gestoßen.

Sind Sie froh, vor dem Studium eine Ausbildung gemacht zu haben?

Meine Ausbildung als Fleischer war und ist für mich eine sehr gute Basis für den Einstieg in das praktische Berufsleben, sowie in das der Lebensmittelherstellung. Die Ausbildung hat mir immer wieder geholfen Prozesse und Abläufe in der Praxis besser zu verstehen, aber auch Menschen und Mitarbeiter, welche diese Tätigkeiten ausführen. Generell finde ich es wichtig praktische Erfahrungen zu sammeln, welche einem in vielen Hinsichten helfen, Dinge und Sachverhalte besser zu verstehen.

Was ist Ihnen besonders gut im Kopf geblieben und warum?

Herr Prof. Kimmich und Frau Prof. Winkler mit sehr vielen guten Praxisbeispielen und Diskussionen.

Welche Aufgaben haben Sie aktuell in Ihrem Beruf?

Gesamtverantwortung für den Bereich Quality und Food Safety am Produktionsstandort.

Zubereitung

1 Das Fleisch auf Zimmertemperatur bringen und den Backofen rechtzeitig auf 80 Grad Ober- und Unterhitze aufheizen. Auf dem Ofenboden einen Teller und den Rost auf mittlerer Schiene platzieren.

2 Die Zwiebeln schälen und in Ringe schneiden. Nun gibt man in eine Pfanne etwas Butterschmalz, das nicht zu stark erhitzt werden sollte, und röstet die Zwiebelringe darin für ungefähr 15 Minuten unter Rühren, sodass sie weich werden und Farbe annehmen. Sobald sie braun sind, nimmt man sie heraus, tupft sie auf einem Küchentuch ab, wickelt sie in Alufolie und stellt sie im Backofen warm.

3 Nun erhöht man die Hitze in der Pfanne stark, salzt das Fleisch und brät es für ungefähr 1,5 Minuten pro Seite. Anschließend werden die Steaks mit Pfeffer gewürzt und im Ofen auf dem Rost platziert, wo sie 30 Minuten nachgaren dürfen.

4 Daraufhin wird die Hitze in der Pfanne reduziert, man gibt das Mehl ins Fett und löscht unter Rühren mit einem Schneebesen langsam mit dem Trollinger ab, wodurch gleichzeitig der Bratensatz gelöst wird. Nachdem der Wein kurz aufgekocht wurde, gibt man den Rinderfond hinzu, reduziert die Sauce auf eine sämige Konsistenz und schmeckt am Ende mit Salz und Pfeffer ab.

5 Wenn das Fleisch fertig ist, belegt man es auf den Tellern mit den Zwiebelringen und gibt zuerst die Beilage und anschließend die Sauce dazu.

6 Im schwäbischen Württemberg isst man zum Zwiebelrostbraten klassischerweise Spätzle oder auch Bratkartoffeln. Wenn man auf Tradition keinen Wert legt, sind auch Pommes Frites passend.

Hinweise:

Den Fettrand kann man vor dem Servieren entfernen oder man überlässt dem Gast die Wahl, aber er sollte in jedem Fall mitgegart werden. Für knusprigere Zwiebeln können sie alternativ auch separat in Sonnenblumenöl frittiert werden.

Zutaten für 2 Portionen:

2 Scheibe/n Roastbeef mit Fettrand, 3 bis 3,5 cm dick
2 Zwiebel(n)
200 ml Rotwein (vorzugsweise Trollinger)
300 ml Rinderfond
Etwas Butterschmalz
1 EL Mehl
Salz und Pfeffer, schwarzer, aus der Mühle

Arbeitszeit: ca. 45 Minuten

Koch-/Backzeit: ca. 45 Minuten

Gesamtzeit: ca. 1 Stunde 30 Minuten

Kontakt Daten:

Sascha.Janus@unilever.com