

Neue Wege gehen – Partner für eine gemeinsame Sache

Ich, Kevin Kopp, arbeite zusammen mit meinen Eltern im Familienbetrieb der Metzgerei Kopp GmbH in Emmenbrücke. Da wir durch Covid-19 und die entsprechenden vom Bund verordneten Schutzmassnahmen in unseren beiden Hauptgeschäftsbereichen Partyservice und Engrosbelieferung stark betroffen waren, war unser Betrieb praktisch auf Eis gelegt.

Wir haben die folgende Zeit intensiv genutzt, um eine grossartige Partnerschaft auf die Beine zu stellen. Nach diversen Sitzungen, fachlichen Diskussionen und Brainstorming ging es an die Umsetzung. Ab Mai wurde unsere Produktionsküche neu besetzt und täglich wurden köstliche Sachen vorbereitet. Unser Partner, die Sinnvoll-Gastronomie, bereitete sich während dieser Zeit auf die Nach-Lockdown-Situation vor. In der LockdownPhase haben wir für sie vorgegarte Schweins-Spareribs entwickelt.

Mit voller Begeisterung machte ich mich an die Arbeit. Spareribs sind ein sehr begehrtes Produkt.



Zu Recht wurden alle Produkte kritisch beurteilt, denn das beste Produkt entsteht nur durch fachliche und ehrliche Meinungen. (Bild: zVg)

«Smoken» als Inspiration

Das Rohprodukt in grossen Mengen zu erhalten, war mit Schwierigkeiten verbunden. Es benötigte einige Telefonate, Anfragen bei Grosslieferanten und Berufskollegen, bis wir einen zuverlässigen Lieferanten gefunden haben.

Durch das Internet habe ich mich von dem amerikanischen Trend «smoken» inspirieren lassen. Ein tieferes Grundwissen habe ich durch den Austausch mit Berufskollegen, Köchen und Hobby-Smokern

erhalten. Um das perfekte Gewürz für das Produkt zu finden, habe ich unsere Gewürzpartner besucht und die verschiedenen Gewürze in der Degustation verglichen.

Mit einer guten Auswahl wagten wir uns an den ersten Versuch. Wir probierten acht verschiedene Produkte und zwei verschiedene Verarbeitungsmethoden aus. Mit dem Küchenchef aus der Sinnvoll-Gruppe und hungrigen Testessern degustierten wir die Spareribs. Zu Recht haben alle die Produkte kritisch be-

urteilt, denn das beste Produkt entsteht nur durch fachliche und ehrliche Meinungen. Zwei Favoriten wurden ausgewählt, welche dann von mir noch verfeinert und weiterentwickelt wurden. So entstanden unsere einzigartigen Spareribs.

Wir hatten das Produkt fertig entwickelt, pünktlich zur Wiederöffnung nach dem Lockdown. Und wir konnten die Produktion starten.

Sinnvoll in die Zukunft

Heute dürfen wir die Spareribs in grossen Mengen liefern, sodass wir uns einen speziellen Aufsatz für die Rauchkammer angeschafft haben. In der Zwischenzeit wurden auch noch weitere kulinarische Produkte zusammen erarbeitet. Es ist eine tolle Erfahrung, mit einem Partner zusammenzuarbeiten, der ebenso innovativ und begeistert von Lebensmitteln ist wie wir.

Ich freue mich darauf, weitere Produkte mit Herzblut, Fachwissen und Kochkunst entwickeln zu können, auch im Rahmen der BP.

**Handwerk, Verpflichtung,
Leidenschaft – BP-Klasse 19-21
Es grüsst Sie
Influencer Kevin Kopp**