



Mit der Crunch-Roll gelingt die perfekte Rolle, versichert Matthias Walter.

CRUNCH-ROLL 1.0

Individuell gefüllte, knusprige Teigrollchen sind eine vielfältig einsetzbare Essenskomponente. Ihre Herstellung ist allerdings aufwändig. Koch Matthias Walter hat mit der Erfindung der Crunch-Roll eine Lösung gefunden.

Von Kerstin Pinger

Knusprige, optisch ansprechende Teigrollen herzustellen, ist ein mühsames Unterfangen, das Geduld und Fingerspitzengefühl verlangt. Für ein Gelingen ist nicht die Teigart entscheidend – Hefeteig eignet sich ebenso wie Blätterteig oder Wan-Tan-Teig –, sondern vor allem die richtige Methode. In der Regel werden sie so hergestellt: Um einen Holzstab mit entsprechendem Durchmesser wird Backpapier gewickelt, um das Backpapier dann der entsprechende Teig. Anschließend wird das Ganze in die Fritteuse gehängt, nach einigen Minuten wieder herausgenommen, das Prozedere dann für jedes einzelne Knusperröllchen wiederholt. Schöne Teigrollchen

„Es muss einen Weg geben, die Teigrollchen gleichmäßig goldbraun zu backen.“

Matthias Walter



Matthias Walter ist überzeugt, dass seine Entwicklung eine Arbeitserleichterung ist.

mit einer gleichmäßigen Bräunung gelingen nach diesem Verfahren allerdings eher selten, so Matthias Walter.

Der Weg zur perfekten Rolle

Was in der Vergangenheit selten hinterfragt wurde, machte Matthias Walter vor gut eineinhalb Jahren zu seinem Projekt: „Es muss doch einen Weg geben, die Teigrollchen gleichmäßig goldbraun zu backen“, so seine Überlegung. Und Walter begann gedanklich zu spielen, skizzierte neue Herstellungsverfahren in seinem Kopf. Ein Gestell musste es sein, einfach in der Handhabung, perfekt im Ergebnis. Schließlich konstruierte er ein erstes Modell aus Holz. Über einen Freund bekam er den Kontakt zu einer CNC-Firma, der die Idee und das Engagement des jungen Mannes gefielen. Gemeinsam feilten sie an der Produktidee. 12 Monate später hielt Walter seinen ersten Prototypen aus hochwertigem Edelstahl in den Händen: die Walter Crunch-Roll 1.0. Das Prinzip: Statt wie üblich mit einzelnen Holz- bzw. Metallstäben zu arbeiten, ist die Crunch-Roll ein System aus bisher 5 bis 10 Edelstahlröhren, den dazugehörigen Bolzen und je einer Trägerplatte.

Schnell, effizient und gleichmäßig

Die sauber geschnittenen Teigstücke werden gleichmäßig auf die gut gefetteten Edelstahlröhrchen aufgerollt, die anschließend mit einem einfachen Handgriff auf die Bolzen gesteckt werden, die auf der Trägerplatte ruhen. Jetzt wird das Ganze in den Backofen geschoben oder ins heiße Ölbad gelassen. So ist der Teig von allen Seiten gut umschlossen und nach wenigen Minuten rundherum goldbraun gebacken bzw. frittiert – einfach, schnell und effizient. Nach dem Back- oder Frittiervorgang lässt man einfach die Röllchen etwas abkühlen und kann sie schließlich problemlos manuell von den Röhren herunterziehen. Die wenigen Bauteile der Crunch-Roll sind hygienisch sicher in der Spülmaschine zu reinigen.

„Die Crunch-Roll ist eine riesige Arbeitserleichterung für Profis. Alle Röllchen sind gleich groß, gleich dick, gleich lang, gleich gebräunt“, erläutert Walter. Hätte er allerdings vorher eine Vorstellung von der Höhe der Investitionskosten

und dem Behördenschwungel gehabt, dann gäbe es die Crunch-Roll vielleicht bis heute nicht, so Walter rückblickend. Doch „wenn man zum ersten Mal ein Produkt plant, denkt man zunächst nur an die Umsetzung. Erst dann wird man sich der vielen weiteren Anforderungen bewusst wie Verpackungsmaterial, EAN Code („für jedes einzelne Bauteil!“) und Etiketten. Dann kann man schon nicht mehr zurück.“ Zum Glück. Denn in seinem Fall interessierte sich schnell ein Großhandelsunternehmen für sein Produkt.

Walters Weg zur Crunch-Roll

Die Kochkunst wurde dem gebürtigen Münchner Matthias Walter quasi in die Wiege gelegt. Eltern, Tante, Onkel – sie alle hatten ihren eigenen Betrieb. Mit sieben Jahren stand er bereits am Herd. „Für mich gibt es nichts anderes“, sagt er. Seine Ausbildung zum Koch absolvierte er vor elf Jahren in der Sterneküche von Rolf Straubinger auf Burg Staufeneck, Salach. Sein beruflicher Weg führte ihn durch viele Sterneküchen, darunter die von Franz Feckl in Ehningen, Johannes King auf Sylt, Alfons Schuhbeck in München. Und schließlich zu seinem Kochidol Daniel Humm ins Eleven Madison Park in New York.

Zu Beginn seiner Laufbahn wollte Walter wie viele Köche vor ihm gerne nach den Sternen greifen. Doch die Arbeitszeiten machten ihm die Liebe zur Kochkunst ein wenig madig. „Ich arbeite gern, aber ich hasse den Teildienst“, sagt Walter. Walters Antwort darauf: Noch mehr arbeiten, um sich schneller zu emanzipieren. Schließlich „muss man auf eigenen Beinen stehen, um sich sein Leben selbst attraktiv gestalten zu können“. Also war er während seiner Ausbildung und später in seinen Wanderjahren parallel in eigener Mission im Einsatz: als Koch für Catering-Unternehmen wie auch als Coach für Profis. Nebenher nahm und nimmt er an nationalen und internationalen Kochwettbewerben teil.

Zuletzt war Walter Souschef auf Burg Staufeneck. Doch die eigenen Projekte wurden immer zahlreicher. „Meine geregelte Arbeitszeit auf zwei Tage zu reduzieren, war nicht möglich“, sagt er.



Süß oder herzhaft gefüllt? Hauptsache, sie sind knusprig.

Also gründete er 2017 sein eigenes Unternehmen. „Heute mache ich alles in Eigenregie. Einen Tag koche ich, am nächsten Tag gebe ich mein Wissen weiter, am anderen referiere ich beispielsweise an der Dehoga-Akademie oder entwickle neue Rezepte für die Lebensmittelindustrie.“ Walter hat zwar kein eigenes Restaurant, dafür aber eine Produktionsstätte in Bad Überkingen und eine Kochschule in Geislingen/Steige, wo er regelmäßig Catering-Aufträge umsetzt und Kochkurse gibt. Auch Erfahrungen als Fernsehkoch durfte Walter im letzten Jahr sammeln, und zwar als Koch in der SAT1-Sendung „Kampf der Köche“. „Man muss sich Ziele im Leben setzen“, so Walters Credo. „Es muss nicht immer Sternekoch sein. Man kann auch mit einem guten Konzept, durchdachtem Franchise oder coollem Produkt sehr erfolgreich sein.“ Zurzeit widmet sich Walter der Verfeinerung seiner Crunch-Roll. In Gedanken spielt er schon mit anderen Dicken und Größen der Edelstahlrollen. „Das Thema perfekte Teigrolle ist noch lange nicht zu Ende gedacht“, findet er.

Zudem bereitet er sich auf das Finale des internationalen Kochwettbewerbs Le Taittinger vor, das Ende November in Paris ausgetragen wird. Beim Vorentscheid konnte er die Jury aus ausgewählten Sterne-Köchen, der unter anderem Sonja Frühsammer aus dem Restaurant Frühsammers als deutsche Jury-Präsidentin angehörte, mit einem Rezept basierend auf Schweinekarree, gebraten und gefüllt, einem gefüllten Kohl im Brioche-Teig und einer frei gewählten Beilage aus Wurzelgemüse und Pilzen überzeugen. Wie Walter im internationalen Finale neben der Konkurrenz aus Frankreich, Japan, der Schweiz, den Benelux-Staaten und Großbritannien abgeschnitten hat, war zum Redaktionsschluss der aktuellen Ausgabe leider noch nicht bekannt.

Die geschnittenen Teigstücke werden gleichmäßig auf die gefetteten Edelstahlrollen aufgerollt.

