

Chefs best ist die unabhängige Fachzeitschrift für Sterneköche, Chefköche, Küchenmanager, Wirtschaftsleiter und Einkäufer, die professionelles, gehobenes Foodmanagement unter Berücksichtigung aller Aspekte der gesunden Ernährung betreiben.

Im Fokus stehen die Themen TischCulture, TechCuisine, Food & Beverage sowie Patisserie. Schwerpunkte sind die Produktzubereitung, die Präsentation und Vermarktung von Produkten und Spezialitäten inklusive der dazugehörigen Küchen- und Regenerationstechnik.

Herausgeber:
 Verlagsgruppe ES / Partners GmbH

Kontakt:
 Partners GmbH
 Scheidemannstr. 2
 61130 Nidderau

Telefon:
 0 61 87 / 92 94 9 - 0

Telefax:
 0 61 87 / 92 94 9 - 18

E-Mail: redaktion@chefsbest.de
 anzeigen@chefsbest.de
 vertrieb@chefsbest.de

Internet: www.chefsbest.de / .at / .ch

Jahrgang / Jahr PV:
 39. Jahrgang / 2011

Anzeigen-/Objektleitung:
 Eric M.C. Schwaab
 es@chefsbest.de

Redaktion:
 Detlef Euler, Nidderau
 de@chefsbest.de
 Eva Fleischer, Nidderau
 ef@chefsbest.de
 Claudia Bierhoff, Nidderau
 cb@chefsbest.de
 Eva Andrews, Nidderau
 ea@chefsbest.de
 Boris Kretzinger, Nidderau
 bk@chefsbest.de
 Florian Jung, Nidderau
 fj@chefsbest.de

Erscheinungsweise:
 2-monatlich, bzw. 6 Ausgaben.
 Gültig ist der Mediadatenplan 2011,
 Anzeigenpreisliste 34,
 Anzeigenschluß: 20 Tage vor Erscheinen.

Abonnement:
 Bezugspreis Inland Euro 60,- + MwSt. +
 Versand, Bezugspreis Ausland Euro 85,- + Porto.

Bankverbindung: Frankfurter Volksbank eG
 Kto.-Nr. 61 48 000 - BLZ 501 900 00
 Geschäftsführung: E. Schwaab
 Amtsgericht Hanau, Reg.-Nr. HRB7609
 USt-Ident.-Nr. DE230219580

Für unverlangt eingesandte Manuskripte u./o. Fotos wird keine Haftung u./o. Honorarzahlung übernommen. Beiträge die nicht mit vollem Namen gekennzeichnet sind, geben nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion wieder. Alle Veröffentlichungen erfolgen ohne Berücksichtigung eines möglichen Patentschutzes. Alle Angaben ohne Gewähr. Alle Veröffentlichungen sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung strafbar. Vervielfältigung, Kopien in Print oder digitaler Form bedürfen der Zustimmung des Verlages.

Convenience in der Profi-Küche

Die Anforderungen an eine professionelle Küche sind heutzutage mitunter enorm – insbesondere der oft kaum zu bewältigende Anspruch bezüglich Qualität und Wirtschaftlichkeit. Demzufolge ist der Einsatz von Convenience-Produkten in vielen Fällen kaum mehr wegzudenken. Trotzdem müssen diese industriellen Produkte immer hinterfragt werden, denn nicht selten stecken eher fragwürdige Techniken hinter hoch gepriesenen Produktvorteilen. Die treibende Kraft stellt immer der Preis dar. Dies bedeutet, Einsparungen werden sich auch auf Produktionsmechanismen und Produkte direkt auswirken. Grundsätzlich ist das Outsourcen von Arbeitsschritten in vielen Fällen sinnvoll. Warum sollen nicht zeitraubende Schritte wie das Putzen, Waschen, Schälen und Schneiden von Lebensmitteln ausgelagert werden? Auch das Verlagern von Grundzubereitungen ist in Ordnung, doch es muss gewährleistet sein, dass der Produzent nur beste und möglichst biologisch erzeugte Waren auf ganz natürliche Weise verarbeitet. Ob dem auch immer so ist, lässt sich nicht immer nachweisen. Selbst bei einfachen Produkten wie beispielsweise Fruchtsäften ist es nicht einfach, die Qualität, die der Kunde erwarten kann, auch zu bieten. Ein oftmals als qualitativ hoch eingestuftes Apfelsaft naturtrüb kann einerseits durch einfaches Pressen hergestellt werden, andererseits gibt es aber auch die Technik, das Obst neben der Pressung durch Mikroorganismen abzubauen, um einen höheren Anteil zu erzeugen. Und das Einbringen der Trübbanteile ist nicht selten das Resultat einer aufwendigen, chemischen Produktion. Auch die Fruchtanteile in Milchprodukten bestehen nicht selten aus ganz anderen Bestandteilen, als es das Produkt zunächst vermuten lässt – dank einer ausgeklügelten Abfolge biochemischer Verarbeitungsschritte. Und ist Ihnen klar, dass die Verwendung natürlicher Aromen noch lange nicht bedeutet, dass das Aroma auch nur irgendetwas mit dem ausgelobten Produkt zu tun haben muss? So manches Erdbeeraroma entsteht schlicht und einfach aus speziellen Sägespänen. Der Anspruch an die Anteile in Lebensmitteln, die Verarbeitungsschritte sowie



Siegfried Wintgen, MSc, Ernährungsberater, Küchenmeister VKD, Mitglied im Olympiateam 2004 der Nationalmannschaft der Köche

die Lagermodalitäten muss so sein, dass sie keine Beeinträchtigung der Gesundheit nach sich ziehen. Trotzdem sind alleine bei den Zusatzstoffen sehr viele Auswirkungen zu beobachten. Und wie sieht es mit den Nicht-Zusatzstoffen aus, die aus diversen Gründen nicht deklariert werden müssen? Wie sinnvoll und zuträglich sind Anreicherungen in unseren Lebensmitteln? Ein oftmals sehr verlockender Vorteil eines Convenience-Produktes kann sich im Nachhinein durchaus als problematisch erweisen. Daher ist es ratsam, jedes verwendete Produkt genau zu hinterfragen und nur unbedenkliche Produkte zu verwenden. In diesem Sinne liebe Grüße

Ihr Siegfried Wintgen, MBA, MSc