

PV-REPORT ist die unabhängige Fachzeitschrift für Köche, Wirtschaftsleiter, Einkäufer und Entscheider die professionelles, modernes Gastronomie-/Verpflegungsmanagement betreiben. Schwerpunkte sind die Produkt-Zubereitung und Vermarktung von Convenience, TK-Produkten und Spezialitäten, incl. dazugehörige Küchen- und Regenerations-technik. **Zielgruppe:** Catering, Systemgastronomie, Betriebsrestaurants, Kliniken & Alten-/Pflegeheime, Reisegastronomie, GV-Großhandel, C&C / Großmärkte, Köche Deutschlands.

**Mitglied und/oder Förderer des ~ regelmäßige Berichterstattung über:**

VKD, Deutschland  
Landesverband der Köche Hessen  
Landesverband Baden-Württemberg  
Landesverband Berlin-Brandenburg  
Landesverband der Köche Bayern  
Landesverband Mitteldeutschland  
Landesverband Niedersachsen  
Landesverband Nord  
Landesverband Nordrhein-Westfalen  
Landesverband West  
sämtlichen Argen/Zweigvereine  
IKSV, Deutschland  
Eurotoques, Deutschland

organisierte/freie Köche

**Herausgeber:**  
ES-Verlag GmbH

**Verlagsverbund:**  
Verlagsgruppe ES

**Kontakt:**  
PV-Report - Die Zeitschrift für alle Köche  
Scheidemannstr. 2 · 61130 Nidderau

**Telefon:**  
0 61 87 / 92 94 9 - 0

**Telefax:**  
0 61 87 / 92 94 9 - 18

**e-mail:** redaktion@pv-report.de  
anzeigen@pv-report.de  
vertrieb@pv-report.de

**Internet:** www.pv-report.de

**Jahrgang / Jahr:**  
35. Jahrgang / 2007

**Anzeigen-/Objektleitung:**  
Eric M.C. Schwaab  
es@pv-report.de

**Redaktion:**  
Peter von Gersdorff, Nidderau  
pvg@pv-report.de  
Michaela Meiser, Nidderau  
mm@pv-report.de  
Detlef Euler, Nidderau  
de@pv-report.de  
Claudia Bierhoff, Nidderau  
cb@pv-report.de

**Erscheinungsweise:**  
monatlich, bzw. 11 Ausgaben.  
Gültig ist der Mediadatenplan 2007,  
Anzeigenschluß: 20 Tage vor Erscheinen.

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

Bankverbindung: Frankfurter Volksbank eG  
Kto.-Nr. 61 48 000 - BLZ 501 900 00  
Geschäftsführung: E. Schwaab  
Amtsgericht Hanau, Reg-Nr. HRB7609  
UmSt.-Ident-Nr. DE230219580  
Für unverlangt eingesandte Manuskripte u./o. Fotos wird keine Haftung u./o. Honorarzählung 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 Veröffentlichung sind urheberrechtlich geschützt. Ohne schriftliche Genehmigung des Verlages ist eine Verwertung strafbar. Vervielfältigung, Kopien in Print oder digitaler Form bedürfen der Zustimmung des Verlages.

## Wie regional können wir kochen?

Wann immer gesundheitsorientierte und innovative Aspekte der Ernährung im Fokus stehen, wird in diesem Zusammenhang auch die sogenannte Regionale Küche ins Spiel gebracht. Auch im gastronomischen Spitzenfeld haben sich viele Kollegen mit einer regional orientierten Küche fest etabliert und überzeugen mit innovativen Kreationen.

Die regionale Küche dürfte im Grunde wohl die ursprünglichste Form der Gastronomie sein, denn die Verarbeitung einheimischer Produkte war und ist ja einfacher, kostengünstiger und leichter zu realisieren. Die Erweiterung der Angebote hinsichtlich fremdländischer Produkte und Zubereitungsarten war aber von jeher ein paralleler Aspekt, der sich im Zuge von Völkerverständigungen automatisch ergeben hat. Viele Produkte, die wir heute bestimmten Regionen zuordnen, wurden im Laufe der Geschichte erst durch den Austausch der Kulturen umverteilt wie etwa der Kaffee, die Tomaten oder die Nudeln. Das bedeutet, der regionale Aspekt einer Küche ist kein starres Gebilde, sondern ein lebendiger Prozess, der im Grunde laufenden Wandlungen unterliegt. Daher ist es auch kaum möglich, eine strenge Linie zu ziehen und diese Art des Angebotes standardisiert zu definieren. Die Verarbeitung von Produkten, welche im regionalen Umfeld angebaut wurden, birgt verschiedene Vorteile. Der Anbau bzw. die Zucht können besser überwacht werden und sinnvolle Aspekte wie biologische Kreisläufe lassen sich wesentlich konsequenter verfolgen. Damit wären diese Lebensmittel weniger belastet und würden bei entsprechender Bodenpflege auch eine höhere Nährstoffdichte aufweisen können. Dazu kommen erheblich kürzere Transportwege. Das bedeutet, die Produkte können ausgereift und damit ernährungsphysiologisch und gustorisch hochwertiger sein. Unangemessen lange Lagerungen wären ebenfalls überflüssig, was den Einsatz von Konservierungsmitteln- und Methoden minimieren würde. Außerdem lassen sich die saisonalen Aspekte wesentlich besser realisieren. Im Jahreskreislauf kommen die verfügbaren Produkte besonders zur Geltung und mit entsprechenden Produktverarbeitungen wie der milchsauernden Vergärung von Gemüse, der Lufttrocknung von Fleischteilen oder dem Einkochen von Früchten schließt sich der Kreislauf auf natürliche Weise wieder. Einige wesentliche Punkte bei der Pflege einer regionalen Küche sind einerseits die sorgfältigen Recherchen des Gastronomen und andererseits die aufklärende Kommunikation mit dem Gast. Dazu kommt, dass die einheimischen Produzenten sich bei entsprechender Interessenlage wieder mit der Produktion vernachlässigter Produkte widmen könnten. Alte Apfel-sorten, widerstandsfähige Urgetreide, vitaminreiche Wildhölzer, schmackhafte Süßwasserfische oder aber heilende Kräuter, Wurzeln und Blüten wären nur einige Beispiele für die Pflege vernachlässigten Kulturgutes. Im Gesamtangebot kann sich der Grundsatz "*Weniger ist manchmal Mehr*" wieder vermehrt durchsetzen. Denn mit einem wirklich frischen und spezifizierten, marktorientierten Angebot lassen sich viele Facetten einer gesunden und leckeren Küche bestens umsetzen. Damit lassen sich auch immer wieder interessante Aspekte in das Angebot einarbeiten, womit sich reichlich Spiel-



*Siegfried Wintgen,  
MSc, Ernährungsbe-  
rater, Küchenmeister  
VKD, Mitglied im  
Olympiateam 2004  
der Nationalmann-  
schaft der Köche*

räume für innovative Entwicklungen öffnen. Das bedeutet, die Pflege einer regionalen Küche setzt die Bereitschaft voraus, sich mit den unterschiedlichen Facetten der Ernährung tiefgreifend auseinanderzusetzen.

Damit lassen sich die unterschiedlichen Anforderungen an eine abwechslungsreiche, bedarfsorientierte und spannende Küche hervorragend umsetzen und gleichzeitig können sich ökologische und ökonomische Anforderungen auch im Sinne des Umweltschutzes und der Erhaltung unserer Gesundheit langfristig etablieren. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, liebe Kollegen, einen warmen und erholsamen Sommer

*Ihr Siegfried Wintgen, MSc*