

APR/MAI 04/05
D 30383
chefsbest.de
Deutschland 2 0 1 4
Österreich
Schweiz

Chefs best

CHEFS EDITION. FINE&FOOD. TECH CUISINE. PATISSERIE.

DER WEIN
TRENDS & WISSEN

DAS CATERING
**DIE KOSTEN
IM AUGE**

DIE MESSEN
**STARKE
ERGEBNISSE**



ANDREE KÖTHE & YVES OLLESCH

DIE AROMENSPIELER

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:
42. Jahrgang / 2014

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

Redaktion:
Detlef Euler, Nidderau
de@chefsbest.de
Zafer Cin, Nidderau
zc@chefsbest.de
Eva Andrews, Nidderau
ea@chefsbest.de
Florian Pahlke, Nidderau
fp@chefsbest.de
Boris Kretzinger, Nidderau
bk@chefsbest.de
Jens Strieder, Nidderau
js@chefsbest.de

Erscheinungsweise:
2-monatlich, bzw. 6 Ausgaben.
Gültig ist der Mediadataplan 2014,
Anzeigenpreisliste 37,
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. HRB4793
Umst.-Ident.-Nr. DE154989017

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.

Die Geschichte des Weins ist so alt wie die Menschheit selbst. Der Mensch sammelte schon als Jäger und Sammler vor 600.000 Jahren Wein. Erste schriftliche Zeugnisse über Wein lieferten die Ägypter und die Assyrer etwa 5000 v. Chr. In der Bibel wird Wein in mehr als 600 Textstellen erwähnt. In der griechischen Antike wurde Wein grundsätzlich mit Wasser gemischt, denn der Genuss von unverdünntem Wein galt als Merkmal der Barbaren. Die übliche Mischung waren fünf Teile Wasser auf zwei Teile Wein. Bei den Römern trank man Wein zu jeder Tageszeit unter dem Motto „Zerstreut die nagenden Sorgen“. Die Herstellung des Weins war in Rom von religiösen Normen bestimmt. Priester setzten die Tage des Erntebeginns fest und auch das Stutzen der Weinstöcke war religiöse Pflicht. Über die heilende Wirkung des Weins machte sich als einer der Ersten der „Vater der Medizin“, Hippokrates von Kos (460-377 v. Chr.), seine Gedanken. „Der Wein ist ein Ding, in wunderbarer Weise für den Menschen geeig-



SIEGFRIED WINTGEN
Siegfried Wintgen,
MBA, MSc,
Gesundheitswissenschaftler,
Ernährungsberater,
Global Master Chef

Wein und Speisen

net“, schrieb der Begründer der griechischen Medizin im Jahr 390 v. Chr. Er verordnete ihn unter anderem zum Kühlen des Fiebers. Galenos (129-199 v. Chr.) wendete Wein äußerlich bei Entzündungen, Wunden und Verbrennungen an. Wein war in der Antike das einzige Antiseptikum, das zur Verfügung stand. Nach und nach wurden dem Wein Pflanzen zugesetzt, um seine Wirkung zu verstärken. Die Inhaltsstoffe lösten sich im Wein und wurden schneller resorbiert. In der Heillehre der deutschen Universalgelehrten und Benediktinerin Hildegard von Bingen (1098-1179) sind Kräuterweine ein essenzieller Bestandteil. So bereitete sie etwa Wermutwein gegen Erkrankung von Herz, Lunge, Magen, Augen und Eingeweiden zu. Wein war das Getränk der gehobenen Stände: Für das niedere Volk waren im 12. und 13. Jahrhundert Schwachbier oder Wasser die üblichen Getränke. Die Vornehmen tranken Met und Wein. Trinkfestigkeit wurde gerühmt, Trunksucht – vor allem im Kleirus und in Adelskreisen – als unwürdig und schlimme Sünde herausgestellt. Im 16. Jahrhundert – während der englischen Herrschaft über die Gascogne und Aquitanien – begann der Aufschwung des Weinbaus in Frankreich. Durch die weltumspannende Handelsmacht der Briten war es ein Leichtes, die Weine auch unter die Leute zu bringen. Danach wurden auch portugiesische Weine wie der Portwein und spanische Weine (Sherry)

bekannt, sowie der ungarische Tokajer. Am Ende des 17. Jahrhunderts tauchte ein neuer Stern am Weinhimmel auf: Dom Pérignon kreierte den ersten Champagner und wurde ein neuer Exportschlager. In der europäischen Kunst- und Kulturgeschichte stellt der Wein einen zentralen Themenkomplex mit verschiedenen Bedeutungsebenen dar. So verbindet die europäische Kultur der festlichen Tafel den Wein als Teil eines gesellschaftlich repräsentativen Rituals. Erst mit der verstärkten Übernahme höfischer Sitten aus Frankreich und dem steigenden Konsum von Kaffee und Tee gegen Ende des 17. Jahrhunderts waren Trinkgelage in der Oberschicht nicht mehr die bevorzugte Form der Geselligkeit. Die Bedeutung von Wein hat sich in der Gegenwart sehr geändert. Das gepflegte Glas Wein ist zur allgemein anerkannten Begleitung eines guten Essens geworden und es gilt als besondere Kunst, ein opulentes Mahl mit den passenden Weinen zu begleiten. Der kulinarische Tiefgang beim Wein hat sich zur absoluten Spezialdisziplin entwickelt steht mit der Kulinariik der Speisen seit geraumer Zeit auf einer Stufe. In diesem Sinne wünsche ich meinen Kollegen, immer das rechte Tröpfchen zur rechten Zeit zu finden.

Ihr Siegfried Wintgen, MBA, MSc