

JUN/JUL 06/07
D 30383
chefsbest.de
Deutschland 2 0 1 3
Österreich
Schweiz

Chefs best

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

HEISSE TAGE
**WENN ES
SOMMER WIRD**

HEISSE KÜCHE
**WARTEN AUF
DEN FIX POINT**

HEISSE TASSE
**GENUSS AUF
KNOPFDRUCK**

HEISSES FINALE
**SCHOKOHOLICS
AM START**

VERLAGSGRUPPE | ES

Pressesendung · Engelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheidegasse 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

CHRISTIAN BAU

NEUES VOM BAU-STIL

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:
41. Jahrgang / 2013

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

Redaktion:
Detlef Euler, Nidderau
de@chefsbest.de
Peter von Gersdorff, Nidderau
pvg@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 2013,
Anzeigenpreisliste 36,
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.

Der Ursprung einer klar definierten und auch begründeten vegetarischen Ernährung geht auf die griechische Kultur zurück – den Begriff Vegetarismus prägte einst der große Philosoph Pythagoras schon ca. 550 vor Christus. Grundlage der Empfehlungen war die Annahme, dass der Mensch erst durch eine vegetarische Ernährung befähigt sei, eine große Kultur aufzubauen.

Inwieweit man dogmatisch tierische Lebensmittel ablehnen oder befürworten sollte wird sehr different diskutiert. Unbestritten ist aber, dass eine vegetarische Küche aus kulinarischer Sicht in höchster Vollendung gelebt werden kann. Im Grunde lässt sich jede Küchenrichtung auch rein vegetarisch umsetzen – so natürlich auch das so beliebte Grillen, denn Lagerfeuerromantik und Gemütlichkeit benötigen nicht unbedingt Fleisch oder Fleischprodukte.

Von Mai bis Oktober bietet der pflanzliche Kalender eine enorme Vielfalt an Produkten, die sich auf einem Grill phantastisch zubereiten lassen. Erdäpfel beispielsweise



WEDER FISCH NOCH FLEISCH

VITAL MIT DER VIELFALT EINER VEGETARISCHEN KÜCHE

können als Ofenkartoffel, Wedges oder auch dickeren Pommes Frites über dem Feuer hervorragend zubereitet werden – und mit Süßkartoffeln und Topinambur bieten sich auch noch feine Alternativen an. Zum Grillen eignen sich auch die verschiedensten Gemüse wie Maiskolben, Zucchini, Melanzane, Tomatillos, große Champignons, Fleischtomaten, Paprika, Fenchel, Kürbis und so weiter. Mariniert oder auch nicht und mit passenden Saucen und Dips versehen, kann die Farben- und Aromenpracht sicher jeden überzeugen.

Feine Ideen sind auch kleine Pizzen vom Grill mit entsprechendem Gemüsebelag, Grilltoasts mit getrockneten Tomaten, Avocado und kräftigem Käse, gegrillter Tofu mit Chilidip und Asiasalat, grüner Spargel vom Grill mit einer Sauce aus Olivenöl, Zitronenverbene, Chili und Honig, Hamburger vom Grill mit Kartoffel-Kräuterlaibchen gefüllt oder Spieße mit Gemüse und Polenta-würfeln. Gegrillte Zwiebelscheiben und gegrillter Knoblauch passen ebenso zu einem Sommernachmittag wie Maisfladen vom Grill mit Kräuteröl oder aber Ziegenfrischkäse im Pergament.

Und auch die Naschkatzen kommen auf ihre Kosten mit gegrillten Babybananen mit frischem Vanilleeis, Waffeln von der Grillplatte mit Fruchtsaucen, Schokoladenkuchen mit Grillaprikosen oder Grilläpfeln mit Kokos-Chilisauce.

Natürlich sollte man auch beim vegetarischen Grillen einige Dinge beachten. Etwaige Marinaden müssen vor dem Grillen abgetrocknet werden, denn wenn sie in das Feuer tropfen, können krebserregende polyzyklische aromatische Kohlenwasserstoffe entstehen. Und die zuckerhaltigen Gemüse- und Obstarten können natürlicher leicht anbrennen, deshalb sollten diese eher am Rand des Grills zubereitet und nicht aus den Augen gelassen werden.

Übrigens kann so ein Grillspaß auch ohne Alkohol lustig werden. Fruchtcocktails aller Art passen immer und die Kinder werden an solchen Grilltagen ganz besonders auf ihre Kosten kommen. In diesem Sinne wünsche ich viel Freude beim Vegegrillen.

Ihr Siegfried Wintgen, MBA, MSc