

AUG / SEP 08/09  
D 30383  
chefsbest.de  
Deutschland 2 0 1 3  
Österreich  
Schweiz

# Chefs best

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

MEHR WÜRZE  
**DÜFTE AUS**  
**1001 NACHT**

MEHR ZEIT  
**DEN ALLTAG**  
**ENTZERREN**

MEHRWERT  
**MIT KAFFEE**  
**ZUM ERTRAG**

MEHR TIPPS  
**PÂTISSERIE**  
**IN DER PRAXIS**

VERLAGSGRUPPE | ES

Pressensendung · Enggelt bezahlt · PARTNERS GMBH · Scheide mannstr. 2 · D-61130 Nidderau · Deutschland

JUAN AMADOR

# BACK TO THE ROOTS

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](mailto:redaktion@chefsbest.de)  
[anzeigen@chefsbest.de](mailto:anzeigen@chefsbest.de)  
[vertrieb@chefsbest.de](mailto:vertrieb@chefsbest.de)

Internet: [www.chefsbest.de/.at/.ch](http://www.chefsbest.de/.at/.ch)

Jahrgang / Jahr PV:  
41. Jahrgang / 2013

Anzeigen-/Objektleitung:  
Eric M.C. Schwaab  
[es@chefsbest.de](mailto:es@chefsbest.de)

Redaktion:  
Detlef Euler, Nidderau  
[de@chefsbest.de](mailto:de@chefsbest.de)  
Peter von Gersdorff, Nidderau  
[pvg@chefsbest.de](mailto:pvg@chefsbest.de)  
Eva Andrews, Nidderau  
[ea@chefsbest.de](mailto:ea@chefsbest.de)  
Florian Pahlke, Nidderau  
[fp@chefsbest.de](mailto:fp@chefsbest.de)  
Boris Kretzinger, Nidderau  
[bk@chefsbest.de](mailto:bk@chefsbest.de)  
Jens Strieder, Nidderau  
[js@chefsbest.de](mailto: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  
UmsSt.-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 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.

„Am Anfang war das Feuer“. Es ist nach heutigen Erkenntnissen schon sehr lange her, dass Hominiden bewusst die Kraft des Feuers nutzten. Funde belegen, dass schon vor mindestens einer Million Jahren Knochen, Fette und Holz zum Feuer machen genutzt wurden. Studien gehen davon aus, dass sowohl die soziale Kompetenz als auch die mentale Entwicklung mit dem Einsetzen des Feuers dynamisch zugenommen haben. Gegarte Nahrung scheint die Fähigkeiten des Gehirnes nachhaltig optimiert zu haben und das kontrollierte Hervorbringen von Wärme wird das Entstehen sozialer Lebensformen intensiv gefördert haben. Das Garen von Lebensmitteln bietet sehr viele Facetten, die in Abhängigkeit zahlreicher Faktoren eingesetzt werden können. Da ist zunächst der hygienische Aspekt, denn das Erhitzen dient auch dazu, Mikroorganismen bis zu einem gewissen Grad unschädlich zu machen. Auch die kulinarischen Ansprüche haben einen wesentlichen Einfluss auf die Wahl der Garmethode, weshalb ein gelernter



## AM ANFANG WAR DAS FEUER

Koch alle klassischen und auch modernen Zubereitungsarten kennen sollte. Interessant sind auch die energetischen Aspekte, welche in den unterschiedlichen komplementärmedizinischen Systemen wie TEM, TCM oder auch Ayurveda eine enorme Rolle spielen. Die klassische Küche bietet eine Vielzahl an Gartechniken, von denen einige schon sehr lange von Menschen eingesetzt werden. Das Übertragen von Wärme über ein Medium wie Wasser beim Kochen, Dämpfen, Dünsten usw., das Garen in einem geschützten Mantel wie beim Römertopf oder aber das sanfte Garen bei niedrigen Temperaturen, welches in Urzeiten durch das Eingraben in die Erde und Ausnutzen der Sonnenhitze praktiziert wurde – all diese Methoden sind nicht neu. Mit moderner Technik aber bietet sich dem Anwender heutzutage die Chance, Garprozesse unkomplizierter, exakter und auch kontrollierter durchführen zu können. Dadurch lassen sich viele Zubereitungsarten personalschonend und platzsparend gestalten. Selbst der Griller ist inzwischen zum Multifunktionsgerät avanciert und erlaubt spannende Kreationen jeglicher Art. Die Auswahl der Energiequellen ist deutlich grö-

ßer geworden und erstreckt sich von Holz über Gas und Elektro bis zu Induktion und Strahlungswärme. Auch viele Hilfsmittel wie Folien für das Sous-Vide Garen oder Alufolie zum Einschlagen von Lebensmitteln für geschütztes Garen in großer Hitze eröffnen interessante Facetten des Kochens. Dabei werden allerdings mögliche gesundheitliche Beeinträchtigungen, die sowohl den Benutzer als auch den Konsumenten betreffen können, nicht unbedingt berücksichtigt.

Die moderne Küche bietet eine enorme Bandbreite an Möglichkeiten, den heutigen Ansprüchen an das Essen gerecht zu werden und die Vielzahl von Garmethoden und technischen Varianten kann uns Köchen und Gastronomen dienen, unsere Kreativität noch effizienter auszuspielen. Doch wie so oft im Leben ist die Qual der Wahl nicht immer gleich hilfreich und es erfordert enorme Fachkenntnisse und Sachverstand, im richtigen Moment die passende Methode einzusetzen. In diesem Sinne wünsche ich einen erholsamen und gemütlichen Sommer

Ihr Siegfried Wintgen, MBA, MSc