



# RÜCKBESINNUNG ist ÜBERFÄLLIG

**E**ssen muss nicht mehr französisch, italienisch oder asiatisch sein. Gourmets und Spitzenköche entdecken die deutsche Küche wieder und bekennen sich zu heimischen Produkten und regionalen Gerichten. Die Top 5 sind nach Ermittlung einer großen deutschen Wochenzeitung: Rinderrouladen, Rheinischer Sauerbraten, Grünkohl mit Pinkel, Bayerischer Schweinsbraten und Käsespätzle. Champagner von Aldi, Balsamico-Essig von Lidl und Parmaschinken von Minimal – was vor 20 Jahren noch bewundernde „Aah-Rufe“ bei Gästen auslöste, ist heute im Discounter angekommen. Auch Kochkurse, -sendungen und -bücher haben Konjunktur. Doch die ernährungsphy-

siologische Not ist groß. Die Mehrheit der Deutschen ächzt unter Übergewicht. Die Imbissmentalität hat die Familie erfasst, klagen die Ernährungswissenschaftler. Das Frühstück ist für 37 Mio. Deutsche – unter der Woche – kein Thema, das regelmäßige Mittagessen mehrheitlich nur noch bei Rentnern auf der Tagesordnung. „Kochen ist eine Kulturtechnik, die von immer weniger Menschen beherrscht wird“, klagen Köche-Vereinigungen wie Eurotoques und Jeunes Restaurateurs. Unermüdet werben ihre Vertreter für die „Wende am Kochtopf“ und ziehen durch Schulen, um Kinder wieder auf die Spur des richtigen Geschmacks zu bringen. Billig ist das Wort der Stunde. Lange war die deutsche

Küche verpöht. „Es gab dabei ein Missverständnis, dass sie einfach und nicht edel sei“, sagt der Berliner Sternekoch Michael Hoffmann. Die Rückbesinnung auf deutsche Spezialitäten sei überfällig. Vor allem jüngere Gäste wollen häufig etwas, was ihnen ihre Oma früher gekocht hat und dessen Geschmack sie mal wieder, vielleicht etwas raffinierter, erleben möchten. Dabei gelte es den Trend der jungen Leute nach Trendprodukten zu unterstützen. Mit allen Sinnen genießen, denn der Spießeffekt bei der Nahrungsaufnahme sei wichtig, so die Experten. Dabei gilt der altbekannte Hinweis von Jahrhundertkoch E. Witzigmann, die Arbeit des Kochens beginnt mit den Produk-

ten. Wir sollen und müssen uns den Luxus der einfachen und dabei hochwertigen regionalen Lebensmittel gönnen, denn die Küche, zeigt immer das Gesicht des Landes, der Menschen und der Region, denn kulinarische Qualität verlangt und bedeutet, den Erzeugnissen und Rezepten der Region das Beste zu entlocken. Landwirte und Gemüsebauern mit ihren Erzeugnissen wie Salat, Fleisch oder Gemüse bieten dafür ein großes Potenzial. Gehen Sie mit uns auf eine kulinarische Entdeckungstour durch Deutschland, und verstehen sie die als Anregung für eigenes Tun – egal ob sie in Betriebskantinen, Imbissbuden, Restaurant, im Bistro oder als Bäcker oder Metzger tätig sind. **dmp**

**6** Marktforschung: Regional ist 1. Wahl

**3** Sterne-Köche sagen JA

**16** Deutsche Genießer-Städte neu entdeckt

**10** DB serviert deutsche Kost

Spitzenkoch: Alexander Stöckl **23**

Spitzenkoch: Frank Rosin **12**

Interview mit Prinz M. zu Salm-Salm **28**

**14** Spitzenkoch: Michael Hoffmann

**21** Spitzenkoch: Herbert Beltle

**24** Brandenburg unter Dampf

**30** Entdecken Sie Sachsen

**29** Interview mit Dr. Horst Schubert

**18** Kulinarischer Frühling im Altmühltal

**20** Spitzenkoch: Stefan Rottner

**13** Spitzenkoch: Joachim Kaiser

**32** Rezepte von Alfons Schuhbeck

**9** Spitzenkoch: Jörg Sackmann

**LUST auf Regionales?**

Supplement der Fachzeitschriften  
**FIRST CLASS** **GW** **manager** **SNACK**  
und mehr

in Zusammenarbeit mit der **GEMA**  
Genuss e.V.

Verlag: B&L Mediengesellschaft mbH & Co. KG,  
 Augustenstraße 10, 80333 München.  
 Tel.-Zentr. 089/ 37060-0, Fax 089/ 37060-111.  
 Chefredakteur/in und verantwortlich i.S.d.P.:  
 Annemarie Heinrichsdöbler  
 Redaktion: Dr. Michael Polster, Marco Theimer  
 Grafische Gestaltung: Liane Rosch  
 Druck: Gebr. Giehr, Sauerlach  
 Erscheinungstermin: Juni 2005