

Luxusprobleme. So die lakonische Bemerkung eines Landtagsabgeordneten bei einer kurzen Präsentation des Journal Culinaire. Die Themen aus den Ausgaben »Nahrungsmittelallergien ...« und »Geschmacksbildung« – alles Luxusprobleme?! Das macht aus mehreren Gründen nachdenklich. Schließlich hat der Mandatsträger in einem kleinen Betrieb des Nahrungsmittel produzierenden Handwerks eine Ausbildung abgeschlossen, sich weitergebildet und ist nun Professor im geisteswissenschaftlichen Bereich. Er gilt in seiner Fraktion als ausgewiesener Spezialist für Kunst und Kultur und ist leiblichen Genüssen gegenüber durchaus aufgeschlossen. Offensichtlich zählt die »Kulinaristik« für ihn nicht zur »Kultur« oder zur »Wissenschaft«.

Damit steht er, gerade in der Bundesrepublik Deutschland, nicht allein. Der durchaus kostspielige Besuch einer hochklassigen Theateraufführung oder eines Konzerts mit internationalen Stars und selbst ein Popevent im Stadion ist in weiten Kreisen auch der intellektuellen Eliten problemloser zu kommunizieren als das Bekenntnis: Ich war bei einem Sternekoch. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, findet eine Beschäftigung mit dem Essen auch in der politischen Diskussion nicht statt. Eine dieser Ausnahmen ist der Aspekt der Gesunderhaltung. Dem unbedarften Außenstehenden könnte sich der Eindruck aufdrängen, als sei Essen an sich ungesund, vom Trinken ganz zu schweigen. Eine Fülle politischer Maßnahmen soll gegenwärtig und auch in naher Zukunft dafür sorgen, dass gerade Kinder gesund ernährt werden. Sie zielen vor allem auf Verhaltensänderungen von Eltern und Erziehern.

In diesem Zusammenhang wird zweierlei übersehen: Erstens kann sich emanzipiertes Ess- und Trinkverhalten nur aus einer ausreichend guten Wissensbasis heraus entwickeln. Dazu gibt es in Deutschland nur unzureichende Konzepte, auch weil bei den Entscheidungsträgern selbst eine solche Wissensbasis häufig nicht vorhanden ist. Und – man sollte es ruhig ganz offen ansprechen – in wichtigen Ernährungsfragen bewegen wir uns trotz aller zur Schau getragenen Selbstsicherheit – zum Beispiel der Deutschen Gesellschaft für Ernährung –, auf erstaunlich dünnem Eis.

Ein Zweites ist noch irritierender und stimmt bedenklich: In der öffentlichen Diskussion wird die Rolle der Lebensmittelindustrie kaum kritisch hinterfragt. Verschanzt hinter Recht und Gesetz werden dort kreativ die sensorischen Schutzmechanismen des menschlichen Körpers umgangen. Aber das ist ein Thema für das kommende Journal Culinaire.

Die vorliegende No. 6 rückt die »Handwerker« in den Vordergrund. »Kochperspektive« meint in einem engen Sinn die Sicht, aus der der einzelne Koch agiert. Dazu ist keine wissenschaftlich verifizierbare Theoriebildung vonnöten, diese Perspektive zeigt sich in der Arbeit. Wir haben Köche aus unterschiedlichen Arbeitsfeldern gebeten, ein Gericht, einen Teller so intensiv zu erläutern, wie sie es einem ihrer Auszubildenden erläutern würden.

TILL EHRLICH geht in den *Grundlagen* aus guten Gründen scharf mit der aktuellen Weinkritik ins Gericht. INES HEINDL entwickelt einen Katalog von Standards, die zu einer gelungenen kulinarischen Allgemeinbildung bei Kindern nötig wären und reflektiert über die Konsequenzen für Verpflegungseinrichtungen in Krippe, Kindergarten und Schule. HISHAM FANSA trägt lakonisch die Auswirkungen des Fettseins zusammen. THOMAS VILGIS widmet sich den »Schäumen«. Sie erfreuen sich in der molekularen Gastronomie einer großen Beliebtheit und mit einem tieferen fachlichen Verständnis wird deutlich: Schaum schlagen funktioniert in vielen Fällen auch ohne Hilfsmittel.

Im *Forum* lehnt WOLFGANG TUSCHMANN den Kunstcharakter des Kochens ab. Damit ist die Diskussion »Kunst und Kochen« für uns abgeschlossen. DOROTHEA KLEIN widmet sich der italienischen *cucina povera* und BERNHARD TSCHOFEN kritisiert den sehr modern gewordenen Begriff der Regionalität; er stellt ihn damit auf eine neue Basis. JAN ROBERT WEBER wirft einen Blick in die Urlaubserinnerungen von Ernst Jünger bevor ELMAR LIXENFELD Lebensmittelverpackungen analysiert. Das Essen in der Kunst und Religion beleuchtet ILONKA CZERNY. *Rezensionen* von ASTRID VON DER LÜHE und NICOLAI WORM beschließen das Heft.

Die Redaktion schultert ab sofort auch die süße Bürde der Herausgeberschaft. Vincent Klink, der das *Journal Culinaire* aus der Taufe gehoben hat, sieht sein Kind auf eine gute Weise flügge geworden. Er übergibt es in unsere Obhut, und wir bedanken uns bei ihm von ganzem Herzen für die unnachahmliche und engagierte Aufzucht des *Journal Culinaire* bis ins junge Erwachsenenendasein.

Alles in Allem haben wir nicht den Eindruck, Luxusprobleme zu wälzen, sondern dem weiten Spektrum des Essens die notwendige Bühne zu geben: Uns erschiene es als Luxus, sich dieser Fragen nicht anzunehmen.

Ihnen wie immer eine anregende Lektüre wünschend,

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER