

Genuss setzt Erfahrung voraus. Das ist ein einfacher Sachverhalt, der auf das gesamte Sinnen-Erleben des Menschen zutrifft: den Tastsinn, den Sehsinn, den Hörsinn und auch den Geschmacks- und Geruchssinn. Alle diese Wahrnehmungen kumulieren in unserer komplexen Erfahrungswelt, die sich unaufhörlich anreichert.

Mehr oder weniger häufig reizen wir einzelne Bereiche – oder lassen sie reizen. Für sie sind wir individuell besonders empfänglich, oder wir verbinden mit ihnen intensive Empfindungen. Ein Musikstück oder das Meeresrauschen, ein Bild oder eine Landschaft, Mutters Spritzgebäck oder ein Tafelspitz: Bei unseren Vorlieben können wir uns gezielt dem Genuss hingeben. Die Vorgänge selbst geschehen mit einem hohen Maß an Selbstverständlichkeit und scheinen unserer bewussten Gestaltung entzogen.

Der aufgeklärte Mensch drängt dazu, seinen Erfahrungen Wissen zur Seite zu stellen. Forschungen haben für alle Sinne komplexe Verständnismodelle entwickelt, die uns helfen, unser Wahrnehmen zu reflektieren. Das Verstehen sinnlicher Erfahrungen führt zu grundlegenden Gestaltungsmöglichkeiten. Sie können den Erfahrungs-Genuss nicht ersetzen, ihm jedoch eine zusätzliche Qualität verleihen.

Dadurch motiviert, beschäftigen wir uns in der vorliegenden No. 7 des Journal Culinaire ausführlich mit dem ›Schmecken‹, nachdem das Thema ›Geschmacksbildung‹ in No. 5 bereits angeklungen ist. Im *Fokus* stehen die spannenden Vorgänge, die sich vor allem im Mund abspielen. Neueste molekularsensorische Forschungsmethoden und -ergebnisse präsentieren ANDREAS DUNKEL und THOMAS HOFMANN anhand eindrücklicher Beispiele. THOMAS VILGIS diskutiert die Geschmackswahrnehmung aus physikalisch-chemischer Perspektive. ANDREA BÜTTNER geht grundsätzlich der Frage nach, inwieweit angesichts aller individueller Faktoren von einem »normalen« Geschmack gesprochen werden kann. CORNELIA PTACH beschäftigt sich ausschließlich mit dem fünften Geschmackssinn *umami*, der immer noch ein Mauerblümchen-Dasein unter den Geschmäckern führt. In einem auf drei Teile angelegten Artikel trägt GERNOT KATZER die Chemie der Gewürze zusammen.

Im Köcheprojekt ›Kochen mit Stevia‹ geht es um die natürliche Süßpflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni, über die Udo Kienle im Journal Culinaire No. 5 ausführlich berichtete. Der von ihr produzierte Süßstoff hat in der Schweiz eine erste Hürde genommen: Die Schweiz hat Ende August einer Zulassung über Einzelfallprüfungen zugestimmt. Es bleibt spannend, wie die Zulassung in der Europäische Gemeinschaft und den USA sich entwickeln wird. Eine gute Situation, namhafte Köche zu bitten, die Pflanze vor ihrer landwirtschaftlichen Karriere auf ihr kulinarisches Potenzial zu überprüfen. Sie ist in Südamerika beheimatet und findet in unseren Breiten je nach Standort im Sommer gerade noch geeignete Lebensbedingungen vor; winterhart ist sie bei uns nicht.

JEAN-MARIE DUMAINE in Sinzig, HERBERT HINTNER in Eppan/Südtirol, MICHAEL HOFFMANN in Berlin, HUBERT HOHLER am Bodensee, JOHANNES KING auf Sylt und PIERRE LINGELSER in Baiersbronn erhielten im Frühsommer jeweils zehn Stevia-Pflanzen von der Universität Hohenheim. Sie hatten die Pflanzen über den Sommer erst einmal zu pflegen, weil ein heftiger Hagel in Hohenheim den vollständigen Rückschnitt der Pflanzen im Mai notwendig machte. Aber es blieb ihnen ausreichend Zeit für Experimente mit der Stevia. In ihren Berichten schildern sie ihre Eindrücke und Ergebnisse.

Im *Forum* macht sich STEFAN C. BISCHOFF Gedanken, ob Pommes Frites ohne Fett zuzubereiten sind. JÖRG GEIGER stellt die Arbeit mit Streuobstwiesen von der Auswahl der Bäume bis zur Obstwein-Versektung vor. IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT beschreibt den Kult, den Japan der eigenen Küche angeeignet lässt, JÜRGEN M. JORDANS portraitiert die Küche seines Heimatlandes Belgien. Über die ungewöhnliche Ausstellung »Last order« berichtet RAINER MARIA KIESOW.

Zum Abschluss werden in fünf *Rezensionen* aktuelle Bücher kritisch unter die Lupe genommen. Die Autoren sind CORNELIA PTACH, KATHRIN GERLOF, THOMAS VILGIS, IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT und URSULA HUDSON-WIEDENMANN.

Wir hoffen, dass es uns auch dieses Mal gelingt, mit den versammelten Beiträgen Ihrem Genuss-Erleben ein Quäntchen anregend neuer Qualität hinzuzufügen.

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER