

6 Editorial

Fleisch

Köcheprojekt

11 THOMAS BÜHNER
Filet vom Bison

12 MARKUS DIRR
Das Salzen und Reifen von Muskelfleisch

16 KARL-JOSEF FUCHS
Mein Plädoyer für Wild

Korsika

21 PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI
U figatellu

27 JOHANNES KING
Lamm

29 WOLFGANG RAUB
Mangalitza-Wollschweine

Fokus

Fleisch

Teil 1 36 ULRIKE WEILER
Fleisch – Schlechter Ruf und hoher Genuss
Was gutes Fleisch ausmacht und
warum die meisten Verbraucher es nicht kaufen

Pökeln 52 WALTER VÖSGEN
Rotes Fleisch
Was macht Fleischprodukte kochfest rot?

62 THOMAS VILGIS
Fleisch genießen
Schlachten, Reifen und Garen

90 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
ANITA IDEL
Statt eines Abschieds vom Fleisch
Tierische Weidehaltung!

- Ampel** 94 KARL-OTTO HONIKEL
Nützlich oder verwirrend?
Die Wertschätzung von Fleisch und
die angestrebte Nährwertkennzeichnung
- 102 WILHELM AHRENS
Das Futter macht's
Schweinefleisch mit natürlich gewachsener Haltbarkeit
- 105 ILONKA CZERNY
Fleisches-Lust – Lust auf Fleisch
Theologischer Symbolgehalt
und künstlerische Verwendung von Fleisch
- 112 RAINER MARIA KIESOW
Menschenfresser
Eine Glosse über die Wahrheit

Forum

- Argument** 116 CHRISTOPH KLOTTER
Der notwendige Feind im Innern – Die Adipösen
Historische Aspekte einer Geschichte der Diskriminierung
- 123 KURT RÖTTGERS
Gastrosophie –
oder ›Kritik der kulinarischen Vernunft‹?
Der »Solipsismus convictorii« (Kant)
und eine gute Mahlzeit
- Serie** 130 FRANZ HÖCHTL
CLAUDE PETIT
Wege zum Erhalt faszinierender Weinbaulandschaften
Das Projekt »Historische Weinberge« der Universität Freiburg

Rezension

- 142 WALTER SCHÜBLER
Von des Fleisches Lust und des Fleisches Pein
Das Fleischgeist-Magazin »Meatpaper«
-
- 146 Autoren