

Sie sind still und stumm. Sie zeigen keine Mimik. Sie bewegen sich elegant und grazil. Sie sind kalt und schleimig. Sie duften nach Meer und Jod. Sie stinken nach – Fisch.

Die Begeisterung oder die Abscheu, die Wasserbewohnern als Nahrungsmitteln entgegen gebracht wird, könnte polarer nicht sein. Die Distanz scheint proportional mit der Entfernung vom Meer zu steigen. Auch die Nähe von Süßwasserseen oder -Flüssen wirkt sich für die Haltung der meisten Menschen gegenüber Wassergetier kaum positiv aus. Oder ist das eine Folge fast ein Jahrhundert währender lebensvernichtender und Fische verdrängender Verschmutzung der Binnengewässer, die erst in den letzten Jahrzehnten mit sichtbarem Erfolg umgekehrt werden konnte? Es bleibt dabei: Fische stammen aus einer anderen Welt, in der wir selbst ohne Hilfsmittel nicht überleben könnten. Sie sind erschreckend anders. Und es sind viele Arten, die vor allem die Meere bevölkern. Gerade hat das Forschungsprojekt »Census of Marine Life« seine Ergebnisse vorgestellt. Jetzt wird die Zahl der Meeresorganismen auf eine Milliarde geschätzt – erste eine Viertelmillion Arten sind wissenschaftlich erfasst worden. Zwölf Prozent sind Fische.

Fünf zu eins lautet das aktuelle Verhältnis von Fleisch- zum Fischverzehr in Deutschland. Es spiegelt jedoch nicht nur emotionale Befindlichkeiten. Beim Fischkonsum spielt die Verfügbarkeit eine nicht zu unterschätzende Rolle. Denn erhebliche Mengen von Speisefisch stammen – anders, als beim Fleisch – aus natürlicher Produktion: aus Wildfängen. Fischbestände aber, nicht nur im Atlantik, werden seit Jahren mit einer hohen Intensität wirtschaftlich befishet. In der Folge entsteht des Öfteren ein massives Ungleichgewicht zwischen Fang und natürlichem Nachwachsen. Es wundert deshalb nicht, dass aufgrund der Nachfrage für bestimmte Fischarten oder Meeresfrüchten die vom Menschen betriebene Aquakultur weltweit boomt. Schon die Hälfte der vom Menschen verwerteten Fische wird in Aquakulturen produziert.

Seite 10 Doch der *Fokus* des Journal Culinaire No. 11 »Fisch« startet kulturwissenschaftlich: ROGER THIEL formuliert Annäherungen an den Fisch zwischen Speise und Symbol und schlägt weite Bögen aus der Antike bis in die Anfänge des Christentums. Der Historiker CARSTEN JAHNKE skizziert eine Folge der erfolgreichen Ausbreitung des Christentums: Sein Beitrag »Von grätenlosen
Seite 16 Fischen und dicken Pfeffersäcken. Heringe in Handel und Küche des Mittelalters« erzählt vom unauflöselichen und wirkmächtigen Zusammenhang zwischen der dominierenden Weltanschauung und Leben und Handeln der Menschen. Eine bestimmte Rolle spielte schon damals die Qualitätssicherung, die den Erfolg des Handels sicherstellte. Die Möglichkeiten und Grenzen der heu-

tigen Qualitätsbestimmung beschreibt MONIKA MANTHEY-KARL. Denn nach wie vor bewegt die Frage »Wie frisch ist der Fisch?« zu Recht fast jeden Verbraucher. Seite 24

Wildfang und die Aquakultur sind die beiden Quellen, aus denen »frischer Fisch« in der Zukunft stammen wird. CHRISTOPHER ZIMMERMANN lässt uns einen neuen, differenzierten Blick auf die Befischung der Fischbestände gewinnen und wirft in diesem Zusammenhang einen ersten Blick auf die Bedeutung der Aquakulturen. Deren Chancen sind unter Berücksichtigung des Prinzips der Nachhaltigkeit, wie BERNHARD RENNERT und CHRISTOPH VAN BALLEGOOY darlegen, nicht von der Hand zu weisen. An dieser Stelle hätten wir Ihnen nicht nur aus Gründen der Anschaulichkeit gerne ein aktuelles Projekt aus dem Saarland vorgestellt. Dort entsteht aktuell die weltweit erste kommerzielle Produktion von Meeresfischen in einem Kreislaufsystem im Binnenland. Doch leider sind Bauverzögerungen zu vermeiden. Uns bleibt nur, Ihnen den Artikel für das Journal Culinaire No. 12 anzukündigen. Seite 33
Seite 39

In das *Köche*projekt »Fischinnereien« haben sich je zwei Köche aus Deutschland und aus Österreich eingeschrieben. Der streitbare BERNHARD GOESSNITZER führt in Eggelsberg nördlich der Stadt Salzburg einen Landgasthof. Ungeschminkt und mit entwaffnender Direktheit präsentiert er seine österreichische Traditionsküche. Auch HEINZ HANNER aus Mayerling weiß sich bei aller Innovation der österreichischen Kochkultur verbunden. Asiatisch inspiriert ist die Küche des Urberliners TIM RAUE, der vor wenigen Wochen sein erstes »eigenes« Restaurant in seiner Heimat Kreuzberg eröffnet hat. JOACHIM WISSLER schließlich steuert zwei komplex aufgebaute Gerichte aus seinem gerade erschienenen Kochbuch JW₄ bei. Seite 50
Seite 55
Seite 60
Seite 63

Im *Forum* analysieren JANNA KÜHNE und CHRISTOPH KLOTTER zwei Werbespots der Lebensmittelindustrie. Die filmische Professionalität dieser »Kurzfilme« ist sicherlich jedem bewusst. Doch in welchem Maße inhaltliche Rückgriffe in den Grundbestand unserer Kultur im Bereich der Lebensmittel stattfinden, wird hier eindrücklich dargelegt. In Bezug auf das Bilderverbot ist der Sachverhalt vielleicht noch komplexer und auch mit einer schärferen Spitze versehen als vermutet: Denn mit der Menschwerdung Jesu Christi wird, wie die Diskussionen nicht nur des 4. Jahrhunderts zeigen, das Bilderverbot zumindest relativiert. Doch die Bilderstürmer feiern in der Geschichte immer wieder große Erfolge. Ist die aktuell zu verzeichnende Bilderskepsis oder sogar -Ablehnung letztendlich ein Beleg für die bleibende Dominanz eines gnostischen Weltverständnisses? Seite 72

JÜRGEN HÄDRICH setzt seinen auf drei Teile konzipierten Beitrag »Essen und Langlebigkeit« mit dem zweiten Teil »Die Einsparung des Lebens« fort. In ihm stellt er Positionen des 19. und 20. Jahrhunderts vor, die gezielt danach suchen, das Leben zu verlängern. »Das schmeckt wie Wasser« erscheint im allgemeinen nicht als Ausweis hoher Genussqualität. Wenn aber THOMAS VILGIS sich mit physikalischem Sachverstand dem Thema Wasser zuwendet, verwundert es kaum, dass er dem neutralen Geschmack viele Nuancen entlockt. Wolfgang Tuschmann hatte in einem früheren Journal Culinaire die These aufge- Seite 79
Seite 88

stellt, dass Kochen nur in einem sehr eingeschränkten Sinn Kommunikation sei. WILFRIED KUNSTMANN hält dagegen und entwickelt das Kochen dezidiert als Kommunikationsmedium: Eine differenzierte Annäherung mit Charme. FRANZ HÖCHTL und CLAUDE PETIT haben im Journal Culinaire No. 8 und No. 9 von der Vielfalt und Eigenart terrasserter Reblandschaften berichtet. In ihrem abschließenden dritten Artikel »Trockenmauern und Treppen. Architektur und Bausubstanz historischer Terrassenweinberge« stehen Details im Blickpunkt. Denn technisches Wissen und Können kennzeichnen nicht nur die Gesamtanlagen der Weinberge – sie spiegeln sich auch und besonders in den Feinheiten ihrer Strukturen. Der häufig unterschätzten und alle betreffenden Aufgabe, die veränderten Sinneswahrnehmungen im Alter in den Blickpunkt zu rücken, nimmt sich EVA DERNDORFER an und beschließt damit das Journal Culinaire No. 11.

Ihnen wie immer einen anregenden und ertragreichen Lesegenuss wünschend

THOMAS VILGIS und MARTIN WURZER-BERGER