

Jetzt beginnt die Jahreszeit der sich häufenden Gelegenheiten, an prasselnden Kaminfeuern Alteingesessenen Erinnerungen zu entlocken. Sie führen ab und an zu unvermuteten Einsichten. So wurde gelegentlich aus dem Münsterländischen davon berichtet, dass in der stockfinsternen Dorfkirche allein am Duft zu erkennen war, von welchem Hof derjenige stammte, der sich erhitzt schnaufend verspätet in die schmale Bank drückte. Wer jetzt an eine würzige Mischung aus Körperdüften von Mensch (vor der Erfindung und regelmäßigen Nutzung der Deodorants) und Tier (vor der Mästung auf Spaltenböden) denkt, springt vermutlich zu kurz. Erst seit wenigen Jahrzehnten verbreiten im großzügig bemessenen Hauptraum eines Bauernhauses sandsteingefasste Kamine heimelige Atmosphäre. Zuvor wurde an ihrer Stelle tagtäglich gekocht, meist auf einem Allesbrenner, dessen Ofenrohr im Bosen genannten Rauchfang stak. Je nach Witterung drückte es den Rauch zurück; ein rauchiger Grundton setzte sich über viele Jahre im ganzen Haus fest und prägte seinen Bewohnern einen typischen »Terroir«-Duft ein.

Es ist vermutlich der langen Menschheitsgeschichte mit offenem Feuer zu verdanken, dass wir – im Gegensatz zum seit kurzem verpönten und verfemten Tabakrauch – beim Essen auf die eigentümliche Aromatisierung verschwelenden Holzes nicht verzichten möchten: Häufig verleiben wir uns noch heute Fleischerzeugnisse erst nach einer solchen Behandlung ein. Für den Roxeler Metzger Bernd Holstiege ist klar: erst durch das Räuchern (oder auch Grillen) kommt der eigentliche Fleischgeschmack zur Entfaltung. Pierre-Antoine Giudicelli, Metzger an der Ostküste Korsikas, formuliert es noch pointierter: Das so alte Räuchern sei noch immer »revolutionär«. Es habe viele Menschen glücklich gemacht; die bleibende Aufgabe sei es, ihm immer neue Aspekte abzugewinnen. Martin Zarnkow, der seinen Beitrag über Räuchermalz erst in der kommenden No. 14 vorstellt, hat in historischen Quellen nur ungeräuchertes Malz explizit genannt gefunden. Es liegt nahe, den Malz grundsätzlich mit einer Räuchernote behaftet zu verstehen, kurz: mitten im Leben waren wir immer vom Rauch umgeben.

Gründe genug für das Journal Culinaire, sich in seiner No. 13 mit der heutigen Theorie und Praxis des Räucherns zu beschäftigen.

Wir beginnen im Norden. STEFAN PETERSEN betreibt mit Vater und Onkel eine Räucherkatte. Sie führt zurück in eine Zeit, als der Rauch nicht durch Rauchfang und Kamin, sondern durch seitliche Wandöffnungen abgeführt wurde. Heute ist die Kate selbstverständlich nicht mehr bewohnt, doch die alte Methode hat ihren Reiz bewahrt, vor allem durch die hohe Qualität der geräucherten Fleischwaren. RALF LAUTENSCHLÄGER stellt uns in einem sorgfältigen Überblick die traditionellen und modernen Verfahren zur Herstellung geräucherter Lebensmittel vor. Seite 10 Seite 14

KARSTEN KRUSE räuchert in Hohwacht an der Ostsee – wie schon sein Vater. Für NILS HENKEL, einen der besten Köche Deutschlands, sind die geräucherten Fische aus dieser Räucherei der Geschmack der Kindheit. Doch sein Umgang mit Rauch in der Küche zeigt ein breiteres Spektrum. MONIKA MANTHEY-KARL betrachtet das Räuchern von Fisch systematisch unter den Regeln der geltenden Vorschriften. Die rühren den Sterne Koch JÖRG SACKMANN aus Schwarzenberg kaum. Er beschreibt in einer Minute, was Räuchern für ihn ausmacht. THOMAS VILGIS behandelt die Physik und Chemie von Rauch und Raucharomen und klärt ihre Struktur und Funktion. Sein Food Project am MPI für Polymerforschung, dem FELIX BRÖCKER und NATALIE RUSS angehören, stellt ein Rauch-Dessert vor, das nach den Ideen des *foodpairing* (Überlapp zweier Lebensmittel über gemeinsame Aromenverbindungen) und der *foodcompletion* (Erweiterung des Aromenspektrums durch Kontraste) konstruiert ist. THOMAS BÜHNER verabscheut Rauch in seiner Funktion als Konservierungsmittel. Sein Interesse erwacht, wenn Rauch die Qualität eines Parfums annimmt. Seite 22 Seite 25 Seite 32 Seite 41 Seite 42 Seite 60 Seite 66

Flüssiger Rauch muss als Aroma gekennzeichnet werden – Grund für viele, ihn kategorisch abzulehnen. Für DIETRICH MEIER ist er eine Herausforderung für die Analyse, der er sich souverän stellt. Schwarzwälder Schinken ist ein weltweit bekanntes Synonym für geräucherten Schinken aus Deutschland. Mitte Oktober 2011 hat der Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller vor dem Bundespatentgericht erstritten, dass Schwarzwälder Schinken nicht nur in der Region hergestellt, sondern auch geschnitten und verpackt werden muss. Das rührt MARTIN MAIER aus Sasbachwalden nicht im Geringsten, hat er sich doch einer handwerklichen Herstellung des Schwarzwälder Schinkens verschrieben, die über jeden Zweifel erhaben ist. Sein Kollege MARKUS DIRR aus Endingen am Kaiserstuhl hat als Koch und Metzger in einigen Ländern gearbeitet. Seine Erfahrungen und die Bedeutung des Räucherns in der klassischen Metzgerei bringt er auf den Punkt: Zarter Qualm. KARL-OTTO HONIKEL widmet sich mit WOLFGANG JIRA wissenschaftlich der Frage nach dem Rauch in Fleischerzeugnissen. Denn zweifellos sind dort neben erwünschten auch nicht erwünschte Inhaltsstoffe zu finden. Den Abschluss des Fokus bietet HEINRICH PÖDER, der seit 1969 auf dem Aussererbhof im Südtiroler Ultental Äpfel anbaut und Schweine züchtet, aus denen er einen bemerkenswerten Speck räuchert. Seite 68 Seite 74 Seite 77 Seite 81 Seite 95

Der österreichische Philosoph ROBERT PFALLER leitet das *Forum* mit einem Beitrag zu einer Grundsatzfrage des Hedonismus anhand des Films »Das große Fressen« ein. Seite 99

- Seite 104 Der dreiteilige Artikel von WALTER HARTMANN über Pflaumen und Zwetschgen findet seine Fortsetzung mit Primitivpflaumen und Landrassen.
- Seite 114 ANITA IDEL geht mit der Transhumanz und der Wanderweidewirtschaft den vernachlässigten Potentialen der Rinderkultur nach. Die soziologische Perspektive nimmt DANIEL KOFAHL ein, wenn er Überlegungen zum kulinarischen Geschmacksempfinden formuliert. EVA MARIA ENDRES und CHRISTOPH
- Seite 120 KLOTTER beschreiben die in Italien gegründete und auch in Deutschland sehr erfolgreiche Bewegung »Slow Food« im Spannungsfeld von Genuss und politischem Engagement.
- An eine Analyse der neuen, grünen Küche an den Beispielen von René Redzepi und Michael Hoffmann wagt sich GÜNTER OTT. FRANZ M. WUKETITS
- Seite 132 schreibt eine kleine Kulturgeschichte des Feuers.
- Seite 137 Den Abschluss des Journal Culinaire No. 13 liefert ELISABETTA GADDONI mit einer engagierten Rezension des Films »Taste the Waste«.
- Seite 144

Einen anregenden und ertragreichen, fein geräucherten Lesegenuss wünschen Ihnen

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER