

JOURNAL  
CULINAIRE

Wissenschaft und Kultur des Essens



5 Editorial

## SCHWERPUNKT | TISCHSITTEN

8 **Kleine Dekonstruktion des Geschmacksurteils**

Überlegungen zur überfälligen Überprüfung  
der kulinarischen Wahrnehmung

JÜRGEN DOLLASE

16 **Kalkulierte Prachtentfaltung**

Höfische Tafelsitten vom Mittelalter bis zum 19. Jahrhundert

PETER BESSIN

28 **Bedenklicher Wandel**

Ursachen und Folgen der rapiden Veränderungen  
von Esskultur und Tischsitten

THOMAS VILGIS

35 **„Lehne, noch lege dich nicht auf den Tisch“**

Auszüge aus einem Handbuch des 18. Jahrhunderts  
zum rechten Benehmen bei Tisch

ERNST FRIEDRICH DOBELS

## GRUNDLAGEN & ERGEBNISSE

44 **Fett macht nicht fett**

Wissenschaftliche Studien korrigieren einen hartnäckigen Irrglauben

ULRIKE GONDER

57 **Mit Steinzeit-Genen in einer High-Tech-Welt**

Gegen krankmachende Bewegungsarmut helfen nur  
„artgerechte“ Ernährung und Bewegung

NICOLAI WORM

## FORUM

62 **Chefkochen kann jetzt jeder**

Die Erfolgsgeschichte von Kochsendungen im Fernsehen

KLAUDIA WICK

67 **FUNDSTÜCK | Lob der Pellkartoffel**

Ein schwärmerisches Dokument aus dem 19. Jahrhundert

ISABEL PÖHLMANN

- 69 **Die Diva im Brotteig**  
 Erfolg durch Anspruch: Der Münchner Ökobackbetrieb Hopfisterei  
 ULRIKE FOKKEN

- 76 **Knappe Anweisungen im Hause Schiller**  
 Das Rezeptheft von Schillers Schwiegermutter Freifrau von Lengefeld  
 VINCENT KLINK

#### ANWENDUNGEN

- 82 **Köstlichkeiten aus dem Tierbauch**  
 Eine kleine Warenkunde tierischer Innereien  
 VINCENT KLINK

- 88 **Mit Dampf aus der Krise**  
 Der dringende Modernisierungsbedarf in der traditionellen Gastronomie  
 SANDRO BEDIN

- 94 **Unterirdisch köstlich**  
 Qualitätsunterschiede der Trüffel-Sorten: Ein Überblick  
 OTWARD BUCHNER

#### REZENSIONEN

- 98 **Hochentwickelte Küchenkultur**  
 Luigi Ballerini (Hrsg.): „The Art of Cooking.  
 The First Modern Cookery Book“  
 URSULA HUDSON-WIEDENMANN

- 104 **Beitrag zur Völkerverständigung**  
 Franz-Theo Gottwald und Lothar Kolmer (Hrsg.):  
 „Speiserituale. Essen, Trinken, Sakralität“  
 THOMAS VILGIS

#### ANHANG

- 109 Autoren  
 112 Impressum

## EDITORIAL



■ Mit diesem Band liegt nun die Fortsetzung des Projekts vor, das im Oktober 2004 mit der ersten Ausgabe der Zeitschrift *Campus Culinaire* seinen Anfang nahm. Der Umstand, dass dieser Name bereits urheberrechtlich geschützt war, machte die Umbenennung in *Journal Culinaire* erforderlich.

■ *Journal Culinaire* versteht sich als ein interdisziplinäres Forum für wissenschaftliche Auseinandersetzungen mit dem „sozialen Totalphänomen“ Essen – aber nicht als wissenschaftliche Fachzeitschrift. Es will ein Kompendium sein, das alle Aspekte der Kulinarik berücksichtigt, von soziologischen, historischen und gastrosophischen Themen bis hin zu kultur- und naturwissenschaftlichen Forschungsergebnissen.

■ *Journal Culinaire* wird stets einen kleinen Themenschwerpunkt setzen. Darüber hinaus gibt es weitere Rubriken: Die Sektion Grundlagen & Erkenntnisse beschäftigt sich mit neuen Ansätzen und Ergebnissen aus dem naturwissenschaftlichen Bereich, etwa aus der Lebensmittelchemie, der Ernährungswissenschaft oder Ernährungsmedizin, die Abteilung Forum versammelt vermischte Beiträge, Essays, Fundstücke und Historisches aus allen Disziplinen, und im Kapitel Anwendungen wird es um neue Küchentechnik und -geräte, Produkt- und Warenkunde oder Rezeptinterpretationen gehen. In Rezensionen stellen wir schließlich interessante Neuerscheinungen vor, von Kochbüchern über verbraucherrelevante kritische Publikationen bis hin zu natur- und kulturwissenschaftlichen Studien.

■ Die Illustration des *Journal Culinaire* übernehmen künftig wechselnde Fotografen, die in jedem Band mit einer eigenständigen Bildstrecke quer zu den Inhalten der Textbeiträge vertreten sein werden. Den Anfang macht der Niederländer Adolf Buitenhuis mit Momentaufnahmen von seinen Reisen durch Usbekistan, Tadschikistan und Kirgisistan.

■ In diesem Band beginnen wir mit dem Schwerpunkt Tischsitten. Zwei Beiträge widmen sich darin ihrer Entstehung und ihren historischen Formen. So informiert der Kulturhistoriker Peter Bessin in einem weiten Bogen über – teilweise bizarre – höfische Tafelsitten vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert, und Auszüge aus einem Hand- und Reisebuch für Kaufleute und Wandergesellen aus dem 18. Jahrhundert zeigen, wie die Regeln für rechtes Benehmen bei Tisch allmählich auch die nicht-adeligen Stände erreichten. In zwei weiteren Beiträgen wird der Begriff Tischsitten dann aus seiner eng geführten Bedeutung im Sinne von Etikette und Manieren erlöst. So stellt Thomas Vilgis die gegenwärtig zu beobachtende unaufhaltsame Rückentwicklung über Jahrhunderte entstandener Verhaltenskodexe in Zusammenhang mit

lichkeiten zum Maßstab auch rüderer Werturteile zu machen. Dass diese kulinarischen Befindlichkeiten oft das Produkt einer geradezu abenteuerlich einseitigen, fehlerhaften oder zufälligen Sozialisation sind, wird dabei in keiner Weise berücksichtigt. Es ist höchste Zeit, dass wir beginnen, uns tatsächlich mit dem Essen zu beschäftigen. Der Reflex auf das, was wir schmecken, wie wir es schmecken und warum es welche Wirkung auf uns hat, wird der nächste Schritt in der Gourmandise sein – wenn nicht sogar sein müssen, um dem kulinarischen Kulturverlust ein wirksames Gegengewicht entgegenzusetzen.

Die Parameter, die dabei eine Rolle spielen, sind zahlreich, und fast immer sind wir alle gleichermaßen betroffen, egal, ob Gourmet oder Redundanzesser. Sie betreffen zu gleichen Teilen das essende Subjekt, wie das zu essende Objekt. Auf der Subjektseite gilt es, den essenden Menschen als Produkt einer kulinarischen Sozialisation zu begreifen, die in keiner Weise weniger differenziert ist, als etwa die „normale“ Sozialisation zu sozialem Verhalten oder als das, was wir mit „Bildung“ bezeichnen. In dieser Betrachtungsweise wird das Essverhalten plötzlich in seiner Bedingtheit sichtbar, und der durchaus verständliche (und im Prinzip unausweichliche) Absolutheitsanspruch des individuellen Urteils vollständig relativiert.

„Das mag ich nicht“ wird auf der Subjektseite zu einer Aussage, die Interesse daran weckt, wie es denn zu dieser unglücklichen Entwicklung gekommen ist. Auf der Objektseite wird das so eingeordnete Essen sozusagen von einer Art Erbsünde befreit, die darin besteht, dass es Menschen gibt, denen man zugesteht, es als geschmacklich unbefriedigend zu qualifizieren (eine gute Zubereitung immer vorausgesetzt, deren Maßstab ebenfalls einer relativierten Sehweise unterzogen werden muss). Die Genese des „geschmäckerischen“ Verhaltens wird als Produkt erfolgreicher Sozialisation oder auch als Produkt von Sozialisationsdefiziten gesehen. Diese Defizite werden sodann vor dem Horizont der komplexen, gesamtgesellschaftlichen Bedeutung der Esskultur als Objekt einer möglichen Bildung erkannt und lösen die Forderung nach Bildungsprozessen aus. Aus der Analyse der Situation entsteht ein Menschenbild, in dem es als wünschenswert gilt, die kulinarische Sozialisation in einen Zustand zu versetzen, der zu allgemeinem Nutzen gerät – wie immer man das noch im Einzelnen begründen mag.

Pikant an einer solchen Entwicklung ist, dass dabei die „alten“, foie gras-seligen Protagonisten der Gourmandise, ebenso wie sich moderner und weltoffener verstehende Gourmets, zumindest zeitweilig ein wenig ins Abseits geraten können. Auch ihre Sozialisation – so sie nicht zufällig eine ziemlich differenzierte und umfassende ist – kann ohne weiteres als individuelle oder gesamtgesellschaftliche „Schieflage“ ermittelt werden, die unter gar nicht so seltenen Umständen ebenfalls von einer gewissen Resozialisierung profitieren könnte.

Sieht das nun nach Zwang in einem Bereich aus, der als besonders individuell gelten kann, als scheinbar reine Privatsache? Nun, auch in diesem Bereich zielt Bildung nicht

den veränderten Lebensstilen und Essgewohnheiten unserer Zeit. Er zeigt, wie die Fokussierung auf neue Lebensmittelformen und Küchentechnik – wie beispielsweise Fast Food und die Mikrowelle – altes Wissen verdrängt und neue Formen von Tischsitten begünstigt, die diesen Namen allerdings nicht mehr wirklich verdienen. Und Jürgen Dollase interpretiert in seinem Text Tischsitten als soziale Esskultur und untersucht die Bedingtheit unserer Geschmacksurteile durch eine – gelegentlich fehlgeleitete – kulinarische Sozialisation. Die Urteile wie auch die Sprache, in der sie gefällt werden, empfiehlt er daher dringend einer Überprüfung und Revision – in allen kulinarischen Milieus.

Wir wünschen anregende Lektüre.

BARBARA HÄUSLER | THOMAS VILGIS

# Kleine Dekonstruktion des Geschmacksurteils

JÜRGEN DOLLASE

■ **Das Verhalten zum Essen und beim Essen war und ist weitgehend geprägt von der reinen Bedienung quasi feststehender Mechanismen. Es wird Zeit für eine Überprüfung unserer kulinarischen Wahrnehmung, für Reflexionen über Sinn und Unsinn, über Substanz und Oberfläche und vor allem über die soziale und individuelle Positionierung des Essens. Nicht nur Redundanzesser, selbst die foie gras-seligen Protagonisten der Gourmandise könnten von einer gewissen Resozialisierung profitieren.**

Spätestens seit den 90er Jahren des letzten Jahrhunderts ist in der Spitzenküche viel in Bewegung geraten. Wir erleben seither vor allem eine erhebliche Ausweitung des Material-Aspektes, von einer starken Veränderung der Produktpalette unter dem Einfluss eines weltweiten Informationsaustausches bis hin zu einem kochtechnischen Innovationsschub. Michel Bras, Pierre Gagnaire, Marc Veyrat, Alain Passard oder Olivier Roellinger haben das klassische Spektrum erheblich ausgeweitet, weil sie unter anderem bisher periphere Bestandteile des Essens einer genaueren Betrachtung unterzogen und sie weiter differenziert haben. Auf einmal standen Kräuter und Pflanzen auf dem Speiseplan, die nie mehr als eine regionale Beachtung gefunden haben (zum Beispiel bei Bras und Veyrat). Eine geradezu revolutionäre Sorgfalt führte zu einem Verständnis von Gemüse, das à point-Garungen kennt, oder stellt sie – ohne jedes vegetarische Programm – alten Realien gleichberechtigt in den Mittelpunkt der Betrachtungen (so bei Passard). An anderer Stelle ist es eine Akkordbildung, die gegen die klassische Küche wie Aleatorik wirkt (etwa bei Gagnaire), oder ein völlig neuartiges Verständnis vom Einsatz der Gewürze und Gewürzmischungen (beispielsweise bei Roellinger). Einige Jahre später sorgen Ferran Adria und dann auch Heston Blumenthal und andere für eine erhebliche Veränderung im sensorischen Erscheinungsbild des Essbaren, die oft unmittelbar alte Essgewohnheiten relativiert, weil sie sie quasi unmöglich macht.

All dies ist nicht nur eine gefällige Ergänzung unseres Essensplans um Elemente, die in einer Zeit, in der ein ständiger Fluss von Neuem zum täglichen Brot gehört, das Essen sozusagen auf den Stand der Dinge bringen. Man vergisst in der Diskussion einen wichtigen Aspekt, wenn ihn auch viele Verteidiger der „wahren“ Werte der Gourmandise vielleicht ahnen: Jedes Akzeptieren von Neuem ist ein Schlag gegen

das Alte oder relativiert es zumindest. Die Akzeptanz für deutlich andersartige Küchen muss früher oder später zu einer Neudefinition kulinarischer Wertigkeiten führen, wobei es fast unumgänglich erscheint, dass dabei die Einschätzung der klassischen Werte anders ausfällt und vor allem aus dem selbstverständlichen Mittelpunkt der Betrachtungen verschwindet. Und das Ende dieser Veränderungen ist bei weitem noch nicht in Sicht. Die vor allem von Ferran Adria angeregte, systematische kulinarische Forschung beginnt eben erst, sich geradezu explosionsartig auf dem Globus zu verteilen. Was ganz besonders zählen wird, ist die unverkennbare Tatsache, dass die kreative Spitzenküche nicht mehr allein ist, sondern sich unter den veränderten Prämissen für entwickelte Küche auch Wissenschaftler (wie die Forscher des TZZ in Bremerhaven), die Industrie (die schon lange in dieser Richtung allerlei in den Schubladen hat, vom Pfefferminzblättchen bis zu im Mund explodierenden Aromenkugeln), Catering-Firmen (wie etwa die sehr moderne deutsche Catering-Firma Kofler & Company) oder ein geradezu künstlerisches Food-Design (wie zum Beispiel die spektakuläre Pariser Firma Enivrance) interessieren. Man hat jahrelang von den Schäumchen („Espumas“) der Adria-Epigonen geredet. In einigen Jahren kann es sehr leicht sein, dass ihre Verbreitung wie ein laues Lüftchen gegen das wirkt, was einen beträchtlichen Teil unserer Essgewohnheiten verändern kann.

Aber selbst wenn die Entwicklung – etwa durch vorhersehbare Gegenbewegungen – langsamer verläuft, ist absehbar, dass hier Gewichte entstehen, die zu einer erheblichen Auseinandersetzung über Sinn und Unsinn, Substanz und Oberfläche und vor allem die soziale und individuelle Positionierung des Essens führen werden. Wird die klassisch-französische Haute Cuisine zu einer Sparte der Seniorenverpflegung und der klassische Gourmettempel zu einer entlegenen Sonderform der Gastronomie – etwa so selten wie barocke Opernhäuser mit klassischem Programm? Wird es andererseits eine Befreiung der Gourmandise aus der Okkupation durch die foie-gras-selige alte Gastrosophie geben und endlich eine Entkoppelung von (teurem) Lifestyle und genuin interessierter, ebenso sensibler wie weitgefächerter Beschäftigung mit dem Essen?

### **Erschließung des kompletten menschlichen Sensoriums**

Reduzieren wir doch einmal die Aufgeregtheiten jeglicher Art auf das Wesentliche. Es bleibt eine stärkere Differenzierung der verarbeiteten Realien und ein neuartiger Reflex auf das, was man wahrnimmt. In dieser Reduktion auf den Kern wird unter anderem sichtbar, dass sich der Fortgang der Dinge auf jede Art von Küche beziehen lässt. Man muss nicht unbedingt nach neuen, kulinarisch noch nie eingesetzten Kräutern suchen, man kann auch die Palette der „alten“ Kräuter einer intensiveren Betrachtung unterziehen und – unter anderem – Techniken unterwerfen, die in diesem Zusammenhang eher selten waren (zum Beispiel komplexe Akkordbildungen mit unterschiedlich präparierten Kräutern). Auch die Entdeckung des kompletten Sensoriums des Menschen für die Küche kann man nicht nur für dekonstruierte Suppen in Gelee-



form nutzen, sondern auch für eine Intensivierung der Betrachtung klassischer Kreationen. Auf diese Weise ist es ohne weiteres möglich, Paul Bocuse mit den Augen Ferran Adrias zu sehen. Dass dies umgekehrt eher schwierig ist, sollte uns zumindest zu denken geben.

Was sich ganz entscheidend verschoben hat, sind die Verhältnisse zwischen Koch und Esser. Es ist nur scheinbar so, als wären die unantastbaren Kochpäpste der alten Generation heute lediglich durch die neuen Starköche ersetzt. Tatsächlich hat sich ein weitgefächertes System von Ansprüchen eines selbstbewusster gewordenen Publikums ergeben, das sich in einem ebenso weitgefächerten Restaurantangebot niederschlägt. Die Anzahl verschiedener Restaurant-Formate war noch nie so groß wie heute. Aber sagt uns das wirklich etwas über eine ansteigende Sensibilisierung fürs Essen oder ist es schlicht ein Ausdruck geradezu trivialer Marktmechanismen, die lediglich ein Publikum bedienen, dessen multimedial erzeugten Bilder vom Essen sich in einer Unzahl von Interessen verdichten? Ist am Ende vielleicht sogar die große Anzahl von „Spartenküchen“ ein Produkt zunehmender kulinarischer Intoleranz, weil einfach jeder nur noch den Kurzschluss zwischen seinen wie auch immer entstandenen Vorlieben und deren Befriedigung sucht? Eine Diversifizierung der Publikumsinteressen auf einem oberflächlichen Niveau ist jedenfalls keinerlei Signal für eine grundsätzliche Offenheit gegenüber Neuem und Interessantem und schon gar nicht gegenüber einer wesentlichen Vertiefung des Erlebens.

Andererseits entwickelt sich hinter der Vielfalt an der Oberfläche durchaus eine Anzahl interessanter Hintergrundbilder, die vielleicht kaum wahrgenommen und schon gar nicht diskutiert werden, tatsächlich aber ein erhebliches Potenzial besitzen. Trotz dezidierter eigener Vorlieben wächst ein Bild von Vielfalt, von unterschiedlichen Aromen, von unterschiedlichen Qualitäten, von unterschiedlichen Essweisen und unterschiedlicher sozialer Funktion des Essens. Die ausgeweitete Kommunikation über Essen mag so qualitativ sein wie sie will, sie hat allein durch die Verbreitung eine dynamisierende Wirkung. Die Gesellschaft wird mit dem Thema geladen – jetzt wird es wichtig, wo und wie sich diese Energie in konkretes Handeln umsetzt. Und so kommen wir auf die modernen Entwicklungen der Spitzenküche mit ihrer Ausweitung des Sensoriums zurück. Lässt sich eine Verbindung zwischen avantgardistischer Entdeckung und der ausgeweiteten Bedeutung des Kulinarischen in unserer Gesellschaft herstellen und damit eine grundlegende Vertiefung dieses Bereiches erzielen?

### **Kulinarische Befindlichkeiten als Sozialisationsprodukt**

Das Verhalten zum Essen und beim Essen (im engeren Sinne) war und ist selbst im Gourmetbereich weitgehend geprägt von der reinen Bedienung quasi feststehender Mechanismen. Nach Möglichkeit isst man, was man mag, wenn es nicht passt, lehnt man es ab und scheut sich dabei meistens nicht im mindesten, die eigenen Befind-

## AUTOREN

---

SANDRO BEDIN | geboren 1965, ist Eidgenössischer Diplom-Betriebsausbilder sowie Eidgenössischer Diplom-Küchenchef und Produktionsleiter. Er war viele Jahre in 4- und 5-Sternehäusern, auch im Ausland, tätig. Derzeit arbeitet er als Ausbilder für Kochlehrlinge und Gastronomieköche und ist Verfahrenstechniker bei der Firma Salvis AG. Er lebt mit seiner Familie in Emmenbrücke bei Luzern.

DR. PETER BESSIN | geboren 1959, ist Kunst- und Kulturhistoriker. Er arbeitet als Wissenschaftler am Braunschweigischen Landesmuseum und lebt in Wolfenbüttel. Demnächst erscheint von ihm: „Die Rhetorik der Architektur und ihre Quellen“

OTWARD BUCHNER | geboren 1957, ist Germanist und Historiker. Er arbeitet für Magazine, Werbung und kulinarische Publikationen. Unter anderem ist von ihm (mit Patrik Jaros) im Taschen-Verlag „Ein Trüffelbuch“ erschienen. Er lebt in Pullach bei München.

JÜRGEN DOLLASE | geboren 1948, ist freier Journalist und Autor. Er publiziert regelmäßig Artikel – von Kochpraxis über Gastrosophie bis hin zu Restaurantkritiken – in der *Frankfurter Allgemeinen Zeitung*, der *Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung* und im *Feinschmecker*. Jürgen Dollase ist Mitglied im Vorstand der Deutschen Akademie für Kulinaristik. In Kürze erscheint von ihm im Tre Torri Verlag „Geschmacksschule“. Er lebt in Mönchengladbach.

ULRIKE FOKKEN | geboren 1964, arbeitet als freie Journalistin und Autorin in München. Letzte Veröffentlichung: „Quer denken und gewinnen – Neue Management-Perspektiven für Führungskräfte“ (redline wirtschaft, 2004). Im Frühjahr 2006 erscheint bei Droemer Knauer ihr Buch „Anleitung für den Aufschwung“.

ULRIKE GONDER | geboren 1961, ist Ernährungswissenschaftlerin und Wissenschaftsjournalistin. Zuletzt ist im Hirzel Verlag ihr Buch „Fett! Unterhaltsames und Informatives über fette Lügen und mehrfach ungesättigte Versprechungen“ erschienen. Sie lebt im Taunus.

DR. URSULA HUDSON-WIEDENMANN | geboren 1958, ist Literatur- und Kulturwissenschaftlerin. Sie lehrte von 1993 bis 1996 an der Universität Bayreuth Interkulturelle Germanistik und von 1996 bis 2004 Deutsche Literatur und Sprache an der University of Cambridge. Sie lebt in Deutschland und Großbritannien. Zuletzt gab sie (mit Beate Schmeichel-Falkenberg) bei Koenigshausen & Neumann den Band „Grenzen überschreiten – Frauen, Kunst und Exil“ heraus.

VINCENT KLINK | geboren 1949, ist Koch und betreibt in Stuttgart sein Restaurant „Wielandshöhe“. In seiner Edition Vincent Klink erscheint neben Journal Culinaire auch die von ihm gemeinsam mit Wiglaf Droste herausgegebene literarisch-satirische Zeitschrift und „kulinarische Kampfschrift“ Häuptling eigener Herd.

DR. ISABEL PÖHLMANN | geboren 1957, ist Theaterwissenschaftlerin und Germanistin. Zuletzt gab sie bei dtv die Anthologie „Spanien. Reise-Lesebuch“ heraus. Sie lebt mit ihrer Familie in Madrid.

KLAUDIA WICK (geb. Brunst) | geboren 1964, ist Medienwissenschaftlerin und lebt als freie Journalistin und Fernsehkritikerin in Berlin. Zuletzt erschien von ihr im Herder Verlag „Je später der Abend. Über Talkshows, Stars und uns“.

DR. NICOLAI WORM | geboren 1951, ist Ernährungswissenschaftler. Er arbeitet als wissenschaftlicher Berater und Publizist. Seine Schwerpunktthemen sind Ernährung und Herz-Kreislaufkrankungen, Übergewicht und Diabetes. Er lebt in Berg bei München. Seine jüngsten Veröffentlichungen: „Syndrom X oder ein Mammut auf den Teller!“ und „Die LOGI-Methode. Glücklich und schlank“, beide im Systemed-Verlag erschienen.

### **Fotograf**

ADOLF BUITENHUIS | geboren 1961 in den Niederlanden, ist Fotograf und Grafiker. Er lebt in Potsdam und arbeitet derzeit an einem Band über Alltagsgegenstände in Moskau.

### **Redaktion**

BARBARA HÄUSLER | geboren 1958, ist freie Journalistin und Übersetzerin. Zuletzt ist von ihr im Patmos Verlag die literarische Anthologie „Sterne gibt's wie Sand am Meer. Gedichte und Geschichten von Sehnsucht und Gestirnen“ erschienen. Sie lebt in München.

PROF. DR. THOMAS VILGIS | geboren 1955, ist theoretischer Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Im August erschien im Hirzel Verlag sein Buch „Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks“.

JOURNAL CULINAIRE

© 2005 Edition Vincent Klink, Stuttgart  
Band 1, Oktober 2005, ISBN: 3-927350-82-6  
Internet: [www.journal-culinaire.de](http://www.journal-culinaire.de)

GERICHTSSTAND

Stuttgart

GESTALTUNG

Ulrike Klaus, Delight Design – Kommunikationsgestaltung, Leonberg

REDAKTION

Barbara Häusler, Emil-Geis-Straße 8, 81379 München  
E-Mail: [redaktion@journal-culinaire.de](mailto:redaktion@journal-culinaire.de)

Prof. Dr. Thomas Vilgis

E-Mail: [vilgis@mpip-mainz.mpg.de](mailto:vilgis@mpip-mainz.mpg.de)

SCHLUSSREDAKTION

Andreas Schäfler

DRUCK

MaroDruck, Augsburg

WEBSITE-BETREUUNG

Ludwig Lang

DAS EINZELHEFT KOSTET

Euro 14,90 / sFr 24,- (plus Euro 2,- Versandkosten)

DAS ABO FÜR VIER EINZELAUSGABEN KOSTET

Euro 54,- / sFr 88,- (inklusive Verpackung und Versand)

EINZEL- UND ABO-BESTELLUNGEN BITTE AN

BuchGourmet, Herrn Dieter K. Eckel, Hohenzollernring 16 – 18, 50672 Köln  
Telefon (02 21) 2 57 40 72, Telefax (02 21) 25 53 05  
E-Mail: [shop@buchgourmet.com](mailto:shop@buchgourmet.com)

BESTELLADRESSE FÜR DEN BUCHHANDEL

MaroVerlag, Zirbelstr. 57a, 86154 Augsburg  
Telefon (08 21) 41 60 34, Telefax (08 21) 41 60 36  
E-Mail: [campus@maroverlag.de](mailto:campus@maroverlag.de)