

Edition Vincent Klink

JOURNAL
CULINAIRE

Wissenschaft und Kultur des Essens



Globalisierung des Essens

Heft 03

4 Editorial

SCHWERPUNKT | GLOBALISIERUNG DES ESSENS

8 **Folgeschwerer Fortschritt**

Globalisierter Ernährungswandel: Zivilisationskrankheiten erreichen die Entwicklungsländer

JOSEF SCHMIDHUBER & PRAKASH SHETTY

25 **Eine Nische für die Bohne**

Ur-Produkt der Globalisierung: Kaffee

ULRIKE FOKKEN

33 **Letzte Chance für ein lebendes Fossil**

Globales Luxusgut: Wilderei und Schwarzmarkt bedrohen den Kaviarlieferanten Stör

STEFAN BEHRINGER

43 **Kalt geknackt und mit Vitamin B fit für den Weltmarkt**

Cashewnüsse als Chance: Das indonesische Projekt Flores Farm

LARS KLAASSEN

GRUNDLAGEN & ERGEBNISSE

48 **Wasser marsch!**

Pure Esoterik: „Gedächtnis“ und „Energetische Aufwertung“ von Wasser

THOMAS VILGIS

59 **Fänger der freien Radikalen**

Mehr Aussagefähigkeit über Lebensmittelqualität: Das elektrochemische Messverfahren zur Bestimmung des Redoxpotenzials

BERNHARD STALLER

66 **Wie Kinder essen lernen**

Über die Ausbildung von Vorlieben, Abneigungen und Differenzierungen des Geschmacks

THOMAS ELLROTT

FORUM

78 **Von Fotzmaul und Ohrwangel, Bratzel und Rose**

Hohe Schule: die Wiener Rindfleischküche

WALTER SCHÜBLER

90 **FUNDSTÜCK | „Drei guter Käse“**

Dokument eines demokratischen Aushandlungsprozesses

BARBARA HÄUSLER

92 **Buchstäblich lausige Arbeit**
 Sorgfalt und handwerkliches Ethos: die Tübinger Imkerei Apicula
 ANNA VON LEDEBUHR

98 **ESSAY | Ur-Meter des Geschmacks**
 Das Gedächtnis des Magens
 ELKE SCHMITTER

ANWENDUNGEN

102 **Kritik auf dem Prüfstand**
 Plädoyer für eine Revision der Restaurantkritik vor dem Hintergrund
 einer allgemeinen Theorie des Kochens
 JÜRGEN DOLLASE

109 **Emotionale Überraschungsmomente**
 Konkurrenzkampf im Restaurantsektor: Möglichkeiten und Grenzen
 molekularer Kochtechniken
 GERD KLÖCK

118 **Griffige Suppe**
 Tomatensuppe als Fingerfood: Ein Beispiel aus der
 angewandten Molekularküche
 THOMAS VILGIS

REZENSIONEN

124 **Ran an den Speck!**
 Bill Buford: „Heat. An Amateur’s Adventures as Kitchen Slave, Line Cook,
 Pasta-Maker and Apprentice to a Dante quoting Butcher in Tuscany“
 MAREN PREISS

127 **Der Mensch, das kochende Tier**
 Joseph Favre: „Dictionnaire universel de cuisine pratique (1894)“
 RUDOLF WALTHER

ANHANG

132 Autoren

126 Impressum

EDITORIAL

Globalisierung ist bekanntlich keine Erfindung der Neuzeit. Schließlich existierten bereits in der Antike oder im Mittelalter weltweite Gütertransfers und internationale Handelsbeziehungen. Die negativen Konnotationen, die sich heutzutage – größtenteils zu Recht – mit dem Begriff verbinden, formulieren in erster Linie eine politische Kritik an den Folgen ihrer zeitgenössischen Formen und Ausmaße. Stichworte sind unter anderem: die neuerliche Ausbeutung der Dritten Welt und ihrer Bewohner, Festigung der ökonomischen Definitions- und Übermacht der reichen Länder und eine Vereinheitlichung der (Waren-) Welt.

Die Beiträge unseres Schwerpunkts „Globalisierung des Essens“ setzen sich mit ganz unterschiedlichen – auch durchaus positiven – Aspekten des Themas auseinander. So zeigt Ulrike Fokken am Beispiel von Kaffee, einem Ur-Produkt des globalisierten Handels, die Tücken, aber auch Chancen der Globalisierung – etwa die Entstehung von Fair Trade. Wie Globalisierung Kleinproduzenten eines Nischenprodukts die Teilhabe am Weltmarkt überhaupt erst ermöglichen und damit eine Existenzgrundlage schaffen kann, beschreibt Lars Klaaßen; er stellt das indonesische Cashewnuss-Projekt Flores Farm vor.

Schon bedeutend Bedrohlicheres thematisiert der Beitrag von Stefan Behringer. Er schildert, wie im Lauf von gut 150 Jahren der Appetit auf das globale Luxusgut Kaviar seinen Produzenten, den Stör, wiederholt an den Rand des Aussterbens trieb – und es gerade wieder tut. Jenseits einer rein ökologischen Kritik thematisiert Behringer vor allem die notorische ökonomische Kurzsichtigkeit der Kaviarproduzenten – und die aktuelle Problematik von Wilderei und Schwarzmarkthandel.

Am möglicherweise überraschendsten, aber sicher erschreckendsten dürfte jedoch der Befund sein, zu dem Josef Schmidhuber und Prakash Shetty in ihrem Beitrag kommen: Die Bewohner vieler Entwicklungsländer sind bereits jetzt von einer rasanten Zunahme ernährungsbedingter Zivilisationskrankheiten wie Fettleibigkeit, Diabetes und Herz-Kreislauf-Erkrankungen betroffen. Grund dafür ist ein rapider Ernährungswandel durch eine zunehmende Umstellung auf Produkte der globalisierten Lebensmittelindustrie. Die Prognose bis 2030 erwartet eine Fortsetzung dieses Trends sowie einen weiteren Anstieg der Erkrankungen – mit dramatischen ökonomischen und sozialen Folgen.

Unsere weiteren Rubriken versammeln wieder Neues aus den Naturwissenschaften, Erkundungen, Lesestücke und Rezensionen. Unter anderem räumt Thomas Vilgis gründlich mit allerlei esoterischem Unfug auf, der sich um Wasser rankt und mit ihm

getrieben wird. Mit einer ausführlichen Begründung fordert Jürgen Dollase eine Revision der gängigen Restaurantkritik. Zu lesen sind eine kenntnisreiche Einführung in die hohe Schule der Wiener Rindfleischküche, eine Einschätzung der Chancen und Grenzen der Molekularküche und die Vorstellung eines neuen elektrochemischen Messverfahrens zur Ermittlung von Lebensmittelqualität. Und drei Beiträge umkreisen das Thema Essen und Kinder: Thomas Ellrott beschreibt, wie Kinder essen lernen, Elke Schmitter denkt über das Gedächtnis des Magens nach, und das Fundstück präsentiert eine nur auf den ersten Blick rätselhafte Liste.

Die Fotografien in diesem Band stammen von Jan Kunkel. Im Hauptberuf beschäftigt sich der Cellist schwerpunktmäßig mit Alter Musik, in seiner Freizeit experimentiert er allerdings schon seit Jahren insbesondere mit Schwarzweißfotografie. Für Journal Culinaire hat er sich in winterlichen Münchner Biergärten und diversen Küchen umgesehen.

Wir wünschen wie immer eine anregende Lektüre.

BARBARA HÄUSLER | THOMAS VILGIS

Folgenschwerer Fortschritt

JOSEF SCHMIDHUBER | PRAKASH SHETTY

■ **Durch die Globalisierung gelangen die Produkte der westlichen Lebensmittelindustrie auch in die armen Regionen der Welt. Ein Segen für die produktionsschwachen Entwicklungsländer? Mitnichten: Ernährungsbedingte Zivilisationskrankheiten in den Industrieländern wie Fettleibigkeit, Diabetes und Herz-Kreislauferkrankungen haben die Dritte Welt schon erreicht und werden dort durch den Ernährungswandel bis 2030 dramatische Ausmaße erreichen – mit erheblichen sozialen und ökonomischen Folgen**

In den letzten 200 Jahren hat die Ernährung in allen wohlhabenden Ländern eine grundlegende Umgestaltung erfahren. Am Anfang dieser Veränderung stand die landwirtschaftlich-industrielle Revolution des 19. Jahrhunderts. Sie brachte dem Menschen das Fachwissen, um mehr produzieren zu können, sowie ein Einkommen, um mehr und zunehmend anspruchsvollere Lebensmittel zu konsumieren. Die Modernisierung der Landwirtschaft spielte für diesen Wandel eine Schlüsselrolle. Innerhalb weniger Jahrzehnte bewirkte die gezielte Anwendung wissenschaftlicher Erkenntnisse in der traditionellen Landwirtschaft – Mechanisierung, neue Züchtungen, die Entwicklung von Düngern und Pestiziden – eine Verdoppelung, ja Vervierfachung der Nahrungsproduktion. Das landwirtschaftliche Produktivitätswachstum trieb auch die Industrialisierung der damals größtenteils agrarisch geprägten Länder voran. Es sorgte für Kapitalbildung, Arbeitsplätze und stellte immer mehr nahrhafte Lebensmittel zur Verfügung. So wurde letztendlich ein Kreislauf in Gang gesetzt, in dem sich Produktionswachstum, steigende Einkommen und bessere Nahrung gegenseitig verstärkten, was die gesamte ökonomische Entwicklung vorantrieb. Diese blieb, zumindest für das 19. Jahrhundert, weitgehend auf die Industrieländer beschränkt.

Es dauerte über 100 Jahre, bis die landwirtschaftlich-industrielle Revolution auch die Entwicklungsländer erreichte. Anfang der 60er Jahre griffen in Teilen der Dritten Welt die gleichen Faktoren, die diese im Jahrhundert davor in den entwickelten Ländern in Gang gebracht hatten. Die Kombination aus hohen Erträgen, Produktvielfalt, Ausdehnung der Bewässerung, erhöhtem und verbessertem Materialeinsatz und die umfassende Mechanisierung der Produktion versorgte die Konsumenten der Entwicklungsländer mit immer mehr Nahrung. Seit den frühen 60er Jahren stieg das durchschnittliche Kalorienangebot in diesen Ländern von circa 1950 auf 2 680 Kalorien pro

Person und Tag, während sich das Eiweißangebot von 40 auf 70 Gramm pro Person und Tag fast verdoppelte. Die Verbreitung von Unterernährung fiel von 37 Prozent im Jahr 1970 auf 17 Prozent im Jahr 2000. Gleichzeitig befanden sich 2004 850 Millionen Menschen in einer unsicheren Versorgungslage. Dies ist jedoch häufiger eine Folge von ungünstigen lokalen Produktionsbedingungen, Krieg und Bürgerkrieg, fehlendem Einkommen und Zugang zu Nahrung als der Unfähigkeit der Welt im Ganzen, ausreichend Lebensmittel zu produzieren und zu liefern.

Wie in der industrialisierten Welt des 19. Jahrhunderts haben die Konsumenten der Entwicklungsländer am stärksten von der landwirtschaftlichen Produktivitätssteigerung profitiert. Effektiv sind die Lebensmittelpreise auf einen historischen Tiefstand gesunken. Zusammen mit Gewinnen aus dem weiteren Wirtschaftswachstum ermöglicht dies den Konsumenten, besser zu essen und dafür immer weniger auszugeben. Allerdings haben nicht alle Länder und Regionen von diesen Entwicklungen profitiert. Das gilt vor allem für Schwarzafrika. Dennoch ist der Fortschritt, Zugang zu mehr, besserem und billigerem Essen zu haben, in vielen Entwicklungsländern beeindruckend. Das rapide Sinken der Lebensmittelpreise erlaubt es den dortigen Konsumenten, Konsummuster zu übernehmen, die bisher den Bewohnern der industrialisierten Länder vorbehalten waren. Heute kann sich ein Konsument aus einem Entwicklungsland mehr Kalorien kaufen denn je zuvor und mehr als der Bewohner eines Industrielandes mit vergleichbarem Einkommen. In China etwa stehen den Konsumenten derzeit rund 3 000 Kalorien pro Tag und 50 Kilogramm Fleisch pro Jahr zur Verfügung – bei einem Einkommen von unter 1 000 US-Dollar jährlich.

Neben gesunkenen Lebensmittelpreisen hat auch die rasante Urbanisierung Auswirkungen und wird die Konsummuster weiterhin beeinflussen. Das Bevölkerungswachstum innerhalb der nächsten 30 Jahre wird hauptsächlich Städte betreffen. Urbanisierung schafft eine neue Handels- und Absatzinfrastruktur: Sie zieht Supermärkte mit ihren hochentwickelten Vertriebssystemen an (Kühlkette etc.), sorgt für den Ausbau von Straßen und Häfen, was den Zugang ausländischer Lieferfirmen verbessert und den Einfluss weltweiter Lebensmittelimporte erhöht, und wird vor allem eine Globalisierung der Ernährungsmuster vorantreiben. Aus der Ernährungsperspektive am bedeutsamsten ist jedoch, dass diese Veränderungen nicht nur in einer Verlagerung auf Nahrungsmittel mit einer höheren Energiebilanz bestehen werden, sondern damit auch auf mehr Fette, Öle und Lebensmittel tierischen Ursprungs – mit der Folge einer erhöhten Aufnahme von tierischen Fetten und Proteinen.

Hauptkatalysatoren des Ernährungswandels bis 2030

Verlangsamung des Bevölkerungswachstums | Nach einer Schätzung der Vereinten Nationen aus dem Jahr 2003 wird die Verlangsamung des Bevölkerungswachstums deutlicher ausfallen als bisher angenommen: So prognostiziert man etwa für 2030

ein Anwachsen der Weltbevölkerung auf „nur“ 8,1 Milliarden gegenüber 8,3 Milliarden aus der vorhergehenden Schätzung. Man erwartet, dass sich diese Verlangsamung bis über 2030 hinaus fortsetzen wird, mit einem Bevölkerungshöchstwert von 9,5 Milliarden Menschen im Jahr 2070. Das heißt, dass der rasante Wachstumsprozess der letzten 300 Jahre innerhalb der nächsten 70 Jahre zum Stillstand kommen wird. Dies könnte die dringend benötigte Atempause für die natürlichen Ressourcen der Erde bieten und ist ein Hinweis, dass die Menschheit auch weiterhin in der Lage sein wird, sich zu ernähren. So schätzt eine Studie (Bruinsma, 2003), dass es in den nächsten 30 Jahren in den Entwicklungsländern zu einem Kalorienzuwachs von 2 680 auf 2 980 pro Person und Tag kommen wird; sie weist allerdings auch auf erhebliche Unterschiede innerhalb von Ländern und zwischen Ländern und Regionen hin.

Beschleunigte Urbanisierung | Dramatischer als die Verlangsamung des weltweiten Bevölkerungswachstums werden sich die Veränderungen im Gleichgewicht zwischen Stadt- und Landbewohnern auswirken. Praktisch das gesamte Bevölkerungswachstum zwischen 2000 und 2030 wird Städte betreffen. Ebenso wie beim Weltbevölkerungswachstum verbergen sich hinter dem Gesamtbild einer sich rasant urbanisierenden Welt beträchtliche regionale Unterschiede. In vielen Entwicklungs- und Schwellenländern, in denen die überwiegende Mehrzahl der Bevölkerung bereits in Ballungsräumen lebt, wird sich der Urbanisierungsprozess langsam vollziehen. Am anderen Ende der Skala rangieren Schwarzafrika und Asien, wo die Stadtbevölkerung jährlich um die erstaunliche Rate von fünf Prozent wachsen wird. Ebenso bemerkenswert ist die Prognose für Lateinamerika, der urban traditionell am stärksten entwickelten Weltregion; den dortigen Ballungsräumen sagt man eine Wachstumsrate von jährlich zwei Prozent voraus.

Urbanisierung bedeutet auch eine höhere weibliche Beteiligung an der Erwerbsarbeit und damit eine Verlagerung von traditionellem, zeitintensiven Zubereiten von Mahlzeiten auf Convenience-food für zuhause und Fastfood für unterwegs. Besonders bei der ärmeren Stadtbevölkerung kann diese Umstellung häufig mit dem Verzicht auf frisches Obst und Gemüse beziehungsweise einer allgemeinen Verlagerung von ballaststoff-, mineral- und vitaminreicher Kost auf eine kalorienreiche Ernährung mit gesättigten Fettsäuren und Cholesterol einhergehen. Doch Urbanisierung bewirkt nicht nur einen Wandel der Ernährungsmuster innerhalb eines Landes, sondern auch grenzüberschreitende Veränderungen und Angleichungen. Mit der Schaffung einer Infrastruktur durch Transporteinrichtungen, Straßen, Häfen, Züge und Flughäfen werden Binnen- wie Außenhandel gleichermaßen erleichtert. Internationalen Lieferfirmen wird der Vorteil einer größtmöglichen Kundennähe zu den lokal konzentrierten Konsumentenmassen geboten, was den ausländischen Vertriebssystemen – internationale Handelsketten, Supermärkte, Fastfood-Ketten – erlaubt, effizient und profitabel zu operieren. Dabei ersetzen sie traditionelle Lebensmittel in der Regel durch stärker verarbeitete, süßere, fettere und allgemein kalorienhaltigere Produkte.

Ungeachtet der Umstellung auf eine städtische Ernährungsweise und eine sesshaftere Lebensweise führt Urbanisierung vermutlich auch zu einem Anstieg der nicht übertragbaren typischen Zivilisationskrankheiten. Was in allgemeinerem Kontext als „Roseto-Effekt“ bekannt ist, gilt auch für die sozioökonomischen Veränderungen im Zusammenhang mit Urbanisierung. Der „Roseto-Effekt“ beschreibt die Rolle kultureller Faktoren wie stabile Familienstruktur, sozialer Zusammenhalt und Unterstützungscharakter der Gemeinschaft als Schutz vor dem Risiko von Herzerkrankungen und für die Erhöhung der Lebensdauer – trotz gleicher Risikofaktoren durch Ernährung und Lebensstil. Urbanisierung beeinflusst viele dieser Faktoren: Sie löst die traditionellen familiären Verbindungen auf und schafft ein neues geografisches, soziales und kulturelles Umfeld, das sich auf die Familienstrukturen und den sozialen Zusammenhalt auswirkt. Deren Auflösung oder Verlust führen innerhalb ein und derselben Bevölkerung zu einem erhöhten Erkrankungsrisiko. Schließlich mindert Urbanisierung körperliche Aktivitäten und damit den Energieverbrauch um durchschnittlich 10 bis 15 Prozent.

Globalisierung der Vertriebssysteme und Supermärkte in Entwicklungsländern |

Die Beschleunigung im Ernährungswandel wird auch durch einen radikalen Wandel der Lebensmittelvermarktung und -vertriebssysteme beeinflusst. Herzstück dieser Entwicklung ist die Einführung von Supermärkten in Entwicklungsländern. Lateinamerika nimmt hier eine Spitzenstellung ein. Eine Untersuchung (Reardon, Berdegue 2002) fasst die höchst bedeutsamen Veränderungen für die Region zusammen. So stellte man fest, dass im Verlauf der 1990er Jahre Supermärkte einen Großteil des Lebensmittel Einzelhandels übernommen hatten. 2000 betrug dadurch ihr durchschnittlicher Anteil am nationalen Lebensmittelhandel in Lateinamerika und Mexiko fast 60 Prozent; 1990 waren es noch 15 Prozent gewesen. Das heißt, dass sich der Strukturwandel im Lebensmittelhandel, für den die USA 50 Jahre gebraucht hatten, dort in etwas mehr als einem Jahrzehnt vollzog. Diese rasante Zunahme war nur möglich, indem Supermärkte weit über ihre angestammten Domänen hinausgingen, auch in kleine und arme Länder sowie Kleinstädte expandierten und ihren Kundenstamm von der Ober- und Mittelklasse auf die ärmeren Arbeiterklassen ausdehnten.

Die Untersuchung wagt auch Prognosen für die Entwicklung in anderen Regionen. So weist sie darauf hin, dass Ost- und Südostasien ebenso wie Ost- und Mitteleuropa den Entwicklungen in Lateinamerika nur um fünf bis sieben Jahre nachstehen, und geht davon aus, dass sich der Wandel in diesen Regionen noch sehr viel schneller vollziehen wird. Selbst für Süd- und Ostafrika erwartet man, dass sie Lateinamerika im Lauf des nächsten Jahrzehnts einholen werden, wenn auch in langsamerem Tempo. Überall dort, wo Supermärkte derart massiv in den Lebensmitteleinzelhandel eingedrungen sind, hatte das Auswirkungen auf die gesamte Nahrungswirtschaft. Für Bauern sind Supermärkte insofern richtungsweisend, als sie Qualitäts- und Sicherheitsstandards ebenso festlegen wie Verpackungsart, Warengroße und Zahlungsver-

fahren. Für Konsumenten bedeuten sie häufig eine abrupte Veränderung des Warenangebots mit unterschiedlichen Folgen für die Ernährung. So trieben Supermärkte in Brasilien durch eine plötzliche Aufstockung mit Joghurt und H-Milch den Milchkonsum in die Höhe. Hier hatte die Expansion der Supermärkte ein sehr positives Ergebnis, indem sie auch den Armen unbedenkliche und kostengünstige Milch zugänglich machten. Doch die Untersuchung stellt auch fest, dass Supermärkte häufig auch Vertriebskanäle für billiges, ungesundes Knabberzeug sind und Fastfoodketten mit ihrem Junkfood eine Plattform bieten.

Rolle der Lebensmittelverarbeitung und die Fastfoodindustrie | Auch die zunehmend raffiniertere Verarbeitung von Lebensmitteln selbst hat einen wachsenden Einfluss auf Ernährungsmuster. Pflanzenöle etwa sind ein wichtiger Lieferant von essenziellen Fettsäuren, für viele anspruchsvolle Lebensmittelprodukte aber nicht ohne Weiteres verwendbar. Hydrierung ermöglicht die Umwandlung flüssiger Öle in streichfähige Margarine, derselbe Prozess verwandelt ungesättigte Fettsäuren jedoch in nicht-essenzielle Fette und damit in potenziell gesundheitsschädliche Transfettsäuren. Ähnlich hat auch die fast weltweit erfolgte Umstellung auf Weißmehl direkte Auswirkungen auf die Nährstoffzufuhr, insbesondere dort, wo Weizen und Mais Grundnahrungsmittel sind. Moderne Mahlmethoden produzieren zwar feineres, besser verdauliches Mehl, zerstören aber gleichzeitig seine Konsistenz, Struktur und die wertvollen Ballaststoffe und vermindern dadurch den Gehalt an Mineralien und Vitaminen. Seit den 1950er Jahren ist Brot aus Weißmehl, über Jahrhunderte das europäische Hauptgrundnahrungsmittel, in allen Teilen der Welt auf dem Vormarsch. Zusammen mit dem steigenden Absatz einer großen Vielzahl weiterer Backwaren war seine Verbreitung zentraler Bestandteil der Anpassung an eine „westliche“ Ernährung. Erwartungsgemäß wird sich dieser Trend fortsetzen und, angetrieben von einer zunehmenden Internationalisierung des Lebensmittelwelthandels, möglicherweise sogar verstärken; auch für diese Entwicklung sind die Ausbreitung von Supermärkten und die rasante Urbanisierung Hauptfaktoren. Viele Entwicklungsländer werden deshalb wahrscheinlich nicht nur mehr Weizenprodukte, sondern auch mehr Weißmehl konsumieren, das weitgehend frei von Ballaststoffen, Mineralien und Vitaminen ist.

Urbanisierung bedeutet auch, dass man häufiger außerhalb isst, oft unter Zeitdruck und manchmal auch finanziellen Beschränkungen. Die Fastfoodindustrie hat sich auf diese Zwänge eingestellt und bietet schnelle, billige Mahlzeiten, auch zum Mitnehmen, oder Heimplieferservice. Fastfood bedient darüber hinaus weitere Bedürfnisse, vor allem die Lust auf salzige, süße und fette Nahrung – ein altes, evolutionäres Verlangen, um vom Zugang zu diesen einst knappen Energiequellen zu profitieren. Fette und Zucker erzeugen außerdem ein begehrtes Geschmackserlebnis und produzieren ein befriedigendes Sättigungsgefühl (Smil, 2000). Smil unterstreicht auch, dass über 30 Prozent des Nährwerts der beliebtesten Produkte wie Hamburger, Pizza, Fried Chicken oder Donuts in Fett bestehen.

JOURNAL CULINAIRE

© 2006 Edition Vincent Klink GmbH, Stuttgart

Band 3, Oktober 2006, ISBN: 3-927350-84-2 | 978-3-927350-84-7

Internet: 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

Prof. Dr. Thomas Vilgis

E-Mail: 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

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

AUTOREN

DR. STEFAN BEHRINGER | geboren 1969, studierte Betriebswirtschaftslehre und lebt in Hamburg. Er ist Autor von betriebswirtschaftlichen Fachbüchern und Aufsätzen und arbeitet als Leiter Recht und Revision bei einem großen Hamburger Unternehmen.

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*. Zuletzt erschienen von ihm im Tre Torri Verlag „Geschmacksschule“, „Kulinarische Intelligenz“ und drei Bände seiner „Kochuniversität“. Er lebt in Mönchengladbach.

DR. MED. THOMAS ELLROTT | geboren 1966, ist stellvertretender Leiter der Ernährungspsychologischen Forschungsstelle an der Göttinger Universität. Seine Hauptarbeitsgebiete sind Prävention und Therapie von Adipositas, Psychologie von Essen und Trinken, funktionelle Lebensmittel und Ernährungstrends sowie das Projekt PowerKids-Programm (Stiftung Kindergesundheit) für übergewichtige Kinder (www.powerkids.de). Im Neuen Umschau Buchverlag ist gerade die dritte Auflage seines Ratgebers „Fettfalle Supermarkt“ erschienen.

ULRIKE FOKKEN | geboren 1964, arbeitet als freie Journalistin und Autorin in Berlin. Zuletzt erschienen von ihr „Quer denken und gewinnen – Neue Management-Perspektiven für Führungskräfte“ und im März 2006 bei Knauer „So geht’s, Deutschland. Anleitungen für den Aufschwung“.

LARS KLAASSEN | geboren 1969, studierte Geschichte und Germanistik. Er lebt in Berlin und arbeitet als Journalist, u. a. als Redakteur bei der *taz*, *die tageszeitung*.

PROF. DR. GERD KLÖCK | geboren 1958, ist Biotechnologe und arbeitet als Professor für Bioverfahrenstechnik am Institut für Umwelt- und Biotechnik der Hochschule Bremen und im Scientific Management am ttz/BioNord in Bremerhaven.

ANNA VON LEDEBUHR | geboren 1964, studierte Soziologie. Sie ist freie Autorin mit dem Schwerpunkt Lebensmittel- und Verbrauchertemen und lebt in Hamburg.

MAREN PREISS | geboren 1970, hat Geschichte und Italianistik studiert. Sie lebt als freie Journalistin in Hamburg. Zu ihren Themenschwerpunkten gehören die Gastrohistorie und Italien.

ELKE SCHMITTER | geboren 1961, ist Schriftstellerin und Kulturjournalistin. Zuletzt ist im Berlin Verlag ihr Roman „Veras Tochter“ erschienen. Längere Passagen zum Essen und zu Mahlzeiten der Erinnerung finden sich in ihrem zweiten Roman

„Leichte Verfehlungen“ (Berlin Taschenbuch Verlag). Sie lebt in Berlin und ist Redakteurin des *Spiegel*.

DR. OEC. JOSEF SCHMIDHUBER | geboren 1960, lebt in Rom und ist Senior Economist in der Food and Agriculture Organization der Vereinten Nationen (FAO). Er veröffentlichte zahlreiche Beiträge zum Thema Ernährungsentwicklung, Unter- und Überernährung, Agrar- und Warenmärkte.

PROF. DR. PRAKASH SHETTY | geboren 1944, war Professor für Ernährung und ehemaliger Service Chief in der Ernährungsabteilung der FAO. Er ist Autor zahlreicher Veröffentlichungen zum Thema Ernährungsübergang in den Entwicklungsländern, Zivilisationskrankheiten, Mangel-, Fehl- und Überernährung. Er lebt in London.

DR. WALTER SCHÜBLER | geboren 1963, lebt als Lektor und Autor von Biografien in Wien. U.a. veröffentlichte er im Residenz Verlag eine „Short-cuts-Biographie“ über Johann Nestroy, demnächst erscheint seine „Zoom-Biographie“ zu Gottfried August Bürger. Zur Zeit arbeitet er über den Publizisten Anton Kuh.

BERNHARD STALLER | geboren 1951, ist Diplomphysiker mit Schwerpunkt Biophysik. Er arbeitete in der Qualitätssicherung und als Umweltgutachter, seit 1999 ist er Geschäftsführer der EQC (Elektrochemische QualitätsConsulting GmbH) und hat einen Lehrauftrag an der FH Ansbach.

DR. RUDOLF WALTHER | geboren 1944, studierte Geschichte und Philosophie in Basel und Frankfurt. Er war wissenschaftlicher Redakteur und Autor des Lexikons „Geschichtliche Grundbegriffe“ (8 Bde., Stuttgart 1972-93). Seit 1994 ist er freier Mitarbeiter bei deutschen und schweizerischen Zeitungen.

Fotograf

JAN KUNKEL | geboren 1961, studierte Cello in Heidelberg und Berlin und lebt in München. Er ist auf alte Musik spezialisiert und u.a. regelmäßig für das Ensemble Concerto Köln tätig. Mit Fotografie, insbesondere Schwarzweißfotografie, beschäftigt er sich schon seit Jahren.

Redaktion

BARBARA HÄUSLER | geboren 1958, lebt als freie Journalistin, Übersetzerin und Lektorin in München. Zuletzt ist von ihr bei btb die Übersetzung des Krimis „Die tödliche Braut“ von Earlene Fowler erschienen.

PROF. DR. THOMAS VILGIS | geboren 1955, ist theoretischer Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Zuletzt veröffentlichte er im Hirzel Verlag „Die Molekül-Küche. Physik und Chemie des feinen Geschmacks“, im Frühjahr erscheint bei Herder „Wissenschaft al dente. Naturwissenschaftliche Wunder in der Küche“.

JOURNAL CULINAIRE

© 2006 Edition Vincent Klink GmbH, Stuttgart

Band 3, Oktober 2006, ISBN: 3-927350-84-2 | 978-3-927350-84-7

Internet: 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

Prof. Dr. Thomas Vilgis

E-Mail: 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

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