

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Vincent Klink

Nº 5 2007

Geschmacksbildung
Anwendungen
Forum
Rezensionen

7 Editorial

Im Fokus

Geschmacksbildung

- 10 HEIKO J. LUHMANN
Die neuronale Symphonie des Geschmacks
Wie die Geschmacksempfindung im Gehirn entsteht
- 15 KARL-HEINZ PLATTIG
Die konstitutive Rolle des Geruchssinns
Ohne Geruch schmeckt alles fad
- 19 THOMAS VILGIS
Geschmackssache
Mitunter eine physikalische Angelegenheit
- 33 ASTRID VON DER LÜHE
Die Weisheit des Geschmacks
Erkenntnisse aus der Philosophiegeschichte

Anwendungen

Plädoyer

- 42 CORNELIA PTACH
Sinnesschulung für Kinder
Essen lernen, Genuss erleben
- 46 MARTIN WURZER-BERGER
Kulinaristik und ästhetische Erfahrung
Ist Kochen Kunst?
- 49 JOCHEN F. FEY
Kochkunst auf der documenta XII
Gedanken zum »Kochen« und zur »Kunst«

Manifest

Forum

54 JONAS FANSA
Soffritto
Charakteristische Fett-Würzkombinationen
in den Küchen der Welt

59 UDO KIENLE
Stevia rebaudiana
Natürliche Süße im Behördenschwung

Ökologie 70 KARSTEN REISE
Asiaten und Amerikaner im Nordsee-Watt
Zwangsmigration unter Wasser

Experiment 76

JUAN AMADOR
THOMAS BÜHNER
JOHANNES KING
VINCENT KLINK
CORNELIA POLETTTO
JÖRG SACKMANN
HEINZ WINKLER
KOLJA KLEEBERG

Rezensionen

110 ROGER THIEL
Allianzen der Alltagspraktiken
Überlegungen zum Konnex von Bau- und Kochkunst

118 NICOLAI WOJTKO
Tischsitten
Macht, Magie und Rituale

123 Autoren

Die aktuellen Diskussionen im Bereich der Lebensmittel kreisen in einem erheblichen Maß um die Kosten. Welche Kosten haben Produzenten zu tragen, wenn sie Tiere nach den geltenden Vorschriften halten? Welche Kosten kommen auf Verbraucher zu, wenn Lebens- und Futtermittel knapper werden? Was darf ein Liter Milch kosten? In einer Diskussion mit einem Futtermittelberater für die Hühnermast spitzte sich neulich die Frage schnell zu: Wie gelingt es mit einem optimalen Einsatz von Futtermitteln in gut 30 Tagen ein Hähnchen nicht nur auf das geforderte Schlachtgewicht zu bringen, sondern auch optimale Qualität zu erzeugen. Der skeptische Einwand, ein Hähnchen, das 90 Tage Zeit hatte, um das gleiche Gewicht zu erreichen, würde ja wohl besser schmecken, wurde kurz und bündig abgetan: »Reine Nostalgie«. Eine möglichst frühe Schlachtung garantiere erwiesenermaßen die höchste Qualität, ergo auch den besten Geschmack. Damit war das Gespräch beendet. Denn über den Geschmack, da ist sich der Volksmund einig, lässt sich nicht streiten.

Natürlich ist das Gespräch an einer solchen Stelle nicht beendet. Eine Diskussion über das Mundgefühl (mouthfeeling), die Textur oder den Geschmack eines Produkts, also über die Wahrnehmung und ihr physiologisches Umfeld, entzündet sich gerade an diesen unterschiedlichen Auffassungen. Aber das umfassende Thema »Geschmack« darf nicht auf Naturwissenschaftliches reduziert werden. Das widerspricht dem, was wir schon im ersten Artikel über die Informationsverarbeitung der Reize lernen, die wir durch den Geschmacks- und Geruchssinn aufnehmen. HEIKO J. LUHMANN entwirft in »Die neuronale Symphonie des Geschmacks. Wie die Geschmacksempfindung im Gehirn entsteht« ein Spektrum möglicher Anknüpfungspunkte für die weitere Diskussion. Der Fokus des Journal Culinaire No. 5 lautet deshalb umfassender: »Geschmacksbildung«. KARL-HEINZ PLATTIG, der »Altmeister« der deutschen Geschmacksforschung, betont die Rolle des Geruchssinns bei der Geschmacksempfindung. Physikalische Aspekte der Geschmacksbildung beleuchtet ausführlich THOMAS VILGIS und treibt damit ein komplexes Verständnis dessen, was heute unter Sensorik und deren Anwendung in der Molekularküche verstanden werden kann, weit voran. ASTRID VON DER LÜHE beschließt den Fokus mit einem philosophiegeschichtlichen Blick auf die Metapher vom Geschmack.

In den *Anwendungen* hält CORNELIA PTACH ein engagiertes Plädoyer für die Sinnesschulung von Kindern, ein bedeutendes Zukunftsthema, dessen sich auch die Schulen annehmen sollten. Schon im nächsten Journal Culinaire werden wir hierzu einen weiteren Diskussionsbeitrag anbieten.

Der spektakuläre Kunstsommer 2007 geht auch an uns nicht spurlos vorbei. JOCHEN F. FEY und MARTIN WURZER-BERGER gehen getrennt der gemeinsamen Frage nach, was am Kochen Kunst ist.

Im *Forum* bittet JONAS FANSA um Gehör. Nach dem erfolgreichen Start seiner Ausstellung »Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze« (zusammen mit Gernot Katzer; bis zum Ende des Jahres im Landesmuseum für Natur und Mensch in Oldenburg, dann in Berlin und in Göttingen) untersucht er charakteristische Fett-Würzkombinationen aus den Küchenregionen der Welt.

Große Politik im Kleinen leuchtet auf, wenn UDO KIENLE die Geschichte der unscheinbaren Pflanze *Stevia rebaudiana bertonii* erzählt. Und diese Geschichte hat Brisanz. Mit dem Autor ist sehr zu hoffen, dass eine Zulassung von unabhängigen Organisationen vorangetrieben und durchgesetzt werden kann. So würde diese Pflanze mit Gewinn der Allgemeinheit und nicht nur Einzelnen zur Verfügung stehen.

KARSTEN REISE widmet sich Nordseebewohnern, die nicht ursprünglich hier beheimatet waren, sondern als blinde Passagiere den Weg zu uns fanden. Einige fühlen sich hier so wohl, dass sie sich prächtig vermehren und auch unsere Speisekarte erweitern. Das ist eine gute Gelegenheit, um erstklassige Köchinnen und Köche um Ideen für die Zubereitung von Wollhandkrabben, Schwertmuscheln und pazifischen Austern zu bitten. Aber die Frage beschränkte sich nicht nur auf Rezepte: Das *Journal Culinaire* bat JUAN AMADOR, THOMAS BÜHNER, JOHANNES KING, VINCENT KLINK, CORNELIA POLETTI, JÖRG SACKMANN und nicht zuletzt HEINZ WINKLER (Sie sehen: Das ist eine ganz ansehnliche Schar der Besten, die unserem Aufruf gefolgt sind) auch um eine Skizze ihrer Erarbeitungs-Gedanken. Eine ungewöhnliche Idee, die einen Einblick in die Kreativität der Köche geben soll. KOLJA KLEEBERG erkochte sich – wie wir es von ihm kennen – eine Extrawurst. In seiner Schulzeit hatte er es auch schon einmal mit reisenden Lebensmitteln zu tun. Naheliegend, dass er uns seine eigenen Tierchen vorstellen möchte. Auch in Zukunft wünschen wir uns Köchinnen und Köche im *Journal Culinaire*. Erst mit ihnen ist das Spektrum derjenigen vollständig, die sich professionell der Kulinaristik widmen.

Die *Rezensionen* von ROGER THIEL und NICOLAI WOJTKO schließen das Heft No. 5 ab.

Die Redaktion wünscht Ihnen eine geschmackreiche Lektüre.

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Rein pflanzlich, noch süßer als Zucker, vitaminschonend und geeignet für Diabetiker: Die Süßpflanze Stevia verspricht Verbrauchern Genuss ohne Reue. Dennoch lässt die Zulassung in der EU bis heute auf sich warten. Viele vermuten, dass die Zuckerlobby dies bislang erfolgreich verhindert hat.

Stevia rebaudiana

Natürliche Süße im Behördenschwungel

Der unscheinbaren südamerikanischen Pflanze *Stevia rebaudiana* gelingt immer wieder der Weg in die Schlagzeilen. Berichte über vielfältige positive Wirkungen auf die menschliche Gesundheit kontrastieren mit der Kritik an der EU, bislang keine Zulassung erteilt zu haben. Um eine Zulassung in der EU indirekt zu beschleunigen, betreiben die Regierungen von Paraguay, China, Japan und Korea bis 2008 eine internationale Evaluierung der gesundheitlichen Unbedenklichkeit durch den JECFA-Ausschuss (Joint Expert Committee on Food Additives) der FAO und WHO. Mit einem positiven Ergebnis soll dann die EU über die WTO-Regelungen zu einer Zulassung gedrängt werden. Diese Strategie wird vermutlich nicht erfolgreich sein, da die EU über ein Instrumentarium verfügt, das ein solches Verfahren verhindert. Im Folgenden werden der Stand der Dinge und die Zukunftsperspektiven von *Stevia rebaudiana* dargestellt.

Karriere eines Naturstoffs

Ohne seine Entdeckung wäre *Stevia* ein unbeachtetes Kraut unter vielen anderen geblieben. Vor diesem Schicksal bewahrte es Dr. Antonio Bertoni, ein Schweizer Anarchist, Selfmade-Naturwissenschaftler und erster Direktor des von ihm selbst gegründeten agronomischen Instituts von Asunción. Er hörte 1887 von der süßen Pflanze über Kräutersammler und die Guarani-Indianer. Sie erzählten ihm von dem Kraut, das sie Caa'-ehe oder Kaa'he-e (»süßes Kraut«) nannten und das sie dank seiner stark süßenden Eigenschaften für ihren Mate-Tee verwendeten. Da die Pflanze sehr selten war, konnte Bertoni sie erst 1899 beschreiben und botanisch einordnen. Er teilte sie der Gattung *Eupatorium* zu und gab ihr den Beinamen *Rebaudianum* zu Ehren des paraguayischen Chemikers Oviedo Rebaudi, der den Süßstoff der *Stevia*-Pflanze als Erster untersuchte.

Stevia wurde 1908 in Paraguay erstmals kommerziell angebaut. Zweimal hätte *Stevia* fast den Weg nach Europa geschafft. Das Reichsgesundheitsamt experimentierte mit der Pflanze und ihrem Süßstoff. Die Reichswehr war interessiert an dem Einsatz von Mate-Tee bei den Soldaten, um sie ausdauernder zu machen. Dabei sollte *Stevia* als Süßungsmittel eingesetzt werden. Der Erste

Weltkrieg beendete diese Untersuchungen. Während des Zweiten Weltkrieges wurden Anbauversuche in Cornwall und Devon mit dem Ziel durchgeführt, Stevia als Zuckerersatzstoff zu verwenden; aufgrund der deutschen U-Boot-Blockade waren Zucker und andere Süßstoffe sehr knapp. Das Projekt geriet nach dem Krieg in Vergessenheit.

Natursüßes Nippon

Japaner griffen die Idee auf, aus *Stevia rebaudiana* im industriellen Maßstab Süßstoff zu gewinnen. Während zweier Expeditionen 1968 und 1971 gruben sie fast den gesamten Wildpflanzenbestand aus und nahmen ihn mit nach Japan. Dort wurden die Pflanzen auf landwirtschaftliche Forschungsstationen verteilt, vermehrt, und eine intensive Forschung begann. Etwa 1975 tauchten die ersten Stevia-Produkte in Japans Supermärkten auf. Schnell hatte Stevia Erfolg und bis 1996 kletterte der Verbrauch auf ungefähr 200 Tonnen. Dies entspricht ungefähr 40 000 Tonnen Zucker, die Produktionsmenge einer kleineren Zuckerfabrik. Der Verbrauch ist nach amtlichen japanischen Angaben seither nicht gestiegen, da der japanische Verbraucher Stevia mit Genmanipulationen assoziiert. Sehr früh verlagerten die japanischen Stevia-Hersteller, bekannte Großkonzerne wie Mitsubishi-Chemicals, den Anbau und die Herstellung nach China. Heute wird dort auf ungefähr 20 000 ha Stevia angebaut, das entspricht ungefähr 2000 Tonnen Stevia-Süßstoff. Es sollen in China und seit neuerer Zeit auch in Paraguay genmanipulierte Stevia-Sorten verwendet werden. Insbesondere aus China gibt es eindeutige Literaturveröffentlichungen. Eine Zulassung der Stevia-Pflanze in der EU müsste zweifelsfrei sicherstellen, dass sich die Zulassung nur auf pflanzlichen Rohstoff bezieht, der nicht aus einem Anbau mit genmanipulierten Sorten stammt. Neben gentechnisch veränderten Stevia-Pflanzen gibt es Züchtungen, deren Eigenschaften durch Mutationen mittels Bestrahlung verändert wurden. Sie werden gewöhnlich in China genutzt. Keine Stevia-Pflanze aus diesen Züchtungen wurde bislang toxikologisch getestet. Trotz mehrfacher Zulassungsversuche ist es den japanischen Konzernen nicht gelungen, Stevia-Süßstoff in Europa und den USA zu etablieren. So war bis 1995 die Nutzung des Stevia-Süßstoffs eine asiatische Angelegenheit, beschränkt auf China, Indonesien, Japan, Korea und Taiwan.

Weg in den Westen

Mit dem so genannten »Dietary Supplement Act« der Clinton-Regierung im Jahr 1994 wurde Stevia den dortigen Verbrauchern bekannt. Entgegen einer weit verbreiteten Ansicht war damit keine Zulassung verbunden, sondern Stevia konnte ohne Prüfung auf den Markt gebracht werden. Der »Dietary Supplement Act« hatte ausschließlich das Ziel, den Bereich der Nahrungsergänzungsmittel der Zuständigkeit der FDA (Food and Drug Administration) zu entziehen. Stevia hatte nur eine Chance, unter die oben genannte Gesetzesänderung zu fallen, weil zugleich eine Werbung für ihre süßende Wirkung untersagt wurde. Seitdem führt Stevia in den USA eine Art Zwitterdasein. Der Endverbraucher kann Stevia in jeder Form kaufen, die Lebensmittelindustrie

jedoch darf es zu Süßungszwecken in der Lebensmittelherstellung nicht einsetzen. Der Stevia-Markt in den USA wird auf ca. 50 Millionen US-Dollar geschätzt. Der Absatz läuft überwiegend über das Internet. Nur in den großen Städten sind Stevia-Produkte in Geschäften erhältlich.

Über das Internet wurde Stevia auch in Europa bekannt und seit 1996 sind Erzeugnisse auch in Deutschland käuflich zu erwerben, obwohl das In-den-Verkehr-Bringen untersagt war. Die Einführung solcher Naturprodukte war in Deutschland und in der EU aus rechtlicher Sicht schwierig. Selbst die Pflanze *Stevia rebaudiana* wurde von einschlägigen Kommentatoren des Lebensmittelrechts als Zusatzstoff erklärt. Einen Ausweg schaffte die Novel-Food-Verordnung, die für die Zulassung einen rechtlichen Rahmen schuf. Folgerichtig wurde im Jahr 1997 ein Antrag auf Zulassung sowohl der Pflanze *Stevia rebaudiana* als auch ihrer getrockneten Teile gemäß der Novel-Food-Verordnung gestellt. Dieser Antrag wurde vom zuständigen Scientific Committee on Foods evaluiert und als unzureichend befunden. Die EU-Kommission lehnte im Jahr 2000 den Antrag ab, stellte aber dennoch fest, dass *Stevia rebaudiana* unter die Novel-Food-Verordnung fällt.

Die Ablehnung der EU wurde in der Vergangenheit heftig kritisiert und die Kritik hält bis heute an. Bei einer näheren Betrachtung der Gründe ist man jedoch geneigt, der EU-Kommission Recht zu geben. Der Antrag entspricht nicht heute üblichen Standards und stellte Gesundheitsbehauptungen auf, ohne sie zu belegen; aus Sicht des Autors ein bedenkliches Vorgehen. Der Antragsteller hatte überdies die Absicht verfolgt, das alleinige Vermarktungsrecht von Stevia-Pflanzen und deren getrockneten Pflanzenteilen zu erhalten. Dies wäre einer Monopolisierung einer natürlichen Pflanze und ihrer natürlichen Inhaltsstoffe gleichgekommen. Eine solche Antragstellung stellte sich gegen internationale Abkommen wie z. B. die »Konvention zur biologischen Vielfalt« (CBD) und den »Internationalen Vertrag zu genetischen Pflanzenressourcen für Lebensmittel und Landwirtschaft« (IT PGRFA). Die Ablehnung des Antrages über *Stevia rebaudiana* seitens der EU ist also einerseits begründet in der schwachen und unzulänglichen wissenschaftlichen Basis des Antrags und andererseits in dem hieraus möglicherweise resultierenden Konflikt mit internationalen Abkommen.

Allerdings ist die EU durchaus an dem Thema Stevia interessiert. Im Jahr 1997 wurde ein Forschungsprojekt genehmigt, das zwischen 1998 und 2002 die Mechanisierung des Anbaus unter europäischen Verhältnissen entwickelt. Die Universität Hohenheim hatte die Federführung in diesem Projekt. Als pflanzliche Basis wurde eine Züchtung genutzt, die vom Autor zwischen 1987 und 1995 ohne die Verwendung von Bestrahlungs- oder gentechnologischen Methoden aus paraguayischen Wildpflanzen entwickelt wurde. Die Ausfuhr der Stevia-Pflanzen aus Paraguay erfolgte mit Genehmigung des paraguayischen Landwirtschaftsministers.

Der Markt für Stevia-Produkte boomt auch in der EU und in Deutschland. Schätzungen gehen davon aus, dass ein Marktvolumen von ca. 10 Mio. Euro besteht. Allerdings war bisher keines der auf dem grauen Markt befindlichen Produkte Gegenstand einer toxikologischen Untersuchung.

Im Mai 2007 wurde offiziell bekannt, dass die Firmen Coca-Cola und Cargill gemeinsame Anstrengungen unternehmen, um einen Süßstoff aus *Stevia rebaudiana* auf den Markt zu bringen. Dies könnte für eine Zulassung die nötigen Impulse bringen, wirft aber Fragen auf, die am Ende dieses Beitrages erörtert werden.

Natur als Argument

Die subtropische Pflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni (Abb. 1) bildet Inhaltsstoffe, die in der Natur einmalig sind. Es sind natürliche Stoffe, die durch ihre Koppelung mit Traubenzucker eine außergewöhnlich hohe Süßkraft entwickeln (Abb. 2). Sie werden in den Blättern von *Stevia rebaudiana* durch Photosynthese gebildet und gespeichert. Dadurch schmecken die Blätter sehr süß. Wird aus den Blättern ein Auszug zubereitet, lässt sich daraus ein angenehm schmeckendes natürliches Süßungsmittel herstellen. Es ist praktisch ohne Kalorien, diabetikerverträglich und greift den Zahnschmelz nicht an.

Der Süßstoff aus der *Stevia*-Pflanze hat eine Fülle von Eigenschaften, die ihn zum Einsatz in Lebensmitteln hervorragend geeignet machen:

Stabil in Lebensmitteln

Stevia-Süßungsmittel sind sehr lange Zeit in Lebensmitteln haltbar, ohne dass ihre Süße verloren geht. Viele Lebensmittel haben einen sauren pH-Wert wie Limonaden oder Fruchtzubereitungen. Alle diese Lebensmittel lassen sich problemlos mit *Stevia* süßen, da die süß schmeckenden Moleküle auch bei einem niedrigen pH-Wert stabil sind. Die Anwendung von Hitze bei der Herstellung von Lebensmitteln wie Kochen, Backen, Pasteurisieren oder Sterilisieren sind problemlos, auch bei Lebensmitteln mit einem tiefen pH-Wert.



Abb. 1a *Stevia rebaudiana*

JUAN AMADOR

geboren 1968 als Sohn südspanischer Gastarbeiter aus Granada im schwäbischen Strümpfelbach. Seit 2005 führt er in Langen bei Frankfurt am Main sein gleichnamiges Restaurant (2 Michelin-Sterne) sowie zusätzlich seit 2006 in Wiesbaden das »Tasca«. Er gilt als bester Koch Hessens.

THOMAS BÜHNER

geboren 1962, begann seine Kochlehre auf Empfehlung des Arbeitsamtes. Stationen bei Jörg Müller und Harald Wohlfahrt. Von 1991 bis 2006 Küchenchef im Restaurant »La Table« im Casino Hohensyburg (2 Michelin-Sterne), seit April 2006 Küchenchef und Patron im Restaurant »la vie«, Osnabrück (ebenfalls 2 Michelin-Sterne).

JONAS FANSA

geb. 1980 in Hannover, studierte Literaturwissenschaft, Kunstgeschichte und Geschichte in Berlin. Zur Zeit ist er Referendar an der Zentral- und Landesbibliothek Berlin. Er ist Mitarbeiter der Sonderausstellung »Chili, Teufelsdreck und Safran« im Oldenburger Landesmuseum für Natur und Mensch, die bis Ende Dezember zu sehen sein wird.

JOCHEN F. FEY

geboren 1949, Studium an der Städelschule in Frankfurt am Main, Lehrtätigkeit für Kochen als Kunstgattung. Tätig als freier Koch und Künstler, eigener Weinbau im östlichen Weinviertel in Österreich.

DR. UDO KIENLE

geboren 1957, beschäftigt sich seit 1983 mit Stevia rebaudiana. Anbauversuche seit 1987 in Südspanien. Entwicklung von Herstellungsverfahren für eine naturgemäße Süßstoffherstellung aus Stevia. Entwicklung von Mechanisierungsverfahren zum großflächigen Anbau in der EU im Rahmen eines FAIR-Projektes (1998–2002). Seit 2005 Anbautests in europäischen Tabakanbaugebieten zur künftigen Umstellung des Tabakanbaus auf Stevia rebaudiana. Wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Hohenheim.

JOHANNES KING

geboren 1965, ist mit neun Geschwistern auf dem Bauernhof der Eltern im Schwarzwald aufgewachsen. Nach der Kochlehre absolvierte er Küchenstationen in Deutschland, Österreich und Frankreich. Erste Auszeichnungen wurden ihm als Chefkoch des Restaurants »Grand Slam« in Berlin zuteil. Seit Sommer 2000 kocht Johannes King im Söl'ring Hof auf Sylt.

KOLJA KLEEBERG

geboren 1964 ist Koch und Patron des Restaurants VAU, das in Berlins Mitte gerade sein 11-jähriges Bestehen feiert. Sein Selbstverständnis als Koch und Mensch ist mit den Worten »Kochen sollte eine ernst zu nehmende, aber keine ernste Tätigkeit sein« bestens beschrieben.

VINCENT KLINK

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

DR. ASTRID VON DER LÜHE

geboren 1960, ist Akademische Rätin am Philosophischen Seminar der Universität Kiel. Von 1993 bis 1998 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin beim Historischen Wörterbuch der Philosophie, Berlin. Von ihr erschien 1996 »David Humes ästhetische Kritik« sowie Beiträge zur Ideen- und Begriffsgeschichte des 18. Jahrhunderts.

PROF. DR. HEIKO J. LUHMANN

geboren 1958. Nach dem Studium der Biologie Promotion am Max-Planck-Institut für Hirnforschung in Frankfurt am Main. Forschungsaufenthalt an der Stanford University. Lehr- und Forschungstätigkeiten an den Physiologischen Instituten der Universität Köln, der Charité in Berlin und der Universität Düsseldorf. Seit 2002 Inhaber des Lehrstuhls für Physiologie am Institut für Physiologie und Pathophysiologie der Johannes Gutenberg-Universität Mainz.

PROF. DR. DR. KARL-HEINZ PLATTIG

geboren 1931 in Bilin in der heutigen Tschechischen Republik. Habilitation 1968 an der Universität Erlangen; Aufbau einer Abteilung »Chemische Sinne« (Sinnes- und Psychophysiologie von Geruch und Geschmack). Ab 1978 ebendort Extraordinarius am Institut für Physiologie 1. Neben zahlreichen Fachartikeln erschien 1995 das Buch »Spürnasen und Feinschmecker. Die chemischen Sinne des Menschen«. Sein besonderes Engagement gilt der deutsch-tschechischen Verständigung.

CORNELIA POLETTTO

geboren 1971 in Hamburg. Ab 1991 Ausbildung in der »Residenz Heinz Winkler« in Aschau. Köchin in Beuerberg und Sülbeck. 1996 Souschefin im »Anna e Sebastiano« in Hamburg. Gemeinsam mit ihrem Mann eröffnete sie im Jahr 2000 das »Restaurant Poletto« in Hamburg. 2006 erhielt sie den Internationalen Eckart-Witzigmann-Preis für Nachwuchsgastronomen.

CORNELIA PTACH

geboren 1966. Lebensmittelchemikerin (Dipl. Ing. [FH]). 12 Jahre stellvertretende Direktorin eines privaten Institutes für Geschmacksforschung, jetzt selbstständig. Lehrbeauftragte für Sensorik und Produktentwicklung an der Universität Albsig sowie an der BA Mosbach. Mitglied im IFT (International food technologists) und der Deutschen Akademie für Kulinaristik.

PROF. DR. KARSTEN REISE

geboren 1946, Meeresbiologe, Leiter der Wattenmeerstation Sylt des Alfred-Wegener-Instituts für Polar- und Meeresforschung und Professor für Küstenökologie an der

Universität Kiel. Er lebt und arbeitet auf Sylt und hat eine Vorliebe für verborgen im Meeresgrund lebende Tiere.

JÖRG SACKMANN

geboren 1960, wurde 1988 nach Stationen bei Harald Wohlfahrt in der Traube, bei Henry Levy in Berlin, der Meisterschule in Baden-Baden und bei Witzigmann in der Aubergine Küchenchef im elterlichen Hotel in Baiersbrunn-Schwarzenberg. Übernahme des Betriebs 2003. Sein vielfach ausgezeichnetes Schlossberg-Restaurant gehört zu den besten in Deutschland.

DR. ROGER THIEL

geboren 1960, ist Literatur- und Kulturwissenschaftler. Er lehrte sowohl Sprach- und Literaturwissenschaft als auch Ästhetik und Architekturtheorie an der University of Pittsburgh (USA), an der TU Braunschweig, an der University of Warwick (GB) und an der HfG in Karlsruhe. In Kürze erscheint die vergleichende Studie »Anarchitektur. Lektüren zur Architektur-Kritik bei Franz Kafka«. Derzeit Arbeit an einem Buch zu Beispielen absoluter Architektur und ihrer Karrieren in Literatur, Film und Philosophie.

PROF. DR. THOMAS VILGIS

geboren 1955, ist theoretischer Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Aktuell erweitert er seine Forschung an weicher Materie um den Zweig der molekularen Aspekte bei Nahrungsmitteln. Gerade erschien beim Tre Torri Verlag in Wiesbaden »Molekularküche. Das Kochbuch« sowie das Kinder- und Jugendbuch »Die Molekülchen-Küche. Experimente für Nachwuchsköche« beim Hirzel Verlag in Stuttgart. Er ist Redakteur des Journal Culinaire.

HEINZ WINKLER

geboren 1949 in Brixen, Südtirol. Lehre in Bozen, dann sieben Jahre Tätigkeit in namhaften Hotels und Restaurants in Deutschland, der Schweiz, Italien und Frankreich. 1978–1991 Chef im Münchener Restaurant Tantris (10 Jahre 3 Sterne). Seit 1991 in der »Residenz Heinz Winkler« in Aschau im Chiemgau. Gehört zur exklusiven Gruppe der sechs 3-Michelin-Sterne-Köche Deutschlands mit 3 Sternen seit 20 Jahren.

DR. NIKOLAI WOJTKO

geboren 1967, ist Medienwissenschaftler und lebt als freier Journalist in Köln. 2005 erschien von ihm »Alfred Hitchcock – der Filmverführer«. Er ist Redakteur des Online-Magazins www.einseitig.info. Seine gastrosophischen Erkenntnisse veröffentlicht er regelmäßig unter www.gastrosophie.eu.

MARTIN WURZER-BERGER

geboren 1963, studierte freie Kunst und katholische Theologie. Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitifproduzent, Weinhändler und ist Chefredakteur des Journal Culinaire.

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Nº 5 November 2007

© Edition Vincent Klink GmbH
Alte Weinsteige 71
70597 Stuttgart

edition@vincent-klink.de
www.journal-culinaire.de
www.wielandshöhe.de

Redaktion

Prof. Dr. Thomas Vilgis
vilgis@mpip-mainz.mpg.de
und
Martin Wurzer-Berger
wurzerberger@t-online.de

Korrektur

Johanna Stotz
www.korrektorin.de

Gestaltung und
Schrifttypen Elzette
und Utensil

Elmar Lixenfeld

Druck

MaroDruck, Augsburg

Die Abbildungen wurden freundlicher Weise von den Autoren zur Verfügung gestellt. Die Fotos des Beitrags von J. King stammen von H. Widera.

ISBN 978-3-927350-86-1

Das Einzelheft kostet

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

Das Abonnement für
vier Einzelausgaben kostet

Euro 54/sFr 88
(inklusive Verpackung und Versand)

Einzel- und Abonnements-
Bestellung bitte an

BuchGourmet
Dieter K. Eckel
Hohenzollernring 16-18
50672 Köln
Telefon 02 21-257 4072
Telefax 02 21-25 53 05
shop@buchgourmet.com

Bestelladresse
für den Buchhandel

MaroVerlag
Zirbelstraße 57a
86154 Augsburg
Telefon 08 21-41 60 34
Telefax 08 21-41 60 36
campus@maroverlag.de

Gerichtsstand
Stuttgart