

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 6 2008

Kochperspektiven

Grundlagen

Forum

Rezensionen

7 Editorial

Fokus

Kochperspektiven

- MICHAEL HOFFMANN
10 Die kulinarische Konstruktion eines Gerichts
Taube mit Gewürzen, Birnenschutney, Salat von violetten
Kartoffeln und Emulsion von purpurroter Taubnessel
- HUBERT HOHLER
18 Quinoa-Amaranth-Soufflé
Lightlunch oder: Warum ich mich nach diesem Essen
nicht zwei Stunden ausruhen muss
- HARALD HOPPE
23 Kalbsrückenbraten
- JENS LORENZ
28 Molekulargastronomie
Kochtechniken für Jedermann?
- KAY SCHOENEBERG
30 Labskaus 2008
- HANS STEFAN STEINHEUER
37 Ahrtaler Rehsauerbraten
- CHRISTIAN GRAF VON WALDERDORFF
40 Oberpfälzer Kapaun

Grundlagen

Plädoyer

- TILL EHRLICH
48 Anmerkungen zur Krisis der Weinkritik
Auf dem Weg zu einer neuen Glaubwürdigkeit
- INES HEINDL
58 Kulinarische Bildung
Wer kocht für Kinder?
- HISHAM FANSA
67 Fett
Warum Übergewicht schadet
- THOMAS VILGIS
72 Aires, Airs, Schäume
Mehr als heiße Luft

Fakten

Forum

- Kommentar** 84 WOLFGANG TUSCHMANN
Warum Kochen keine Kunst ist
Ein neuer Blick aufs Essenmachen
- 88 DOROTHEA KLEIN
La cucina povera
Kulinarische Einsichten aus dem Garten Italien
- 94 BERNHARD TSCHOFEN
Regionale Küche
Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis
- 99 JAN ROBERT WEBER
Lob der Rustikalität
Slow-Food-Genüsse mit Ernst Jünger
- 104 ELMAR LIXENFELD
Denn wo X draufsteht, ist auch Y drin
Über das Versprechen von Güte und Geschmack
auf der Verpackung
- 111 ILONKA CZERNY
Augenschmaus, Leibgenuss und Seelennahrung
Zum Thema Essen in Kunst und Religion

Rezensionen

- Habilitation** 118 ASTRID VON DER LÜHE
Wie soll ich essen?
Ein reichhaltiges »gastrosophisches« Mahl
- 126 NICOLAI WORM
Functional Food
Teuer und gesundheitlich nicht begründbar
- 128 Autoren
-

Luxusprobleme. So die lakonische Bemerkung eines Landtagsabgeordneten bei einer kurzen Präsentation des Journal Culinaire. Die Themen aus den Ausgaben »Nahrungsmittelallergien ...« und »Geschmacksbildung« – alles Luxusprobleme?! Das macht aus mehreren Gründen nachdenklich. Schließlich hat der Mandatsträger in einem kleinen Betrieb des Nahrungsmittel produzierenden Handwerks eine Ausbildung abgeschlossen, sich weitergebildet und ist nun Professor im geisteswissenschaftlichen Bereich. Er gilt in seiner Fraktion als ausgewiesener Spezialist für Kunst und Kultur und ist leiblichen Genüssen gegenüber durchaus aufgeschlossen. Offensichtlich zählt die »Kulinaristik« für ihn nicht zur »Kultur« oder zur »Wissenschaft«.

Damit steht er, gerade in der Bundesrepublik Deutschland, nicht allein. Der durchaus kostspielige Besuch einer hochklassigen Theateraufführung oder eines Konzerts mit internationalen Stars und selbst ein Popevent im Stadion ist in weiten Kreisen auch der intellektuellen Eliten problemloser zu kommunizieren als das Bekenntnis: Ich war bei einem Sternekoch. Von wenigen Ausnahmen abgesehen, findet eine Beschäftigung mit dem Essen auch in der politischen Diskussion nicht statt. Eine dieser Ausnahmen ist der Aspekt der Gesunderhaltung. Dem unbedarften Außenstehenden könnte sich der Eindruck aufdrängen, als sei Essen an sich ungesund, vom Trinken ganz zu schweigen. Eine Fülle politischer Maßnahmen soll gegenwärtig und auch in naher Zukunft dafür sorgen, dass gerade Kinder gesund ernährt werden. Sie zielen vor allem auf Verhaltensänderungen von Eltern und Erziehern.

In diesem Zusammenhang wird zweierlei übersehen: Erstens kann sich emanzipiertes Ess- und Trinkverhalten nur aus einer ausreichend guten Wissensbasis heraus entwickeln. Dazu gibt es in Deutschland nur unzureichende Konzepte, auch weil bei den Entscheidungsträgern selbst eine solche Wissensbasis häufig nicht vorhanden ist. Und – man sollte es ruhig ganz offen ansprechen – in wichtigen Ernährungsfragen bewegen wir uns trotz aller zur Schau getragenen Selbstsicherheit – zum Beispiel der Deutschen Gesellschaft für Ernährung –, auf erstaunlich dünnem Eis.

Ein Zweites ist noch irritierender und stimmt bedenklich: In der öffentlichen Diskussion wird die Rolle der Lebensmittelindustrie kaum kritisch hinterfragt. Verschanzt hinter Recht und Gesetz werden dort kreativ die sensorischen Schutzmechanismen des menschlichen Körpers umgangen. Aber das ist ein Thema für das kommende Journal Culinaire.

Die vorliegende No. 6 rückt die »Handwerker« in den Vordergrund. »Kochperspektive« meint in einem engen Sinn die Sicht, aus der der einzelne Koch agiert. Dazu ist keine wissenschaftlich verifizierbare Theoriebildung vonnöten, diese Perspektive zeigt sich in der Arbeit. Wir haben Köche aus unterschiedlichen Arbeitsfeldern gebeten, ein Gericht, einen Teller so intensiv zu erläutern, wie sie es einem ihrer Auszubildenden erläutern würden.

TILL EHRLICH geht in den *Grundlagen* aus guten Gründen scharf mit der aktuellen Weinkritik ins Gericht. INES HEINDL entwickelt einen Katalog von Standards, die zu einer gelungenen kulinarischen Allgemeinbildung bei Kindern nötig wären und reflektiert über die Konsequenzen für Verpflegungseinrichtungen in Krippe, Kindergarten und Schule. HISHAM FANSA trägt lakonisch die Auswirkungen des Fettseins zusammen. THOMAS VILGIS widmet sich den »Schäumen«. Sie erfreuen sich in der molekularen Gastronomie einer großen Beliebtheit und mit einem tieferen fachlichen Verständnis wird deutlich: Schaum schlagen funktioniert in vielen Fällen auch ohne Hilfsmittel.

Im *Forum* lehnt WOLFGANG TUSCHMANN den Kunstcharakter des Kochens ab. Damit ist die Diskussion »Kunst und Kochen« für uns abgeschlossen. DOROTHEA KLEIN widmet sich der italienischen *cucina povera* und BERNHARD TSCHOFEN kritisiert den sehr modern gewordenen Begriff der Regionalität; er stellt ihn damit auf eine neue Basis. JAN ROBERT WEBER wirft einen Blick in die Urlaubserinnerungen von Ernst Jünger bevor ELMAR LIXENFELD Lebensmittelverpackungen analysiert. Das Essen in der Kunst und Religion beleuchtet ILONKA CZERNY. *Rezensionen* von ASTRID VON DER LÜHE und NICOLAI WORM beschließen das Heft.

Die Redaktion schultert ab sofort auch die süße Bürde der Herausgeberschaft. Vincent Klink, der das *Journal Culinaire* aus der Taufe gehoben hat, sieht sein Kind auf eine gute Weise flügge geworden. Er übergibt es in unsere Obhut, und wir bedanken uns bei ihm von ganzem Herzen für die unnachahmliche und engagierte Aufzucht des *Journal Culinaire* bis ins junge Erwachsenenendesein.

Alles in Allem haben wir nicht den Eindruck, Luxusprobleme zu wälzen, sondern dem weiten Spektrum des Essens die notwendige Bühne zu geben: Uns erschiene es als Luxus, sich dieser Fragen nicht anzunehmen.

Ihnen wie immer eine anregende Lektüre wünschend,

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Ein deftiges Globalisierungsparadoxon: Noch nie war so viel von der regionalen Küche die Rede – weltweit und in verschiedensten Feldern von Gastronomie und Tourismus, über Ernährungswissenschaft und Ökologie bis hin zu Regionalplanung und Entwicklungshilfe. Doch womit wird da eigentlich an Herd und Schreibtisch agiert? Auf jeden Fall mit einer machtvollen Konstruktion, die ganz und gar nicht selbstverständlich ist.

Regionale Küche

Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis

Essen und Trinken sind in der späten Moderne hochgradig kulturalisierte Praktiken. Sie sind längst nicht nur Ausdruck eines sozialen Status oder grundlegender Produktionsverhältnisse, sondern werden zunehmend als Signale kultureller Zugehörigkeit genutzt. Mit der Aufwertung des Ethnischen und des Regionalen, wie sie die sogenannte Globalisierung weiter Lebensbereiche begleitet, verbindet sich eine neue Aufmerksamkeit für kulinarische Überlieferungen. Das ist gut so und kann – jedenfalls, was die regionale Kost anbelangt – viel zur Entwicklung von Lebensqualität und nachhaltiger Wertschöpfung beitragen. Doch allzu schnell werden Nahrungstraditionen mit dem Label kultureller Identitäten versehen – nicht immer bedenkend, dass solche Identitätskonstruktionen auch etwas Ausschließendes haben und in vielen Fällen einer historischen Grundlage entbehren, jedenfalls eher in Diskursen geformt als durch Ernährungsgewohnheiten überliefert sind.

Region: Die räumliche Dimension der Kultur

Dennoch, wenn wir uns mit Eindrücken aus der Gegenwart konfrontieren, ist die Vorstellung einer räumlichen Dimension geschmacklicher Welten omnipräsent: Da nimmt eine Billig-Airline in Kooperation mit dem Land Baden-Württemberg eine Maschine in Betrieb, die mit dem Slogan »Mhhh Baden-Württemberg« als kulinarischer Botschafter des Landes unterwegs sein soll. Da gestaltet die Deutsche Bahn während der FIFA-Fußball-WM das Angebot ihrer Speisewagen als Referenzsystem zwischen regionalen und globalen kulinarischen Räumen – so dass man als Gast des Bordrestaurants die Wahl hat zwischen den repräsentativen Speisen der Spielstätten und im ICE-Tempo durchmessenen Landschaften und den nach ähnlicher Logik aufbereiteten typischen Spezialitäten aus den Teilnehmerländern. Und da liest man in den Zeitungen, dass die EU die Maßnahmen zum Schutz regionaler Nahrungsmittel ausweiten und als Beitrag zur kulturellen Vielfalt verstanden wissen will.

Vielleicht sollte man sich von Anfang an die Anführungszeichen ersparen, wenn hier von »regionaler Küche« (vgl. Pauser 2002), von typischen und reprä-

sentativen Speisen die Rede ist, und es soll auch nicht ein Gegensatz von imaginären und realen kulinarischen Räumen eröffnet werden. Fürs erste genügt der doppelte Befund, dass in unseren spätmodernen Alltags zwei Denk- und Handlungsmuster unumgänglich sind: Erstens die Vorstellung, dass kulinarische Praktiken dominant räumlich figuriert sind, und zweitens das Versprechen, dass sich die kulturelle Vielfalt und Differenz der Räume und Regionen besonders unvermittelt in der Begegnung mit ihren kulinarischen Systemen erfahren lässt.

Ein Konzept der Moderne

Die Rede von der regionalen Küche suggeriert einen quasi natürlich gegebenen Zusammenhang von Raum und Geschmack, den es freilich nicht gibt – und nicht einmal Regionen selbst können als gegebene Ordnungen verstanden werden. Sie sind vielmehr historisch gewordene sozialräumliche Gebilde, die oft sehr fließende und vor allem in jüngerer Zeit entstandene Konturen besitzen. Ungeachtet der historischen Tiefe mancher europäischer Regionen sind diese weitgehend als Produkt (und Nebenprodukt) neuzeitlicher Staatsbildungsprozesse zu begreifen. Region ist also ein Raumkonzept der »Moderne«, dessen imaginäre Facette (und kulturelle Füllung) stets die Verwandtschaft und Abhängigkeit zur Nation als dem »großen«, kulturell begründeten, sozialen Ordnungssystem der Moderne zeigt. Und was die Gegenwart anbelangt, steht außer Frage, dass Regionalität primär eine Spielform globaler Vergesellschaftungsprozesse ist – auch und gerade dort, wo sich neue Regionen auf ältere kulturräumliche Ordnungen berufen und ihre Spezifika zum Gegenstand des Identitätsmanagements machen. Das Konzept Regionalität ist also nicht gegen die Modernisierung gerichtet, sondern begleitet sie, ist – mit dem Kulturwissenschaftler Rolf Lindner gesprochen – in seiner Suche nach dem »Besonderen im Eigenen« bereits der Nachvollzug erfolgter Globalisierung: das Eingeständnis, dass es »auch hier so ist wie überall« (Lindner 1995: 11). Wie in den Staats- und Nationsbildungsprozessen des 19. Jahrhunderts der Umweg über Regionales – oder heimatlich Konnotiertes – der nationalen Integration diene, können aktuelle Tendenzen der Regionalisierung als Instrument und Begleitung der europäischen Integration verstanden werden, der damit verbundene Territorialisierungsprozess als Komplement von Entgrenzung.

Dies ist gewissermaßen die eine Seite des Phänomens »Wiederentdeckung des Regionalen«: der gerade mit Blick auf die Praxis notwendige Hinweis auf die Konstruiertheit von Regionen. Die andere Seite liegt in der Betonung des Konstruktionscharakters begründet, der keinesfalls mit einer Aussage »bloß konstruiert« gleichgesetzt werden kann. Denn soziale Konstruktionen sind nicht nur Hinweise auf die kulturbildenden Potentiale in Geschichte und Gesellschaft, sondern sie sind auch wirkmächtige soziale Ordnungen. Anders gesagt, Regionen »geschehen« im Alltag und verändern sich in und durch Praxis. Gerade weil wir sie uns nicht als homogene und geschlossene Gefäße vorstellen dürfen, sondern stets als in Beziehungen zu anderen Räumen definierte Ordnungen, stehen sie in engem Bezug zum Wissen und Handeln der Menschen.

Nochmals gewendet, könnte eine für das Verständnis »regionaler Küche« wichtige Skizze zu Begriff und Sache des Regionalen pointiert bilanziert werden: Region ist zugleich »Struktur« und »Prozess« – raumkulturelle Praktiken konstruieren sie, aber die damit entstehenden Ordnungen strukturieren in gegenseitiger Abhängigkeit auch wieder die soziale Praxis. Die Verräumlichung von Werten und Erfahrungen erschafft also »Region« wiederum als Platzhalter für bestimmte kulturelle Ordnungen.

Die Denkfigur »regionale Küche«

Was aber hat diese zunächst abstrakte Perspektive mit regionalen Küchen, mit kulinarischen Regionen zu tun? Sehr viel, wie zu sehen sein wird, denn Essen und Trinken am Horizont alltagsweltlicher Globalisierung und Regionalisierung ist ein besonders aufschlussreiches Feld für die Zusammenhänge zwischen Raum und Kultur. Und die Denkfigur der regionalen Küchen und kulinarischen Regionen kann als beredtes Beispiel dafür genommen werden, wie die Kultur zum Raum kommt, wie Räume konstituiert und praktiziert werden.

Hier kann nicht die lange Geschichte der Aufmerksamkeit für überlieferte Nahrungsgewohnheiten Thema sein, benannt werden soll aber noch ein gewisses Paradox, das sich mit der Wissens- und Wissenschaftsgeschichte der kulturkundlichen Nahrungsforschung verbindet und das sich für andere Felder in ähnlicher Weise skizzieren ließe. Das augenscheinliche Paradox liegt in dem ambivalenten Verhältnis zur Kategorie des Raumes. Knapp gefasst, hat man den Komplex der menschlichen Ernährung von Anbeginn an in Begriffen von Räumen und Grenzen – später auch: Wanderungen – gedacht, ohne dabei aber die räumliche Dimension theoretisch und systematisch zu befragen.

Grob gesprochen, in den zentralen Deutungsmustern des mit Marcel Mauss als »soziales Total-Phänomen« beschriebenen Komplexes um Essen und Trinken war für systematische Analysen der räumlichen Dimension wenig Platz. Viel eher interessierten im Sinne der sprichwörtlichen Feuerbachschen Wendung von »Der Mensch ist, was er isst« neben dem sozialen Seinzusammenhang von Nahrungsmitteln und Speisen (Jakob Tanner spricht vom »kulinarischen Materialismus«) zivilisationsgeschichtliche Fragen nach dem wie? sowie mit Blick auf soziale Strukturen die kommunikativ-sozialisierenden Funktionen der Kommensalität bzw. des Conviviums und die distinktiven Funktionen von Nahrung und Geschmack als Differenzierungsinstrumente des sozialen Raumes.

Unübersehbar erschöpft sich der soziale Sinn des Gegessenen aber nicht in den oben genannten Koordinaten, jedenfalls geht der Erfolg der neuen regionalen Küche und der damit verbundenen Umstrukturierungen – resp. Umdeutungen – des Agrar- und Erlebnismarktes nicht in ihnen auf. Ulf Matthiessen, Berliner sozialwissenschaftlicher »Raumforscher« mit einem Gespür für Kulturpraktiken im Raum und des Raumes, hat in einem anregenden Text über »Esskultur und Regionale Entwicklung« die These formuliert, dass in den vergangenen Jahren ein neues Deutungsmuster die kulinarische Landschaft durchkreuzt und – Ansätze der erwähnten synthetisierend – die Korrespondenz

von regionalen Territorien und geschmacklichem Eigensinn zentral stellt. Wenn man die zeitgenössische Wiedererfindung regionaler Küchen seit den achtziger, neunziger Jahren beobachtet, spricht vieles dafür, darin ungeachtet gleichzeitig fortschreitender Nivellierung eine Entwicklung erkennen zu dürfen, die ebenso grundlegend wie folgenreich für die europäischen Alltage sein dürfte.

Anders gesagt, noch nie war im Essen soviel Raum, noch nie war den Repräsentationen um Essen und Trinken wie auch den elementaren Erfahrungen des Schmeckens und Riechens soviel Territorialität beigemischt. Es ist also umgekehrt danach zu fragen, wie diese Bindung auf Orte und Räume zurückwirkt, diese ›macht‹, mit Kontur und Botschaft erfüllt.

Reflektierte Praxis: Ehrlich schmeckt's (auch hier) am besten

Die Plädoyers für mehr Regionalität beim Essen und Trinken wollen manchmal von den Zusammenhängen zwischen Geschichte, Wirtschaft und Wissen wenig wissen und versuchen stattdessen, regionale Traditionen als probates Mittel gegen die Globalisierung in Anschlag zu bringen. Damit soll diesen Versuchen nicht ihre Legitimität entzogen werden, sondern sie sollen im Gegenteil eine solide Basis erhalten, die nicht von falschen und oft naiven Annahmen ausgeht. Die kulturwissenschaftliche Kulinaristik muss hier für eine Perspektive plädieren, in der Regionalisierung nicht allein als Gegenbewegung zur Globalisierung verstanden wird, sondern auch als ihr Effekt und Motor. Anders gesagt: Globalisierung (man könnte auch variieren: Europäisierung) hat stets zugleich homogenisierende und heterogenisierende Tendenzen. Wie durch sie einerseits die Welt »kleiner« wird, erscheint diese andererseits als »größer«, »pluraler« und »unübersichtlicher« als je zuvor. Die Ausweisung regionaler Besonderheiten nach einer überregionalen Logik ist ein Aspekt davon.

Die Begeisterung für »regionale Küchen« ist wie jene für das »Terroir« und wie die Vorstellung regionaler Geschmackskulturen insgesamt ein hochgradig modernes Phänomen. Erst mit der rasant gestiegenen Verfügbarkeit der Güter ist Herkunft zu jenem Kriterium geworden, das es heute darstellt. Bewusst überzeichnend formuliert: In einer weitgehend überschaubaren Welt bleiben die Speisen und Produkte der Regionen unbefragte Güter, den Vertrauen schaffenden ›Ortszusatz‹ brauchen sie erst, seit diese Regionen in einen wirtschaftlichen und kulturellen Austausch miteinander eintreten.

Freilich, auch in historischer Zeit wurden Güter ausgetauscht, die als typisch für diese oder jene Region galten, und es kamen Kulturen in Kontakt mit anderen kulinarischen Systemen, ihren Produkten und geschmacklichen Welten. Aber der Großteil der Märkte blieb dennoch lange beschränkt. Je näher diese zusammenrücken, umso wichtiger wird das Wissen um die Herkunft, umso mehr wird die generische Qualität zum Thema – und zum Problemfeld. Kein Wunder also, dass mit die ersten internationalen Bemühungen zur Sicherung des geistigen Eigentums geographische Herkunftsangaben betreffen. Das macht deutlich, wie sehr all dies, was uns heute gerne als alteingesessene Eigenart vorgeführt wird, ein Produkt historischer und gegenwärtiger Agrarpolitik ist. Oder anders gewendet: Region bewegt sich nicht nur im Dreieck von Natur, Kultur

Autoren

DR. DES. ILONKA CZERNY

geboren 1966, Studium der Kunstgeschichte, Kunstpädagogik und Theologie in Frankfurt am Main, Innsbruck und Kassel. Seit 2001 Referentin für Kunst an der Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart. Lehrauftrag im Fachbereich Kunst an der Pädagogischen Hochschule Weingarten. Publikationen und Vorträge zur Kunst der 1950/60er Jahre, der zeitgenössischen Kunst, insbesondere zur Lichtkunst, Plant-Art, Eat-Art, Kunst im öffentlichen Raum und theoretischen Fragestellungen.

TILL EHRLICH

geboren 1964, gelernter Koch, studierte Theater- und Kommunikationswissenschaft, Geschichte und Germanistik in Wien und Berlin. Er lebt als freier Journalist und Publizist in Berlin. Zuletzt erschien von ihm im Hallwag-Verlag das Buch »200 Fragen zum Wein«.

PD DR. HISHAM FANSA

geboren 1969, ist Chefarzt der Klinik für Plastische und Ästhetische Chirurgie der Städtischen Kliniken Bielefeld. Er lebt in Bielefeld und Berlin. In seiner Freizeit ist er ambitionierter Entrecôte-Vertilger und Riesling-Verteidiger.

PROF. DR. INES HEINDL

geboren 1952, Professorin am FB Gesundheit und Ernährung der Universität Flensburg. Studium der Ökotrophologie, Promotion in Biochemie. Seit 1982 ist sie am Aufbau von Studiengängen zur Gesundheitsbildung in Flensburg beteiligt. Kooperationspartnerin im Forschungsprojekt REVIS, Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Ihr Forschungsschwerpunkt ist die Bildungsforschung zur Entwicklung von Konzepten der Prävention und Gesundheitsförderung.

MICHAEL HOFFMANN

geboren 1967, ging mit 15 Jahren in die Kochlehre. In 17 verschiedenen Küchen in der Schweiz und in Deutschland sammelte er Erfahrungen; zu den wichtigsten Stationen zählten Lothar Eiermann und Eckart Witzigmann. Er war vier Jahre Küchenchef im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, bevor er im Frühjahr 2000 Küchenchef im Restaurant Margaux in Berlin wurde. 2003 übernahm er das Restaurant. Er doziert einmal im Jahr an der École Ferrandi de Cuisine Française in Paris.

HUBERT HOHLER

geboren 1961, ist seit 1997 Küchenchef der Klinik Buchinger am Bodensee. Nach seiner Ausbildung zum Koch wurde er 1985 Küchenmeister. Als Gourmet-Koch für Vollwert-Ernährung wurde er 1991 mit dem Buch »Vegane Rohkost. Jeder Tag ein Genuss« bekannt. Seit 1993 Dozent an der UGB-Akademie Gießen für den Bereich Ernährung/Praxis und seit 1996 Freier Dozent an der BPA Innsbruck.

DR. HARALD HOPPE

geboren 1960, gründete 2002 mit der Bio-Catering Marbachshöhe GmbH das erste Catering-Unternehmen, dessen Speisen nicht nur der Europäischen Öko-Verordnung, sondern auch Demeter- und Bioland-Zertifizierungen entsprechen. Das Unternehmen bietet bundesweit Mittagsverpflegung für Schulen, Kindertagesstätten und Betriebe an. 2007 wurde er bereits zum zweiten Mal für sein Schulverpflegungskonzept als »Caterer des Jahres« ausgezeichnet.

DOROTHEA KLEIN

geboren 1976, hat Kunstgeschichte in Berlin, Bologna und Florenz studiert. Anschließend war sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Kunstgeschichtlichen Seminar der Humboldt-Universität tätig und ist derzeit Referendarin der Zentral- und Landesbibliothek Berlin.

ELMAR LIXENFELD

geboren 1963, studierte an der HfG Offenbach und an der Accademia di Belle Arti in Rom. Seit 1988 freiberuflich. 1998 bis 2002 Dozent an der Universität Frankfurt am Main. Arbeitet typografisch, zeichnerisch, fotografisch, plastisch, schriftentwerferisch. Konzipiert und gestaltet hauptsächlich Bücher.

JENS LORENZ

geboren 1974, gelernter Flugzeugmechaniker, ist seit 1989 in der Eventwelt unterwegs als Künstler und Moderator. 1996 gründete er eine Firma für Event- und Gastronomiekonzepte mit dem Schwerpunkt »Erleben & Freude« und ist seit 2003 aktiv im Bereich der Molekulargastronomie. Seine Erfahrungen gibt er seit 2005 in Schulungen und Kursen zur Molekulargastronomie weiter.

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.

KAY SCHOENEBERG

geboren 1970, absolvierte eine Lehre als Werkzeugmacher, bevor er 1990 auf die gastronomische Laufbahn wechselte. Ausbildung zum Koch im Berliner Hotel Steigenberger. Danach mehrere Jahre Eventcatering für die Lufthansa; Projekte auf allen Kontinenten. Im Frühjahr 2006 – gerade rechtzeitig, um das Fußball-WM-Finale in Berlin zu bekochen – Wechsel zu Kofler & Kompanie. Dort seit Juni 2007 Küchendirektor.

HANS STEFAN STEINHEUER

geboren 1959 in Bad Neuenahr. 1985 übernahm er den elterlichen Betrieb und eröffnete das Restaurant »Zur Alten Post« und den Landgasthof »Poststuben« in Bad Neuenahr-Heppingen. 1996–2000 war er Präsident der Jeunes Restaurateurs d'Europe, Sektion Deutschland. Seit 1998 führt er zwei Michelin-Sterne und zählt aktuell zu den zehn besten Köchen Deutschlands.

PROF. DR. BERNHARD TSCHOFEN

geboren 1966, ist Professor für Empirische Kulturwissenschaft am Ludwig-Uhland-Institut der Universität Tübingen. Forschungs- und Lehrschwerpunkte: Regionale Ethnographie, Volks- und Alltagskulturen/Repräsentationen (Nahrung, Kleidung), Wissenskulturen, Museologie.

WOLFGANG TUSCHMANN

geboren 1946 in Westfalen, absolvierte nach einer Lehre als Feinmechaniker ein Maschinenbau- und Volkswirtschaftsstudium. Als Koch-Autodidakt eröffnet er 1984 das Restaurant Rexrodt in Hamburg. Von 1999 bis 2007 lebte er am Rande der Wüste Namib. Seit Oktober 2007 lebt er wieder in Hamburg und beschäftigt sich mit Fragen der Ernährungsökologie.

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 der Band »Molekularküche. Das Kochbuch«, sowie das Kinder- und Jugendbuch »Die Molekülchen-Küche. Experimente für Nachwuchsköche« beim Hirzel Verlag in Stuttgart. Er ist Herausgeber und Redakteur des Journal Culinaire.

CHRISTIAN GRAF VON WALDERDORFF

geboren 1968, begann zunächst ein Studium, aber ein Praktikum in Roger Souvereyns »Scholteshof« im belgischen Hasselt führte ihn auf den richtigen Weg: Es folgten eine Ausbildung zum Koch bei Dieter Kaufmann im Restaurant »Zur Traube« in Grevenbroich und Wanderjahre in den »Schweizer Stuben« in Wertheim bei Fritz Schilling (1995–1996) sowie 1996–1998 im Restaurant »Marcobrunn« in Eltville-Erbach bei Joachim Wissler. 1998 eröffnete er mit seiner Frau das »Rosenpalais« in Regensburg.

JAN ROBERT WEBER

geboren 1976, Studium in Berlin, Aberdeen und Greifswald; Studienassessor der Fächer Deutsch und Geschichte. Zurzeit Promotion über Ernst Jüngers Reiseprosa am Institut für Deutsche und Niederländische Philologie der FU Berlin.

DR. NICOLAI WORM

geboren 1951, ist Ernährungswissenschaftler und lebt in München. Er hat zahlreiche Bücher und Fachartikel zu den Themen Cholesterin, Ernährungsfehler und Diätfallen veröffentlicht. Zuletzt ist von ihm im Systemed Verlag »Glücklich und schlank. Mit viel Eiweiß und dem richtigen Fett. Die LOGI Methode in Theorie und Küche« entstanden.

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 freier Autor. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

© 2008 Alter Hof Suttarp
Edition Wurzer & Vilgis Ottmarsbocholder Straße 117
Martin Wurzer-Berger 48163 Münster

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Prof. Dr. Thomas Vilgis vilgis@journal-culinaire.de

Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Korrektur Elke Grave, Berlin
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld
Druck MaroDruck, Augsburg

Die Abbildungen wurden freundlicherweise
von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-06-05 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro (24 sFr) plus 2 Euro Versandkosten
Abonnement 27,00 Euro (44 sFr) zwei Ausgaben, inklusive Verpackung und Versand

Bestellung **Einzelausgaben und Abonnements**
BuchGourmet Telefon 02 21-257 40 72
Dieter K. Eckel Telefax 02 21-25 53 05
Hohenzollernring 16–18 shop@buchgourmet.com
50672 Köln

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