

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº 7 2008

Schmecken

Kochen mit Stevia

Forum

Rezensionen

7 Editorial

Fokus

Schmecken

ANDREAS DUNKEL
THOMAS HOFMANN
10 **Das Mundgefühl natürlicher Lebensmittel**
Molekular-sensorische Erkenntnisse

THOMAS VILGIS
20 **Geschmackswahrnehmung**
Physikalisch-chemische Ansichten

ANDREA BÜTTNER
29 **Komplexität und Individualität**
Gibt es einen »normalen« Geschmack?

CORNELIA PTACH
36 **Köstlicher Geschmack**
Umami in aller Munde

Teil 1

GERNOT KATZER
42 **Die Chemie des guten Geschmacks**
Gewürze mit terpenreichen ätherischen Ölen

Kochen mit Stevia

JEAN-MARIE DUMAINE
58 **La Reine verte**

HERBERT HINTNER
62 **Ein süßes Pesto**

Testreihe

MICHAEL HOFFMANN
63 **Eine Pflanze unter kulinarischer Beobachtung**

HUBERT HOHLER
68 **Im Kreis unserer Zutaten?**

JOHANNES KING
70 **pulverisiert, ausgekocht, gebacken, entsaftet**

PIERRE LINGELSER
72 **Tee, Teig und Fragen**

Forum

- 76 STEFAN C. BISCHOFF
Pommes Frites ohne Fett?
Auf der Suche nach einer kulinarischen Lösung
- Ökologie** 78 JÖRG GEIGER
Streuobstwiesen
Bewahrung durch Ertrag
- 85 IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT
Das Glück des Meeres und der Berge
Japans Kult der eigenen Küche
- Belgien** 90 JÜRGEN M. JORDANS
Zwischen Maas und Schelde, bei Flamen und Wallonen
Was isst und trinkt unser belgischer Nachbar?
- 96 RAINER MARIA KIESOW
Letzte Gerichte
Es ist eine Henkersmahlzeit

Rezensionen

- 100 CORNELIA PTACH
Wurst im Gehirn
Macht Glutamat dick – oder nicht?
- Damals** 101 KATHRIN GERLOF
Die Lust auf das Vorhandene
Beim Essen vergaß man die Welt
- 104 THOMAS VILGIS
Lebensmittelmoleküle und Ernährungskemie
Wir essen und genießen Moleküle
- 106 IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT
Sushi als Soft Power
Das Hybride an der japanischen Küche
- 109 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Romantiker in der Küche
Funktionales Küchendesign des Designtrios EOOS
- 113 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Wider Ernährungsexpertismus und Orthoretiker
Michael Pollans Verteidigungsschrift echter Lebensmittel
-
- 120 Autoren

Genuss setzt Erfahrung voraus. Das ist ein einfacher Sachverhalt, der auf das gesamte Sinnen-Erleben des Menschen zutrifft: den Tastsinn, den Sehsinn, den Hörsinn und auch den Geschmacks- und Geruchssinn. Alle diese Wahrnehmungen kumulieren in unserer komplexen Erfahrungswelt, die sich unaufhörlich anreichert.

Mehr oder weniger häufig reizen wir einzelne Bereiche – oder lassen sie reizen. Für sie sind wir individuell besonders empfänglich, oder wir verbinden mit ihnen intensive Empfindungen. Ein Musikstück oder das Meeresrauschen, ein Bild oder eine Landschaft, Mutters Spritzgebäck oder ein Tafelspitz: Bei unseren Vorlieben können wir uns gezielt dem Genuss hingeben. Die Vorgänge selbst geschehen mit einem hohen Maß an Selbstverständlichkeit und scheinen unserer bewussten Gestaltung entzogen.

Der aufgeklärte Mensch drängt dazu, seinen Erfahrungen Wissen zur Seite zu stellen. Forschungen haben für alle Sinne komplexe Verständnismodelle entwickelt, die uns helfen, unser Wahrnehmen zur reflektieren. Das Verstehen sinnlicher Erfahrungen führt zu grundlegenden Gestaltungsmöglichkeiten. Sie können den Erfahrungs-Genuss nicht ersetzen, ihm jedoch eine zusätzliche Qualität verleihen.

Dadurch motiviert, beschäftigen wir uns in der vorliegenden No. 7 des Journal Culinaire ausführlich mit dem ›Schmecken‹, nachdem das Thema ›Geschmacksbildung‹ in No. 5 bereits angeklungen ist. Im *Fokus* stehen die spannenden Vorgänge, die sich vor allem im Mund abspielen. Neueste molekularsensorische Forschungsmethoden und -ergebnisse präsentieren ANDREAS DUNKEL und THOMAS HOFMANN anhand eindrucklicher Beispiele. THOMAS VILGIS diskutiert die Geschmackswahrnehmung aus physikalisch-chemischer Perspektive. ANDREA BÜTTNER geht grundsätzlich der Frage nach, inwieweit angesichts aller individueller Faktoren von einem »normalen« Geschmack gesprochen werden kann. CORNELIA PTACH beschäftigt sich ausschließlich mit dem fünften Geschmackssinn *umami*, der immer noch ein Mauerblümchen-Dasein unter den Geschmäckern führt. In einem auf drei Teile angelegten Artikel trägt GERNOT KATZER die Chemie der Gewürze zusammen.

Im Köcheprojekt ›Kochen mit Stevia‹ geht es um die natürliche Süßpflanze *Stevia rebaudiana* Bertoni, über die Udo Kienle im Journal Culinaire No. 5 ausführlich berichtete. Der von ihr produzierte Süßstoff hat in der Schweiz eine erste Hürde genommen: Die Schweiz hat Ende August einer Zulassung über Einzelfallprüfungen zugestimmt. Es bleibt spannend, wie die Zulassung in der Europäische Gemeinschaft und den USA sich entwickeln wird. Eine gute Situation, namhafte Köche zu bitten, die Pflanze vor ihrer landwirtschaftlichen Karriere auf ihr kulinarisches Potenzial zu überprüfen. Sie ist in Südamerika beheimatet und findet in unseren Breiten je nach Standort im Sommer gerade noch geeignete Lebensbedingungen vor; winterhart ist sie bei uns nicht.

JEAN-MARIE DUMAINE in Sinzig, HERBERT HINTNER in Eppan/Südtirol, MICHAEL HOFFMANN in Berlin, HUBERT HOHLER am Bodensee, JOHANNES KING auf Sylt und PIERRE LINGELSER in Baiersbronn erhielten im Frühsommer jeweils zehn Stevia-Pflanzen von der Universität Hohenheim. Sie hatten die Pflanzen über den Sommer erst einmal zu pflegen, weil ein heftiger Hagel in Hohenheim den vollständigen Rückschnitt der Pflanzen im Mai notwendig machte. Aber es blieb ihnen ausreichend Zeit für Experimente mit der Stevia. In ihren Berichten schildern sie ihre Eindrücke und Ergebnisse.

Im *Forum* macht sich STEFAN C. BISCHOFF Gedanken, ob Pommes Frites ohne Fett zuzubereiten sind. JÖRG GEIGER stellt die Arbeit mit Streuobstwiesen von der Auswahl der Bäume bis zur Obstwein-Versektung vor. IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT beschreibt den Kult, den Japan der eigenen Küche angeeignet lässt, JÜRGEN M. JORDANS portraitiert die Küche seines Heimatlandes Belgien. Über die ungewöhnliche Ausstellung »Last order« berichtet RAINER MARIA KIESOW.

Zum Abschluss werden in fünf *Rezensionen* aktuelle Bücher kritisch unter die Lupe genommen. Die Autoren sind CORNELIA PTACH, KATHRIN GERLOF, THOMAS VILGIS, IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT und URSULA HUDSON-WIEDENMANN.

Wir hoffen, dass es uns auch dieses Mal gelingt, mit den versammelten Beiträgen Ihrem Genuss-Erleben ein Quäntchen anregend neuer Qualität hinzuzufügen.

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Das internationale Image von Japan wird neuerdings immer stärker durch seine Küche mitbestimmt, auch wenn außerhalb des Landes wenig mehr als Sushi, Tempura und Sukiyaki bekannt sind. Doch mittlerweile gilt das Land, ähnlich wie Frankreich, als besonderes kulinarisches Terrain, die japanische Nation als besonders aufgeschlossen für Gaumenfreuden. Wie sehr diese den japanischen Alltag prägen und wie sich dies in Kunst, Kommerz und nationalem Bewusstsein widerspiegelt, zeigen literarische und andere Beispiele.

Das Glück des Meeres und der Berge

Japans Kult der eigenen Küche

Schlaraffenland Japan. Der globale Sushi-Boom, die stetig wachsende Gemeinde von europäischen Köchen, die Zutaten wie *wasabi* und *dashi* verwenden, die Rede von *umami* als dem in Japan entdeckten und hierzulande noch nicht erlernten bzw. »vergessenen fünften Geschmack«, all dies sind Indizien für Einfluss und Faszination, die von japanischer Küche ausgehen. Nicht zu Unrecht sieht sich auch die japanische Nation selbst als Gourmet-Großmacht (*Gurume taikoku*), eine Einschätzung, die wiederum von außen Bestätigung findet: Einer Ende 2007 veröffentlichten Umfrage zufolge ist es die japanische Küche, noch vor der traditionellen Architektur, den Gärten und den Thermalbädern, die mit Abstand die größte Anziehung auf ausländische Besucher ausübt. Das bekannten 71,2 % der vom japanischen Amt für Tourismus befragten Reisenden. Doch was macht eigentlich die kulinarische Kultur Japans aus?

Michelin-Fieber

Als Ende November 2007 der erste japanische Michelin-Führer auf den Markt kam – bezeichnenderweise der erste für ein asiatisches Land –, waren die Buchläden schon Stunden vor ihrer Öffnung von Käuferschlangen belagert und die erste Auflage von 120 000 Exemplaren bereits vor dem Mittag ausverkauft. Auch der rasch gelieferte Nachdruck von 150 000 Stück war in wenigen Tagen vergriffen. Das Michelin-Fieber, vergleichbar allenfalls mit dem Harry-Potter-Rausch, lässt sich nicht allein als typisch japanischer Markenfetischismus abtun, sondern ist durchaus ein Indiz für die japanische Begeisterung für gute Küche. Nicht ohne Stolz nahm man zur Kenntnis, dass alle 150 Restaurants, die der Führer auflistete, mit Sternen bedacht wurden, ganz im Gegensatz zu den 16 150 Restaurants in den europäischen und amerikanischen Ausgaben, von denen weniger als 10 % diese Auszeichnung tragen. Mit anderen Worten: Tokyo, wo die meisten der japanischen Michelin-Empfehlungen zu

orten sind, ist nach den Maßstäben dieses international hoch renommierten Guides noch vor Paris Weltführer in Sachen Spitzengastronomie.

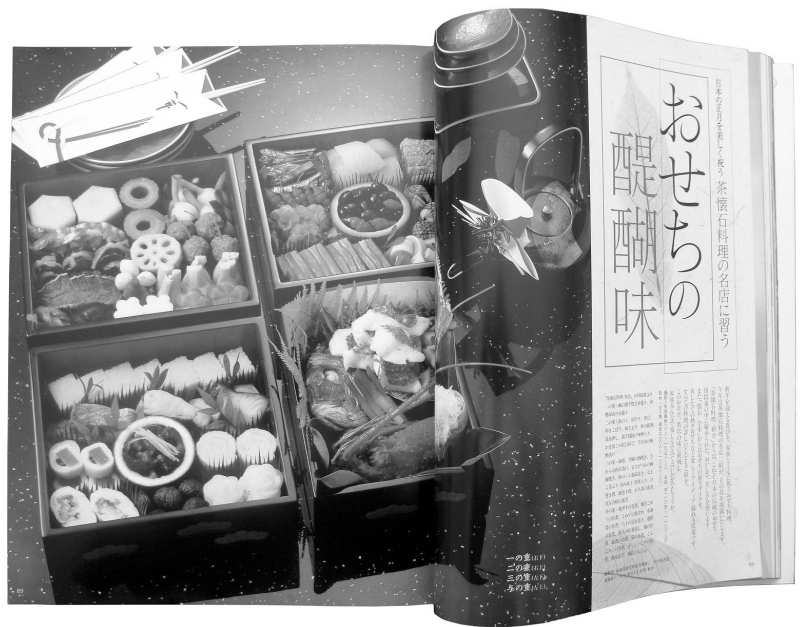
Natürlich wurden die Bewertungen des europäischen Gastronomie-Ratgebers in Japan intensiv und auch kontrovers auf vielen Kanälen diskutiert. Kenner bemängelten beispielsweise, dass bestimmte Gegenden von Tokyo und bestimmte kulinarische Kategorien wie Sushi überrepräsentiert sind. Noch die April-Nummer 2008 der anspruchsvoll präsentierten Zeitschrift GOETHE mit ihrer vornehmlich aus männlichen Managern bestehenden Leserschaft brachte einen ausführlichen kritischen Sonderteil mit dreizehn fundamentalen Beanstandungen unter der Überschrift »Schäm dich, Michelin!« und ließ zwei renommierte einheimische Kulinarik-Kritiker erörtern, »wie wir mit dem vom Michelin zugefügten Schmerz umgehen sollten«. Doch auch wenn viele der Käufer des Buchs sich einen Besuch in den vorgestellten Sterne-Restaurants vermutlich kaum leisten können, spiegelt der Eifer um das Thema die Wichtigkeit, die kulinarischen Freuden im japanischen Leben zugemessen wird.

Vielschichtiges Erlebnis

Auffällig ist zuallererst die überaus große Bedeutung, die dem Essen und der Gastlichkeit im Alltag zukommen, die Vielfalt und Anmut der Speisen – von der raffinierten Delikatesse bis zum bescheidenen Mahl. Kaum etwas scheint in Japan wichtiger zu sein als die Küche – sie bestimmt in weit größerem Maße, als wir uns das vorstellen können, das Leben. Sie ist Kommunikationsmittel, Ausdruck kollektiver wie persönlicher Ästhetik, eingebettet in ein komplexes Gesamtsystem von kulturellen Zeichen und Gesten, allgemein anerkannter Kulturträger und zentraler Stifter sozialen Sinns. Klima und Geographie haben dem Land eine Fülle unterschiedlichster Nahrungsmittel, das »Glück des Meeres und der Berge« (*umi no sachi, yama no sachi*), wie es auf

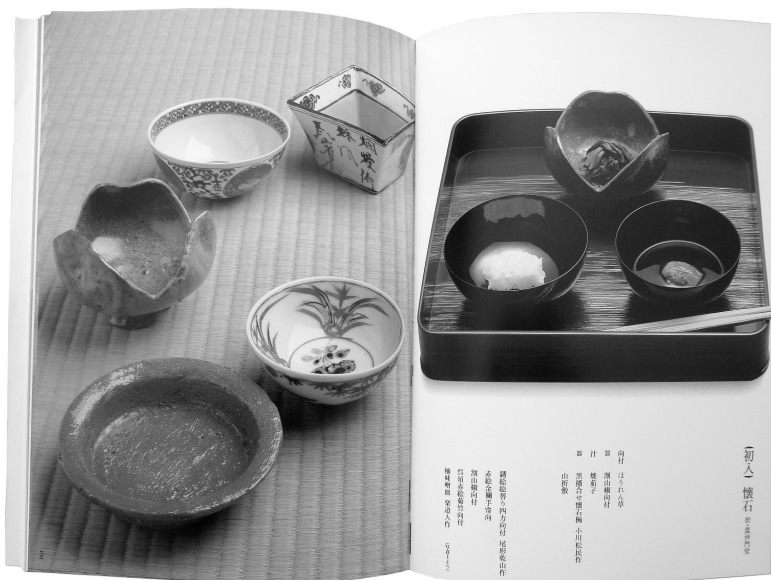


Doppelseiten aus:
Katei gaho,
Tokio, Januar 2003



Japanisch heißt, beschert, die auf raffiniert einfache wie äußerst aufwendige Weise zubereitet sein können. Die Mannigfaltigkeit, Leichtigkeit und Subtilität japanischer Materialien, die Sorgfalt und Perfektion ihrer Verarbeitung begeistern immer wieder neu, denn das vielschichtige Erlebnis eines japanischen Menüs mit seinen jahreszeitlichen Bezügen, der Palette an Texturen und Geschmacksrichtungen, den ungewohnten Kombinationen und Zubereitungsweisen, ist nur als ein Gesamtkunstwerk zu beschreiben, das alle Sinne gleichzeitig anspricht. Hinzu kommt die kunstvolle Darbietung auf edlem Geschirr, Keramik, Glas oder ausgesuchten Naturmaterialien, dazu die symbolischen Bedeutungen, die Mitteilung von wechselnden Stimmungen in einem Menü, das auch als Abfolge von kulinarischen Landschaftsskulpturen und Naturbildern komponiert sein kann. Was immer als japanische Küche gelten mag – sie ist eine offene, hybride, schon seit vielen Jahrhunderten auch vom Ausland inspirierte Kunst mit vielen regionalen Varianten, und seit Jahrhunderten hat sich auch eine Tradition der Gastlichkeit und Kennerschaft im gemeinsamen Genuss von Speisen und Ambiente im städtischen wie im ländlichen Raum entwickelt.

Kulinarisches ist, wie gesagt, ein zentrales Thema japanischer Kommunikation, in Printmedien und Fernsehen mit ihrem auffällig großen Anteil an Kochkursen, Restaurantberichten und Gourmet-Reportagen aus aller Welt wie in der Werbung, wo Essen als Blickfang für Produkte dient, die auch auf den zweiten Blick keinerlei Zusammenhang mit Nahrung oder deren Einverleibung aufweisen, gewissermaßen analog zu einem erotisierenden Motiv in entsprechenden hiesigen Kampagnen. Was etwa verbindet den Anblick mundwässernder Sushi-Häppchen mit den günstigen Telefonatarifen, für die sie werben sollen? Vieles wird in Kategorien des Gaumens und des Magens gefasst, das wir anderen Erlebnisbereichen zuordnen würden. Und viele Alltagsassoziationen münden im Gustatorischen.



In japanischen Tagebüchern kommt dem Essen nicht selten eine zentrale Rolle zu, so, wenn die Auflistung des am Tage Verzehrten den Hauptteil der Eintragungen auch noch an Tagen ausmacht, die wichtige emotionale Höhepunkte bedeuten. Es hat mitunter den Anschein, als könne in Japan das Essen für alles stehen – selbst noch für letzte Dinge. So enthalten die Abschiedsbriefe von Kamikaze-Piloten oder Selbstmördern Passagen, die als wichtigste, glücklichste Momente des Lebens den Genuss von speziellen Speisen anführen.

Populäre Thematik

Wer in der japanischen Gegenwartsliteratur nach Beispielen für die herausragende Bedeutung des Kochens und Essens sucht, wird rasch fündig. Eine der populärsten Lyrikerinnen, Tawara Machi, Jahrgang 1962, wurde mit ihrem seit 1987 an die drei Millionen Mal verkauften Band »Salatgedächtnistag« berühmt. Weitere Gedichtbände tragen Titel wie »Schokoladenrevolution«, »Apfeltränen« und »Es ist doch Obst«; ihre Homepage nennt sich »Chocolate Box«. Weltweit noch bekannter dürfte Yoshimoto Mahoko, Jahrgang 1964, mit dem Künstlernamen Banana und ihrem Bestseller »Kitchen« sein. Doch nicht immer liegen die Dinge so klar an der Oberfläche. Nehmen wir »Wiedergeburt am Ganges«, den 1993 erschienenen letzten Roman des »japanischen Graham Greene«, wie der populäre Endō Shūsaku (1923–1996) titulierte wurde. Darin finden wir eine Episode, in der ein katholischer Priester seiner japanischen Gesprächspartnerin zuliebe auf das Wort »Gott« verzichtet und ihr vorschlägt, stattdessen »Tomate« oder »Zwiebel« zu sagen. Für den Rest des Werks ist dann stets nur noch von »Zwiebel« die Rede, wenn Gott gemeint ist.

Niemand, der den berühmten Ästhetizisten des 20. Jahrhunderts, Tanizaki Jun'ichirō (1886–1965) liest, kann sich der Faszination seiner »schmackhaften Literatur«, so der Schriftstellerkollege Mishima, entziehen, in der die Grenzen zwischen kulinarischen und erotischen Obsessionen verschwimmen. Auch die

PROF. DR. STEPHAN C. BISCHOFF

Jahrgang 1962, Arzt und Professor der Ernährungsmedizin an den Universitäten Hohenheim in Stuttgart und Tübingen. Er forscht auf den Gebieten Nahrungsmittelallergie, Darmimmunologie, Mangelernährung und Adipositas und hat ein Gewichtsreduktionsprogramm entwickelt. In seinen Sprechstunden berät er Patienten mit nahrungsabhängigen Erkrankungen. Sein neuartiges medizinisches Kochbuch »Vitalküche für Genießer« mit dem Untertitel »bewusst essen – gesund bleiben« ist gerade erschienen.

DR. ANDREA BÜTTNER

Jahrgang 1971. Promotion an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie. Habilitation 2006 an der TU München: »Geruchswahrnehmung beim Verzehr von Lebensmitteln«. Seit Anfang 2007 Leitung der Gruppe »Analytische Sensorik« am Fraunhofer IVV, Freising, seit November 2007 Leitung einer Nachwuchsforschergruppe Universität Erlangen im BMBF-Programm »Molekulare Grundlagen der humanen Ernährung«.

JEAN-MARIE DUMAINE

1954 in Vire (Normandie) geboren. Ausbildung zum Koch an der Hotelfachschule von Granville (Normandie). Seit 1975 in Deutschland gründete er 1979 das Restaurant Vieux Sinzig. Beschäftigung mit Wildpflanzen seit 1985. 1997 veröffentlicht er zusammen mit dem Ethnobotaniker Dr. François Couplan sein Kochbuch »Wildpflanzen für die Küche«. Schon seit 18 Jahren organisiert er Wildkräuterwanderungen für seine Gäste.

ANDREAS DUNKEL

Jahrgang 1979. Lebensmittelchemiker, nach Studium der Chemie und Lebensmittelchemie in Münster seit 2007 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik der Technischen Universität München. Im Mittelpunkt seiner Forschungsarbeiten steht die Isolierung und Identifizierung von Geschmacksstoffen aus Lebensmitteln.

JÖRG GEIGER

1969 in Schlat bei Göppingen geboren. Ausbildung als Koch, anschließend Lehr- und Wanderjahre. 1993 Übernahme des elterlichen Gasthofs. Ab 1995 erste Schaumweinversuche mit der Champagner-Bratbirne. Für seine Arbeit wurde er u. a. 1999 mit dem Innovationspreis der Steinbeiss Stiftung und 2001 mit dem Kulturlandschaftspreis ausgezeichnet. 2003 gründete er die Manufaktur Jörg Geiger, die Obst aus Streuobstwiesen auf die Flasche bringt.

KATHRIN GERLOF

Jahrgang 1962, arbeitet als freie Autorin und lebt in Berlin. 2008 erschien von ihr im Aufbau-Verlag der Roman »Teuermanns Schweigen«.

PROF. DR. IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT

Jahrgang 1948, lehrt Japanologie (Literatur- und Kulturwissenschaft) am Ostasiatischen Seminar der Freien Universität Berlin. Nach Professuren in Tokyo und Trier war sie von 1996 bis 2004 Direktorin des Deutschen Instituts für Japanstudien in Tokyo. Sie hat u. a. die Japanische Bibliothek im Insel Verlag herausgegeben. Mit japanischer Küche und Gastlichkeit beschäftigt sie sich theoretisch wie praktisch.

HERBERT HINTNER

1957 in Pichl/Gsies geboren. Nach seiner Ausbildung kochte er in Corvara, Kaltern, Seefeld und im Elsass. Er führt mit seiner Frau Margot das Restaurant »Zur Rose« in Eppan (Südtirol), das seit dreizehn Jahren mit einem Michelinsterne ausgezeichnet ist. Er ist Ehrenpräsident der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

MICHAEL HOFFMANN

Jahrgang 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.

PROF. DR. THOMAS HOFMANN

Jahrgang 1968. Lebensmittelchemiker, seit 2007 Leiter des Lehrstuhls für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik am Wissenschaftszentrum Weihenstephan der Technischen Universität München sowie Leiter der Abteilung Bioanalytik des Zentralinstituts für Ernährungs- und Lebensmittelforschung (ZIEL) der TU München. Hauptarbeitsgebiet des Lehrstuhls ist die Isolierung und Charakterisierung sensorisch aktiver Naturstoffe.

HUBERT HOHLER

Jahrgang 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 in Gießen ist er seit 1996 zusätzlich Freier Dozent an der Pädagogischen Hochschule in Innsbruck für den Bereich Vollwert-Ernährung Praxis.

DR. URSULA HUDSON-WIEDENMANN

Jahrgang 1958, ist Literatur- und Kulturwissenschaftlerin. Sie lehrte von 1993 bis 1996 Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und von 1996 bis 2004 an der University of Cambridge. Seit 1994 freiberuflich tätig mit den Schwerpunkten Kulturforschung des Essens und Designgeschichte. Noch in diesem Jahr erscheint ihr Buch »Meisterwerke für uns'ren Gaumen. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche«. Sie ist Mitglied der »European Academy for Culinary Cultures and Sciences (eaccs)«.

JÜRGEN M. JORDANS

1947 als Belgier in Aachen geboren, ist Leiter der Abteilung Ernährungsberufe und gleichzeitig Fachlehrer für Gastronomie an einer Berufsschule in Belgien. Er ist Mitglied der Eurotoques-Chefköche in Belgien und schreibt für verschiedene Publikationen im deutsch- und französischsprachigen Raum.

DR. GERNOT KATZER

Jahrgang 1968, ist Chemiker und lebt in Berlin. Er konzipierte die Ausstellung »Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze« (Oldenburg, Berlin, Göttingen) und publizierte im September 2007 das Gewürzhandbuch »Picantissimo« (zusammen mit Jonas Fansa). Im Internet betreibt er »Gernot Katzers Gewürzseiten«, die umfassende online-Quelle über Gewürzpflanzen.

PD DR. RAINER MARIA KIESOW

Jahrgang 1963, Jurist. Lehrt an der École des Hautes Études en Sciences Sociales (Paris) und am Fachbereich Rechtswissenschaft der Universität Frankfurt am Main. Forscht am Max-Planck-Institut für europäische Rechtsgeschichte. Gibt mit heraus: Myops – Berichte aus der Welt des Rechts (C.H. Beck Verlag). Hat u. a. geschrieben: Das Naturgesetz des Rechts (Suhrkamp Verlag), Das Alphabet des Rechts (Fischer Verlag).

PIERRE LINGELSER

1961 in Straßburg geboren. 1985 Meisterprüfung als Pâtissier, Confiseur, Glacier und Chocolatier. Seit 1996 Chef-Pâtissier im Hotel Traube Tonbach in Baiersbronn. 2004 Pâtissier des Jahres im Gault Millau. Das Buch »Meine Pâtisserie« erschien 2007 beim Umschau Verlag. 2008 Gewinner des Concours C3 beim Kongress Madrid-Fusion. Pâtissier des Jahres 2009 im Schlemmer Atlas.

CORNELIA PTACH

Jahrgang 1966, Dipl. Ing. (FH) Lebensmittelchemie. Zwölf Jahre stellvertretende Direktorin eines privaten Instituts für Geschmacksforschung, jetzt selbständig. Lehrbeauftragte für Sensorik und Produktentwicklung an der Universität Albsig und Fulda sowie an der BA Mosbach. Mitglied der »Society of Sensory Professionals«, der »Deutschen Akademie für Kulinaristik« und der »European Academy for Culinary Cultures and Sciences (eaccs)«.

PROF. DR. THOMAS VILGIS

Jahrgang 1955, ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er forscht an weicher Materie, darunter auch an der Physik und Chemie von Nahrungsmitteln mit experimentellen und theoretischen Methoden. Kürzlich erschien das Kinder- und Jugendbuch »Die Molekülchen-Küche. Experimente für Nachwuchsköche« beim Hirzel Verlag in Stuttgart. Im Dezember erscheint sein zweites Buch im Tre Torri Verlag: Molekularküche – Geschmack, Aromen, Flavour. Er ist Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinaire.

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 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 Ottmarsbocholer 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
Elmar Lixenfeld

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

Die Abbildungen wurden freundlicherweise
von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-07-2 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