

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 8 2009

Weinkultur
Köcheprojekt
Forum
Rezensionen

6 Editorial

Fokus

Wein-Kultur

10 FRANZ HÖCHTL
WERNER KONOLD
Historische Terrassenweinberge
Landschaftselemente in Harmonie von Natur und Kunst

17 VIKTOR SIEGL
Die Renaissance des Gemischten Satzes
Von einer gefeierten Spezialität
zum einfachen Schankwein und zurück

Argument

26 TILL EHRLICH
Ist Wein ein Kulturgut?
Gedanken zur kulturellen Identität
und Geschichtlichkeit des Weins

41 RUPRECHT JAENICKE
Klimaänderung und Weinbau
Anpassungen scheinen unausweichlich

48 THOMAS VILGIS
Wein – im Glas und in der Küche
Aromenwunder, Lösungsmittel, Küchenhelfer

Köcheprojekt

Schwarzwälder Kirschtorte

64 FRANK THIEDIG
Eine Torte für »Dollenseppel« und »Benjamin«
Bezeichnungsschutz für die Schwarzwälder Kirschtorte
als traditionelle Spezialität?

66 PIERRE LINGELSER
Das Phänomen »Schwarzwälder Kirschtorte«
Die klassische Torte par excellence – eine Perle der Desserts

70 JOACHIM WISLER
Gedanken zur »Schwarzwälder Kirsche«

75 PIERRE REBOUL
Forêt-Noire à notre idée
Die Schwarzwälder nach unserer Idee

Forum

- Neues Bauen** 80 ELMAR LIXENFELD
Die Frankfurter Küche
Ein Raum, eine Ausstattung, ein Prinzip
- Teil 2** 90 GERNOT KATZER
Chemie der Gewürze
Gewürze mit nichtterpenoiden ätherischen Ölen
- 104 WOLFGANG FASSBENDER
Subjektiv, aber kompetent
Die Grundlagen einer modernen Restaurantkritik
- 112 MARTIN WURZER-BERGER
Wasser in der Gastronomie
Früher still, dann lange sprudelig
und jetzt zunehmend stiller

Rezensionen

- Television** 122 MARTIN WURZER-BERGER
Kinder sind keine Küchenschaben
Über Sarah Wieners Kinderkochschule auf ARTE
- 125 WALTER SCHÜBLER
Im Zeichen der Seppelhose
Wie schmeckt Heimat?
Und wie rückt man Tradition ins Bild?
- 128 THOMAS VILGIS
Potenzierte Irrtümer
Ein untauglicher Versuch

133 Autoren

Der Fokus des Journal Culinaire No. 8 lautet »Wein-Kultur«. Die Initialzündung, sich endlich ausführlicher mit Wein zu beschäftigen, lieferte der Vorstoß der Bundesdrogenbeauftragten Sabine Bätzing Wehnachten 2008, zur Senkung des Alkoholkonsums die Steuern unter anderem auf Wein zu erhöhen. Es kann kein Zweifel daran bestehen, dass das Journal Culinaire den verantworteten und reflektierten Umgang mit Alkohol als eine unabdingbare Kulturtechnik versteht. Das setzt unserer Meinung nach eine umfassende Bildung der kulturellen Zusammenhänge voraus, in denen die Fragen von Genuss und Qualität eine herausragende Rolle spielen müssen. Zunächst Wein von einem Kulturprodukt zu einem beliebigen Industrieprodukt mutieren zu lassen, um es dann künstlich durch Steuern zu verteuern, erscheint uns monokausal und kulturfeindlich gedacht. Deshalb haben wir eine Reihe von Autoren gebeten, uns das Weinthema aus ihrer Arbeitsperspektive näher zu bringen. So werden Verzahnungen vielfältiger Art aufgedeckt, die sonst häufig im Verborgenen bleiben.

Seite 10 Wir beginnen mit einem Projekt zur Erforschung historischer Terrassenweinberge, das von der Freiburger Universität betreut wird. FRANZ HÖCHTL und WERNER KONOLD legen die komplexen Funktionen und Aufgaben dieser markanten Landschaftselemente dar und erläutern damit überzeugend ihre umfassende Bedeutung.

Seite 17 Viele Dekaden führte der früher für Alltagsweine übliche »Gemischte Satz« ein Schattendasein in der großen Welt des Weins. Durch das Engagement weniger Winzer rund um die österreichische Landeshauptstadt Wien gelang es innerhalb weniger Jahre, früher Gewusstes in das aktuelle Bewusstsein zurückzubringen. VIKTOR SIEGL bringt uns kenntnisreich das Thema nahe.

Seite 26 Der verbreiteten Einschätzung, Trauben und damit auch Wein wären nur ein Beispiel für ansonsten austauschbare landwirtschaftliche Produkte tritt TILL EHRLICH unter der Frage »Ist Wein ein Kulturgut?« vehement entgegen. Er fragt differenziert nach der kulturellen Identität des Weins und illustriert seine Ausführungen abschließend durch einen Vergleich zwischen der österreichischen und deutschen Festkultur.

Seite 41 Eine Frage auf der Schwelle zwischen natürlichen Gegebenheiten und menschlicher Einflussnahme wird in der aktuellen Diskussion um das Klima virulent. Das Klima verändert sich – doch was ist der Anteil des Menschen an diesen nicht nur für die Landwirtschaft weitreichenden Phänomenen? RUPRECHT JAENICKE, der sich schon seit Jahrzehnten diesen Fragen widmet, beschreibt sachlich den Stand der Dinge und skizziert mögliche Folgen für den Weinbau.

Seite 48 Zur Ehre der Wissenschaft blickt in bewährter Weise THOMAS VILGIS tief in Glas und Topf. Seine grundsätzlichen Überlegungen, die genährt sind von einer Neugierde, die das Menschsein zu einem wichtigen Teil ausmacht, führen

zu einem besseren Verstehen alltäglich uns umgebender physikalisch-chemischer Phänomene wie dem Wein. Sie sind wie immer differenziert und anregend zugleich.

Manfred Kohnke mokiert sich im Vorwort zur aktuellen Ausgabe des Gastronomieführers Gault Millau über den Umgang der Köche mit der Schwarzwälder Kirschtorte, die »italienische Dessertfantasie ins Deutsche übersetzt« (S. 12). Das sehen wir etwas anders und haben einige Köche um ihre Einschätzung gebeten. Mit JOACHIM WISSLER vom Vendôme in Bensberg und PIERRE LINGELSER, Chef-Pâtissier in der Traube Tonbach in Baiersbrunn, haben zwei der Besten Deutschlands Statements abgegeben, die an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lassen. Hinzu tritt PIERRE REBOUL aus Aix-en-Provence, ein ausgezeichnete Pic-Schüler, der sich der Faszination dieser Geschmacks-Kombination gleichermaßen nicht entziehen kann. FRANK THIEDIG, ein gelernter Landwirt, promoviert mit einer Arbeit über Deutschlands kulinarisches Erbe und heute Marketing-Experte, steuert in einer Art Einleitung Überlegungen zur Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte bei und erörtert die Möglichkeiten, sie zum Wohle süddeutscher Kirschbäume durch das Dickicht des Brüsseler Verordnungsdschungels zu balancieren.

Seite 66

Seite 70

Seite 75

Seite 64

Im *Forum* versammeln sich wie gewohnt thematisch weit gestreute Beiträge. GERNOT KATZER führt seine im vergangenen Heft begonnene »Chemie der Gewürze« mit den »Gewürzen mit nichtterpenoiden Ölen« fort. Schon jetzt zeichnet sich ein einzigartig informatives und komplexes Gewürz-Bild ab, das im nächsten *Journal Culinare* vervollständigt wird. Der Autor hält sich übrigens seit Jahresbeginn in Indien und den Nachbarstaaten auf, um seine Kenntnisse der dortigen Gewürzpraxis zu vertiefen.

Seite 90

In seinem Beitrag »Die Frankfurter Küche« gewährt ELMAR LIXENFELD einen vielschichtigen und fundierten Einblick in den fortschrittlichen Wohnungsbau Frankfurts der Jahre 1925 bis 1930. Eine Folge der innovativen Entwicklungen dieser Zeit: Die damals erarbeiteten Kriterien führten zu einem modernen urbanen Küchenmodell, dessen Elemente bis in die Einbauküchen der Gegenwart reichen.

Seite 80

Jürgen Dollase hatte im *Journal Culinare* No. 3 unter dem Titel »Kritik auf dem Prüfstand« seine anspruchsvollen Vorstellungen einer zeitgenössischen Restaurantkritik formuliert (S. 102–108). Unter dem Titel »Subjektiv, aber kompetent« skizziert nun WOLFGANG FASSBENDER »Die Grundlagen einer modernen Restaurantkritik«. Damit bietet er einen pragmatischen Themen- und Arbeitsrahmen, der als Richtschnur für den Restauranttester gelten kann, aber auch ein gutes Hintergrundwissen beim Lesen einschlägiger Gastroführer bereitstellt. Für das *Journal Culinare* stellt sich auch nach diesem Beitrag immer drängender das Problem der Entwicklung einer sinnvollen Fachsprache. Ihr werden wir uns in einer zukünftigen Ausgabe intensiv zu widmen haben.

Seite 104

»Wasser in der Gastronomie« – unter dieser Überschrift formuliert MARTIN WURZER-BERGER Überlegungen zur Geschichte und Praxis des »einfachsten« Getränks in Bar, Küche und Restaurant, das in den vergangenen Jahren eine rasante Entwicklung genommen hat.

Seite 112

Seite 122 Um Ostern 2009 strahlte der Kultursender ARTE eine zehnteilige Dokumentation aus, in der Sarah Wiener beabsichtigte, Heranwachsenden in der Provence das Kochen beizubringen. MARTIN WURZER-BERGER analysiert das unterstützenswerte Vorhaben kritisch und muss zu seinem großen Entsetzen feststellen: Hier wurde eine bestechende Idee und damit auch große Chance leichtfertig vertan. Eine verwandte Naivität zeigt sich in den Bemühungen von

Seite 128 Ludger Fischer, mangelndem und falschem Kochwissen in seinem »Lexikon der Küchenirrtümer« den Kampf anzusagen. Herausgekommen ist eine Zusammenstellung, in der falsche alte Begründungen häufig durch neue, aber ebenso defizitäre Erläuterungen ersetzt werden, wie THOMAS VILGIS in seiner Rezension feststellen muss. Ein gleichfalls kritisches Resümée zieht unser österreichischer Autor WALTER SCHÜBLER über das Buch »Der Geschmack der Heimat«, herausgegeben vom »Kuratorium kulinarisches Erbe Österreichs« – zwei engagierte *Rezensionen*, in denen es auch um Wahrhaftigkeit und wissenschaftliche Redlichkeit von Veröffentlichungen geht.

Seite 125

Am Journal Culinare erfreuen sich Menschen mit einer lebendigen Genusspraxis. Ihnen gelingt es, Wissen und Erfahrung in eine bereichernde Beziehung zu setzen. Wie immer wünschen wir Ihnen eine anregende Lektüre, vertrauend auf Ihre Neugierde – und Ihre Fähigkeit zu genießen!

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Sarah und die Küchenkinder

6. bis 17. April 2009, montags bis freitags um 20.15 Uhr

Doku-Reihe von Enrique Sánchez Lansch, 10 x 43 Min.

arte G.E.I.E. / zero one film / Deutschland/Frankreich 2009

Kinder sind keine Küchenschaben

Über Sarah Wieners Kinderkochschule auf ARTE

Der Junge mit den struppigen Haaren beugt sich konzentriert über sein Schüsselchen. Mit einer Gabel versucht er, eine Mischung aus Öl, Tomatenmark, Gewürzen und Balsamico-Essig homogen zu verschlagen. Eine Frau schaut ihm von oben herab zu. Ihr lakonischer Kommentar: Das geht nicht. Worauf der Junge umso emsiger seine Bemühungen fortsetzt. Die Frau lächelt mitleidig und wiederholt: Das geht nicht. Glaub's mir. Kein Wort, keine Erklärung, dass und warum sich Wasser und Öl nicht so einfach vermischen lassen, keine Information über die Fülle an Emulgatoren, die das ermöglichen, keine Äußerung über die fundamentale Bedeutung von Emulsionen in der Küche.

Die Szene findet sich in einer Doku-Reihe, die um Ostern 2009 zur besten Sendezeit auf ARTE ausgestrahlt wurde. Ein Dutzend bilingualer Kinder aus Deutschland, Frankreich, Belgien und der Schweiz zwischen 13 und 15 Jahren verbrachte im Sommer 2008 vier Wochen auf einem alten provençalischen Landsitz. Das hehre Ziel des Teams um die Unternehmerin Sarah Wiener: den »Küchenkindern« Spaß am Kochen und an gesunder Ernährung beibringen. Frau Wiener ist einem breiteren Publikum durch ihre Teilnahme an einer Reihe von Kochsendungen bekannt und gründete 2007 die nach ihr benannte Stiftung »Für gesunde Kinder und was Vernünftiges zu essen«. Das Ferienprojekt klang vielversprechend.

Doch die Zuschauer mussten eine enttäuschende Reise in die Vergangenheit erleben. Die in zehn Folgen präsentierte vorwissenschaftliche Kochpraxis spottet jeder Beschreibung. Hier heißt Lernen stumpfes Nachahmen – vielleicht ist auch das Wissen der Meisterin durch Nachahmung und Wiederholung entstanden und nicht durch Reflexion der Praxis. Dieses »Wissen« wird, so der durchgängige Eindruck, an den Kindern ohne Esprit exerziert. Wie das oben angeführte Beispiel eindrucksvoll dokumentiert, ist es nicht das Interesse von Frau Wiener, die implizit gestellte, grundsätzliche Frage des Kindes »wie verbinde ich Fett und Wasser« zu erklären oder gar eine Lösung anzubieten. Sie erwartet die fraglose Akzeptanz ihrer Anweisungen. Ein Sarah-Wiener-Zitat von der ARTE-Homepage: »Die Kinder müssen wissen: Ich bin der Boss. Hier ist es heiß und fettig und sie hantieren mit gefährlichen Utensilien. Da müssen sie

einfach spüren.« Wie schön, wenn dies im Sinne der Nachhaltigkeit des Lernens den Kindern auch plausibel erläutert würde.

Ganz deutlich wird das Vorgehen in einem anderen Fall. In der vorletzten Episode sollen die Kinder Palatschinken, dünne Pfannkuchen backen. Die Anweisungen sind rudimentär. Vielleicht fielen (das entzieht sich der Beobachtung des Rezensenten) wichtige Passagen dem Schnitt zum Opfer. Bedeutsam, weil ausführlich dokumentiert, scheint die Einschätzung Frau Wieners, die Kinder müssten ein »Gefühl« für die Konsistenz des Teiges gewinnen. Das Mehl beispielsweise gibt Frau Wiener händeweise, eben nach ihrem Gefühl, hinzu. Weitere sinnstiftende Informationen fehlen. Nach wenigen Filmminuten muss die Leiterin der Küchenschule entrüstet und betroffen konstatieren, dass bei zehn der zwölf Kinder der Palatschinken misslungen ist. Ihre treffliche Diagnose: Die Kinder haben nicht genug aufgepasst. Das müssen sie nochmal machen. Eine derart ungehörige Schelte einer genervten (oder überforderten?) Lehrerin ist im öffentlich-rechtlichen Fernsehen selten erlebt worden.

An die lebensweltlichen Erfahrungen der Kinder wird in keiner Weise angeknüpft, ein pädagogisches Grundprinzip, das in jedem Anfängerkurs der Didaktik als unverzichtbar eingebläut wird. Auch deshalb fehlt in den Kinderinterviews, die in jeder Folge locker eingestreut sind, fast jeder Alltagsbezug. Auffallend häufig jedoch wird Frau Wiener zitiert, gelobt, ihr Engagement gewürdigt. Sie wurde den Kindern offensichtlich als hervorragende Köchin präsentiert. Die Doku-Reihe liefert dafür keine Bestätigung. Im Gegenteil. Die Arbeit und das Agieren Frau Wieners mit den Kindern negiert alle gegenwärtigen oder gar in die Zukunft weisenden Bemühungen um eine zeitgenössisch verantwortete und verantwortbare Küchenpraxis. Besonders betrüblich ist es, dass sie gerade diesen überaus motivierten und engagierten Kindern eine informations- und wissensabstinente Nachahmungspraxis vermittelt. Eigentlich ließ schon der Titel der Sendung, der in der ARTE-Vorankündigung Ende des vergangenen Jahres kommuniziert wurde, Schlimmes vermuten: »Sarah Wiener und die Küchenschaben«. Welchen Stellenwert Schaben in der Küche haben, ist allseits bekannt.

Wie kann es dazu kommen, dass eine Sendereihe zur Prime-Time eine derartige Karikatur des Kochens präsentiert? Für die Fachberatung zeichnet eine Kinderkochbuchautorin verantwortlich. Dagmar von Cramm lässt es auf ihrer Homepage so formulieren: »Kinder sollten Kochen lernen. Es macht sie fit für das Leben und regt sie rundherum an. So hat sie begeistert die ernährungswissenschaftliche Beratung für die ARTE-Sendung ›Sarah und die Küchenshabe‹ übernommen«. Frau von Cramm ist Vorstandsmitglied der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Welch' eine Empfehlung!

Wahrscheinlich würde in keinem anderen Bereich der Lebenswirklichkeit ein »Konzept« mit dieser extremen Realitätsferne auch nur ansatzweise akzeptiert. Entbehren die Zuschauer der Grundlagen des Kochens in einem solchen Umfang, dass ein solcher Unfug klaglos akzeptiert wird? Oder überdecken sekundäre Aspekte einen kritischen Blick: das phantastische Ambiente des Château Margüi, ein von Millionärshand restaurierter Landsitz nahe Châteauevert in der

südöstlichen Provence, die netten, intelligenten, unproblematischen Kinder, die natürlichen Lebensmittel und deren freundliche Produzenten aus der Umgebung? Aber warum inszeniert ARTE dann einen Ernährungsschwerpunkt und nimmt vom 26. März bis 17. April 2009 eine Woche lang »Esskultur und Ernährung unter die Lupe«? Das Vorhaben »Kochschule für Kinder« ist – gemessen an der vorzüglichen Grundidee – leider gescheitert.

TILL EHRLICH

Jahrgang 1964. Ausbildung zum Koch, Studium der Kommunikationswissenschaft, Geschichte und Germanistik in Berlin und Wien. Als freier Autor und Publizist ist er beschäftigt mit ästhesiologischen und kulturellen Fragen der Weinwirtschaft, auch in Vermarktungszusammenhängen.

WOLFGANG FASSBENDER

Jahrgang 1968, ist Journalist in Deutschland und in der Schweiz (Weinwelt, AHGZ, Salz & Pfeffer usw.) und seit 1990 Restauranttester, z. B. mehrere Jahre als stellvertretender Chefredakteur des Bertelsmann-Restaurant-Guides. Er ist Co-Autor des »Brockhaus der Kochkunst«. Von ihm stammen das Buch »50 Dinge, die Sie über Restaurantbesuche wissen müssen« und zahlreiche weitere Wein- und Gastronomiebücher.

DR. FRANZ HÖCHTL

Jahrgang 1970. Studium der Agrarbiologie an der Universität Stuttgart-Hohenheim. Seit 1997 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Landespflege der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg. Promotion zum Thema »Landschaftsentwicklung und Wildnis im piemontesischen Val Grande-Nationalpark«, ausgezeichnet mit dem Lennart-Bernadotte-Preis für Landespflege 2004. Gegenwärtig koordiniert und bearbeitet er das transdisziplinäre Forschungsprojekt »Historische Weinberge: Winzer, Denkmalpflege und Naturschutz auf einem gemeinsamen Weg«.

PROF. DR. RUPRECHT JAENICKE

Jahrgang 1940, erste Lebensmonate in Freyburg/Unstrut. Universitätsprofessor an der Universität Mainz. Lehrt Meteorologie und Physik der Atmosphäre. Seine Forschung konzentriert sich auf das atmosphärische Aerosol, den Staub. Ihn interessiert besonders die Frage, wie die Atmosphäre beschaffen war, bevor der Mensch sie beeinflusste. Da das Aerosol nur eine kurze Lebenszeit hat und es weit abgelegene, bis heute unbeflügelte Gebiete gibt, haben ihn seine Forschungen in solche Gebiete geführt: Arktis, Sahara, Baikal-See, Atlantik, Pazifik, Tasmanien etc.

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 umfassendste online-Quelle über Gewürzpflanzen.

PROF. DR. WERNER KONOLD

Jahrgang 1950, ist seit 1997 Inhaber des Lehrstuhls für Landespflege an der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg. Seine Forschungsschwerpunkte sind die Geschichte und Ökologie der Kulturlandschaft, Naturschutz, Gewässerentwicklung, Wasserbaugeschichte und Regionalentwicklung. Er ist Sprecher des Deutschen Rates für Landespflege, Mitglied im MAB-Nationalkomitee sowie in mehreren Gremien und Beiräten aus den Bereichen Naturschutz, Wasserwirtschaft und Landschaftsforschung.

PIERRE LINGELSER

Geboren 1961 in Straßburg. 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 von Valrhona beim Kongress Madrid-Fusion. Pâtissier des Jahres 2009 im Schlemmer Atlas.

ELMAR LIXENFELD

Jahrgang 1963, studierte an der Hochschule für Gestaltung 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.

PIERRE REBOUL

Geboren 1971 in Villeurbanne im Department Rhône. Nach seiner Lehre bei Jacques Pic in Valence (3 Michelin-Sterne) und im Pariser »Taillevent« (ebenfalls 3 Sterne) wurde er Chef de partie bei Michel Rostaing (Paris, 2 Sterne). 2003 erhielt er seinen ersten Michelin-Stern für sein Restaurant Rive Gauche in Tain l'Hermitage, 2007 ebenfalls einen Stern für das Restaurant »Vallon de Valrugues« in Saint-Rémy-de-Provence und neuerlich 2008 für sein »πr (Pierre Reboul)« in Aix-en-Provence.

DR. WALTER SCHÜBLER

Jahrgang 1963, ist Lektor und Autor. Er erarbeitet Biographien, die dem Genre abseits der ausgetretenen Pfade neue Wege zu erschließen suchen, u. a. eine »Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001). Demnächst erscheint seine »Zoom-Biographie« zu Gottfried August Bürger. Arbeitet derzeit über Anton Kuh. Lebt in Wien.

DR. VIKTOR SIEGL

Geboren 1952, lebt in Wien. Seit 1978 ist er hauptberuflich als Verwaltungsjurist im Bundesdienst tätig. Seit 1983 regelmäßige Veröffentlichungen zum Thema Wein und Weinkultur, u. a. zahlreiche Fachbücher sowie Beiträge in Fachzeitschriften, wie Vinaria, Feinschmecker-Weingourmet, Alles über Wein – Vinum etc.

DR. FRANK THIEDIG

1967 in Hamburg geboren. Ausbildung zum Landwirt im Kraichgau. Studium der Agrarwissenschaften in Hohenheim, Weihenstephan und Paris. Sammlung des deutschen kulinarischen Erbes für das EU-Projekt Euroterroirs. Nach Marketingtätigkeiten Promotion in Weihenstephan über das Marketing von Spezialitäten. Von 2001 bis 2007 Geschäftsführer der baden-württembergischen Agrarmarketinggesellschaft. Seit 2007 verantwortlich für das Marketing und die Qualitätssicherung der EDEKA Minden-Hannover.

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. Im Dezember erschien sein neues Buch »Molekularküche. Geschmack, Aromen, Flavour« im Tre Torri Verlag. Er ist Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinaire.

JOACHIM WISSLER

Jahrgang 1963, wuchs im Gasthof seiner Eltern in Nürtingen auf. Seine Ausbildung genoss er bei Harald Wohlfahrt in Baiersbrunn. Nach Stationen in Hinterzarten und Baden-Baden erhielt er 1995 seinen ersten Michelin-Stern im Rheingauer Schloss Reinhartshausen; im darauf folgenden Jahr erhielt er seinen zweiten Stern. Seit 2000 arbeitet er im Restaurant Vendôme im Schloss Bensberg bei Bergisch-Gladbach. Dort erhielt er 2006 seinen dritten Michelin-Stern. Alle maßgeblichen Gourmetführer geben ihm ihre Höchstbewertungen.

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. Zuletzt schrieb er die Weintexte für das Buch »Steinheuer. Harmonie der Aromen. Einklang von Küche und Wein« (Wiesbaden 2008). Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

© 2009 Alter Hof Suttarp
Edition Wurzer & Vilgis Ottmarsbocholter 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

Korrektorin Dr. Ursula Hudson-Wiedenmann
Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Druck MaroDruck, Augsburg
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden freundlicherweise
von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-08-9 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