

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft  
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ **12** 2011

**Kräuter**  
Forum  
Rezensionen

---

**Kräuter**

- 10 MICHAEL HOFFMANN  
**Kräuter**  
Ein kulinarisches Update
- 16 THOMAS VILGIS  
**Kräuter, Gewürze, Aromen**  
Molekulare Hierarchie
- 39 HARALD GASSER  
**Kräuter- und Gemüseanbau**  
Vielfalt und alte Sorten
- 42 HERBERT HINTNER  
**Tartar von heimischen Ochsen**  
mit Sauerkleebrot und Sauerkleesalat
- 44 PIERRE LINGELSER  
**Kräuter in der Patisserie**  
Bonbon vom Waldmeister-Sorbet
- 47 MARIA MÜLLER / ROMANA MAIER  
**Gewürzkräuter und die Bioverfügbarkeit  
von Antioxidantien**  
Überlegungen zur Wirkkraft von Antioxidantien
- 51 PETER SCHARFF / BERND SIMON  
**Einfache Kräuterküche**  
Kräuter – vom Garten auf den Teller
- 59 KATHARINA SEISER  
**Randerscheinungen**  
Wildpflanzen in der Küche
- 68 MEINRAD NEUNKIRCHNER  
**Waldkerbel**  
Seesaibling mit Waldkerbelsalz und grünem Spargel
- 72 JEAN-MARIE DUMAINE  
**Grün ist nicht gleich Grün!**  
Gedanken zu Kräutern und Wildpflanzen.  
Kräuter-Crème-brûlée mit Löwenzahn, Sauerampfer  
und Brennessel
- 77 HERBERT J. BUCKENHÜSKES  
**Biologisch aktive Substanzen in Kräutern und Gewürzen**  
... denn kein Ding ist ohn' Gift
- 89 ROBERT STOLZ  
**Ein April-Gericht**  
Ostsee-Lachs mit geräucherter Butter, Rote Bete,  
Bamberger Hörnchen und Sauerampfer

---

## Forum

- 94 WALTER HARTMANN  
**Pflaumen und Zwetschken** (Teil I)  
Wildpflaumen
- 106 MARTIN HABLESREITER / SONJA STUMMERER  
**Food Design**  
Über Formgebung und Gestaltung von Esswaren
- Heimat** 115 JULIA BERNSTEIN  
**Widersprüchliche Zugehörigkeiten**  
Alltagsleben und Nahrungspraktiken russischsprachiger  
MigrantInnen in Israel und Deutschland
- 125 FELIX BRÖCKER  
**Epikurs Lustprinzip als Kern  
einer modernen Gastrosophie**  
Wenn Essen und Denken aufeinandertreffen
- Vision** 132 JÜRGEN HÄDRICH  
**Essen und Langlebigkeit** (Teil III)  
Das Ende der Diäten  
oder Die langsame Transformation des Körpers
- 
- ## Rezensionen
- 142 JOHANNES B. BUCEJ  
**Die Rehabilitation der Wiederkäuer**  
Auf dem Weg zu einer verantwortungsvollen Viehwirtschaft
- 144 URSULA HUDSON-WIEDENMANN  
**Der Metzger muss ein guter Hirte sein**  
Die Wirklichkeit des Karl Ludwig Schweisfurth
- 147 NIKOLAI WOJTKO  
**Visionen ohne Einflüsterung**  
Hildegard von Bingen und das Kräuter-Maß der Dinge
- 
- 152 Autoren

Brennnessel. Vogelmiere. Löwenzahn. Hirtentäschel. Giersch. Franzosenkraut. Spitzwegerich. So hießen in unserem Garten die Unkräuter, denen wir samstags zu Leibe rücken mussten. Händeweise rupften wir sie mit gebeugtem Rücken aus den Beeten, in der Sonne schwitzend oder auch bei klammem Nieselregen, auf dass Erdbeeren, Feldsalat, Böhnchen, Sellerie oder die auch von uns heiß geliebten Tomaten – eben »die Kultur« – bessere Wachstumsbedingungen erhielten. Eimerweise wanderten die dem Boden mühsam und mit wenig Freude entrissenen Unkräuter auf den Kompost; Heerscharen von rosa-fleischigen Regenwürmern verwandelten sie binnen Jahresfrist in Humus.

Ich hatte lange nicht an diese jugendlichen Mußestunden der besonderen Art im väterlichen Gemüsegarten gedacht, als ich im vergangenen Jahr einen Salat serviert bekam, der ebendiese Erinnerungen sofort weckte. Es duftete nach – Vogelmiere. Eindeutig. Alle Erinnerungen waren in Sekundenbruchteilen präsent. Und dann sah ich die typisch spitzen Blättchen und die kleinen, feinen Knospen an zarten Stielchen. Der ganze Salat sah verlockend aus und schmeckte vorzüglich. Er war komplexer aufgebaut als die Salate, die ich bis dahin kannte. Er war vielfältiger als die französische Mesclun, weil andere und aromatischere Blätter verwendet wurden. Auch die Vogelmiere passte mit ihren zarten Nussaromen und ihrem grünem Duft bestens.

Doch immer wieder sah ich uns Unkraut rupfend im Garten.

Thymian. Rosmarin. Petersilie. Estragon. Majoran. Dill. Basilikum. Liebstöckel. Schnittlauch. Das sind Kräuter, die selbstverständlich, gewohnheitsmäßig zur Kultur unserer Gärten gehören. Von Zeit zu Zeit kommt ein modisches Kraut (oder eine Gruppe, man denke an die Kressen) hinzu, ein anderes gerät in Vergessenheit. Der Motor dafür ist die Verfügbarkeit. Denn nur, was der Handel – am Besten ganzjährig – anbietet, wird auch konsumiert. Ein hervorragendes Beispiel aus den vergangenen Jahren ist der Bärlauch, dem zu entkommen mittlerweile einem Kunststück gleichkommt.

Wenige nur nutzen die ganze Bandbreite der in unseren Regionen vorkommenden Kräuter. Denn sie kennen das, was in »freier« Wildbahn wächst und

gedeiht, noch bevor es »in Kultur« genommen wird. Zwischen den »nur« Sammlern und den »nur« Bauern gibt es stufenlose Übergänge. Esskultur und Genuss entsteht genau an diesen Schnittstellen.

Das Journal Culinaire No. 12 beleuchtet verschiedene Aspekte von Kräutern und Wildpflanzen. Der Berliner Koch und Gärtner MICHAEL HOFFMANN führt mit seinem Artikel »Kräuter. Ein kulinarisches Update« den üppigen Fokus »Kräuter« an. Er hat sie seit Jahren überzeugend in seine Küche integriert und ist auch als Gärtner in seinem eigenen Betrieb Vorreiter für eine reflektierte Gemüse- und Kräuterküche in Deutschland. THOMAS VILGIS nimmt das Thema zum Anlass, über eine mögliche Hierarchie der Aromenverbindungen von Kräutern und Gewürzen bis zur Quantenphysik der Duftwahrnehmung nachzudenken. HARALD GASSER baut auf seinem Hof in Südtirol Kräuter und Gemüse an und berichtet über ihre Vielfalt und über alte Sorten, die der Sternekoch HERBERT HINTNER in seinem Restaurant in San Michele Appiano gerne verwendet. Jetzt im Frühjahr hat es ihm der Sauerklee angetan. Der Elsässer PIERRE LINGELSER, Pâtissier in der Traube Tonbach, erzählt über die Kräuter in der Pâtisserie, bevor er ein Bonbon vom Waldmeister-Sorbet zubereitet. Die Botanikerinnen der Universität Graz MARIA MÜLLER und ROMANA MAIER untersuchen Gewürzkräuter und stellen Überlegungen zur Wirkkraft von Antioxidantien an. Der Koch PETER SCHARFF und der Gärtner BERND SIMON widmen sich der einfachen Kräuterküche. Ihr Motto lautet: Kräuter – vom Garten auf den Teller. Die Wiener Buchautorin KATHARINA SEISER möchte Wildpflanzen in der Küche sehen, auch wenn sie heute eher Randerscheinungen sind. Der Österreichische Koch MEINRAD NEUNKIRCHNER stellt den Waldkerbel vor und bereitet einen Seesaibling mit Waldkerbelsalz und grünem Spargel zu. Deutschen Kräuterfreunden ist der Normanne JEAN-MARIE DUMAINE ein guter Bekannter. Er kocht seit vielen Jahren an der Mündung der Ahr in den Rhein und kennt die regionalen Kräuter und Pilze wie seine Westentasche. Grün ist nicht gleich Grün! – das ist das Fazit seiner Gedanken zu Kräutern und Wildpflanzen, und er kocht eine Kräuter-Crème-brûlée mit Löwenzahn, Sauerampfer und Brennnessel. Der Lebensmitteltechnologe HERBERT J. BUCKENHÜSKES erinnert an die biologisch aktiven Substanzen in Kräutern und Gewürzen. Sie sollten nicht unterschätzt werden, »denn kein Ding ist ohn' Gift«. Im schleswig-holsteinischen Plön ist der Sternekoch ROBERT STOLZ zu Hause. Sein April-Gericht heißt: Ostsee-Lachs mit geräucherter Butter, Rote Bete, Bamberger Hörnchen und Sauerampfer.

Seite 10

Im Forum ist es uns eine große Freude, eine dreiteilige Artikelserie von WALTER HARTMANN über Pflaumen und Zwetschgen anzukündigen, die mit einem Beitrag zu den Wildpflaumen ihren Anfang nimmt. Die Architekten und Fachleute für Food-Design MARTIN HABLESREITER und SONJA STUMMERER schreiben über die Formgebung und Gestaltung von Esswaren. Ihr Beitrag »Food Design« sieht die Welt des Essens und Trinkens aus einer erfrischend anderen Perspektive. Die Soziologin JULIA BERNSTEIN untersucht das Alltagsleben und die

Seite 94

Nahrungspraktiken russischsprachiger MigrantInnen in Israel und Deutschland. Epikurs Lustprinzip als Kern einer modernen Gastrosophie ist das Thema von FELIX BRÖCKER. JÜRGEN HÄDRICH beendet seinen dreiteiligen Beitrag »Essen und Langlebigkeit« mit dem Titel »Das Ende der Diäten oder Die langsame Transformation des Körpers«. Futuristische Positionen entwerfen ein irritierendes Szenario.

Seite 142 Drei Rezensionen beschließen das Journal Culinaire No. 12: JOHANNES B. BUCEJ bespricht das Buch »Die Kuh ist kein Klima-Killer« von Anita Idel. URSULA HUDSON-WIEDENMANN wirbt leidenschaftlich für den Film »Ehrfurcht vor dem Leben ... lässt uns über das Töten reden« und damit die Arbeit von Karl Ludwig Schweisfurth. Den Kreis zum Fokusthema Kräuter schließt NIKOLAI WOJTKO mit einer Kritik zu Margarethe von Trottas Film »Visionen. Aus dem Leben der Hildegard von Bingen«.

Ihnen wünschen wir wie immer einen anregenden und ertragreichen Lese-  
genuss – und eine aktive, abwechslungsreiche Kräuter-Praxis!

MARTIN WURZER-BERGER, auch im Namen von THOMAS VILGIS

*Seit vielen Jahren beschäftige ich mich mit der kulinarischen Verwendbarkeit von Kräutern in der Küche und kann nach meiner letzten Veröffentlichung im November 2007, auf einige neue Erkenntnisse zurückgreifen. Inzwischen kultiviere ich die Kräuter, die für meine Küche sinnvoll sind, selbst in meinem Garten vor den Toren Berlins. Auf drei Hektar werden überwiegend Gemüse und etwa vierzig verschiedene Kräuter ökologisch angebaut. Der folgende Bericht basiert ausschließlich auf der kulinarischen Sicht der Kräuter und lässt jeden medizinischen Hintergrund außen vor.*

# Kräuter

## Ein kulinarisches Update

### *Kräuter im Allgemeinen*

Kräuter, oder kochen mit Kräutern, liegt voll im Trend. Nur: was ist damit gemeint? Und wie geht man mit Kräutern richtig um? Und weiter: Was kann man alles aus ihnen machen? Welche Temperaturen sind empfehlenswert beim Umgang mit Kräutern? Kann man mit Kräutern wirklich kochen? Oder geht es bei ihnen um kalte bzw. lauwarmer Zubereitungsarten? Werden Kräuter nicht bitter beim Erhitzen oder wenn sie zu lange gekocht werden? Und wie behalten Kräuter eigentlich ihre Farbe? Kann man Kräuter auch aufbewahren? Und wenn ja, wie lange? Und was macht man im Winter, wenn die Natur ein natürliches Wachsen nicht mehr zulässt?

Es sind viele Fragen, die Gäste und interessierte Kollegen häufig stellen. Im Folgenden wird eine Struktur aufgezeigt, um den Umgang mit Kräutern zu vereinfachen.

### *Kräuter aus botanischer Sicht*

Kräuter haben in unseren Breitengraden von März bis November Saison, wobei man die Witterungsverhältnisse berücksichtigen muss und es daher durchaus sein kann, dass man im Dezember unter einer leichten Schneedecke noch Kresse ernten kann und im Februar schon die erste Vogelmiere sprießt. Selbstverständlich kann man Kräuter auch zwölf Monate im Jahr ernten, wenn man sie unter einer Folie oder in einem Glashaus, welches vielleicht noch beheizt ist, gedeihen lässt; doch dieser Bericht bezieht sich ausschließlich auf den Freilandanbau. Durch den Freilandanbau bekommen die Kräuter eine viel bessere Struktur und einen intensiveren Geschmack. Das Kraut ist auch in seiner Handhabung robuster und das Blattgrün durch die natürliche Fotosynthese stabiler und intensiver.

Das Kultivieren ist im Prinzip relativ einfach und pflegeleicht. Manche Kräuter sind einjährig und andere wiederum mehrjährig. Das Interessante ist jedoch

die Möglichkeit, die Kräuter in verschiedenen Wachstumsstadien zu ernten. Ein Beispiel dafür ist der Ackersenf, ein einjähriges Kraut aus der Familie der Kreuzblütengewächse. Es hat eine leichte Schärfe und schmeckt nach Senf. Nach der Blüte bilden sich nach einer Zeit kleine Schoten. Lässt man sie reifen, gewinnt man später daraus die Saat für die nachfolgende Saison, oder man kann die Samen nach der Trocknung zu Senfmehl verarbeiten. Erntet man die Schoten jedoch in ihrem jugendlichen Charme, so bemerkt man ihre unglaubliche Geschmacksintensität und schmeckt die gebündelte Kraft der Pflanze.

### ***Kräuter in der Küche***

Die Zubereitung von Kräutern ist im Allgemeinen eine sehr sensible Angelegenheit. Zum einen sind Kräuter sehr empfindlich, was die Lagerung betrifft und zum anderen ist es äußerst wichtig, den richtigen Geschmackspunkt zu treffen. In ihm entscheidet sich die Zubereitung und die mögliche Verarbeitungstemperatur.

Die simpelste Form mit Kräutern umzugehen, ist die im kalten Zustand; verschiedene Kräuter werden einfach gemischt und mit einer Marinade mariniert. Bei bestimmten Kräutermischungen ist es durchaus möglich, ohne Marinade auszukommen, doch die richtige Mischung muss mit Bedacht gewählt sein.

Aus Kräutern lassen sich verschiedene Emulsionen, Cremes und Texturen herstellen, jedoch muss der Umgang in der Küche geübt und überlegt sein. Kräuter können zum Würzen und als Aromaträger benutzt werden, ob frisch oder auch im getrockneten Zustand.

Ein Beispiel für die geschmackliche Vielfalt und Nutzbarkeit von Kräutern sei an einer Salatmischung in drei Stufen erklärt:

### ***Die Grundzubereitung für einen Kräutersalat***

Er wird bestimmt durch Zugaben von gezielt eingesetzten Kräutern, Gemüse, sowie von Elementen, deren Auswirkung auf Geschmack, Textur und Sensorik entscheidend ist.

#### **Stufe 1 *Volumen***

Die Grundlage eines Kräutersalates

Zutaten: verschiedene und geschmacklich unterschiedliche Kräuter

Zubereitung: Wildkräuter mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen und Texturen werden im richtigen Verhältnis vermischt.

#### Geschmacksbeispiele

---

sauer	Sauerklee, Sauerampfer, Römischer Ampfer
süß	Süßdolde, Melisse, Wiesenkümmel
nussig	Vogelmiere, Ackerhellerkraut
scharf	Kresse, Bärlauch, Senfspinat
fleischig	Fette Henne, Schnittlauch, Borretsch

---



Durch die Zugabe der genannten Kräuter gewinnt der Kräutersalat einen geschmacklichen Unterbau, der durch die Intensität der Kräuter und ihrer Struktur durchaus auch ohne weitere Zutaten auskommen kann.

Stufe 2 **Kross**

Die Textur und der reduzierte Geschmack eines Kräutersalates

Zutaten: zum Trocknen geeignete Kräuter

Zubereitung: Ausgewählte »Aromakräuter« werden im Dehydrator getrocknet und zuletzt in den Salat mit eingearbeitet; der Salat erhält eine Würze, die gleichzeitig seiner Textur dient.

Geschmacksbeispiele

---

Estragon	für das Anisaroma
Bohnenkraut	für den Pfefferanteil
Holunderblüten	für das blumige Aroma

---

Stufe 3 **Wärme**

Die Cremigkeit und der Schmelz eines Kräutersalates

Zutaten: zur warmen Verarbeitung geeignete Kräuter

Zubereitung: »Gemüsekräuter« werden mit Öl und Wasser emulgiert, sodass eine sämige bis cremige Konsistenz entsteht. Sie können als Spiegel auf den Teller gegossen werden, um die Kräuter darauf aufzubauen, oder zum Schluss über den Salat geträufelt werden.

Geschmacksbeispiele

---

Petersilie	buttrig / frisch / grün
Schnittlauch	feine Schärfe
Kresse	pfeffriges Aroma

---

Wenn die Fülle dieser Elemente ins Spiel kommt, kann man durchaus auf Gewürze in Form von Pfeffer, diversen Salzen und anderen Elementen wie Senf, Honig oder Parmesan verzichten.

**Kräuter und der Umgang mit Temperatur**

Auch hier ist ein sensibler Umgang erforderlich, denn schnell können Kräuter ihre frische Farbe verlieren und einen unangenehmen, bitteren Geschmack annehmen. Manche Kräuter vertragen keine oder nur wenig Hitze, andere sind in der Hitze stabil und entfalten dabei ein positiv verändertes Aroma. Kräuter verändern beim Erhitzen über bestimmte Temperaturen ihre Textur, den Geschmack und die Farbe. Am Beispiel des Sauerampfers wird deutlich: Ist die Temperatur höher als 30°C, wird er sofort grau und unansehnlich. Sauerampfer eignet sich – wie alle anderen Ampferarten – nur für die kalte, bzw. lauwarme Zubereitung.

Die Temperaturskala, mit der ich in meiner Küche mit Kräutern umgehe, reicht von 25 °C bis 140 °C. Damit können viele Zubereitungsarten berücksichtigt werden – von der Erwärmung, unter einer Wärmelampe, über das Dünsten bis hin zum Kochen und Frittieren:

bis 35 °C temperiert	in leicht erwärmtem Öl oder Flüssigkeiten
bis 50 °C temperiert	in erwärmter Vinaigrette
bis 70 °C temperiert	in Suppen, Saucen, Fonds und Zuckersirup
bis 95 °C temperiert	durch ziehenlassen in fertigen Jus oder Fonds
bis 100 °C temperiert	durch Kochen, Blanchieren oder im Zubereitungsverfahren
bis 140 °C temperiert	durch Frittieren in heißem Öl

### ***Kräuter-Lagerung***

Die richtige Wahl der Lagerung beginnt mit der Temperatur. Kräuter sollten nach Möglichkeit immer sehr frisch geerntet, bzw. geschnitten werden. Das lässt sich auch ohne eigenen Garten sehr gut arrangieren, indem man Kräuter auf dem Balkon oder der Fensterbank in kleinen Töpfen zieht. Somit erhält man die Gelegenheit, sich immer den auch wirklich benötigten Bedarf frisch zu schneiden.

Manchmal ist es notwendig, Kräuter aufzubewahren. Wenn sie gelagert werden sollen, legt man sie Bundweise in kaltes Wasser, damit sie wieder eine knackige Struktur bekommen. Dann kann man sie mit den Stielen ins Wasser stellen und im Kühlschrank aufbewahren. Wenn diese Lagerungsart zu viel Platz in Anspruch nimmt, wird empfohlen, die einzelnen Kräuterbunde in ein nasses Küchentrepp einzuschlagen und in den Kühlschrank bei einer Temperatur zwischen 8 °C und 10 °C zu legen. Eine weitere Möglichkeit ist es, die Kräuter in einem Plastikbeutel aufzubewahren. Bei dieser Vorgehensweise halten sich die Kräuter bis zu fünf Tagen, wobei das Kraut täglich an Aroma verliert. Deswegen lautet die Empfehlung: nur so viele Kräuter lagern, wie benötigt.

### ***Kräuter-Aroma***

Es versteht sich von selbst, dass das beste Aroma direkt nach der Ernte erhalten bleibt. Dieses erfahre ich allzu oft, wenn ich in meinem Garten bin und stelle dabei immer wieder fest, dass kein Aroma so intensiv ist, wie nach dem direktem Anschnitt. Trotz allem gibt es Hinweise, wie man ein sehr gutes Aroma erhalten kann. Ein wichtiges Indiz dafür ist die Erntetemperatur, die sich nach der Außentemperatur richtet. Für alle Kräuter ist die beste Erntezeit der frühe Vormittag bei einer Temperatur zwischen 12 °C und 15 °C.

Tipps für den Erhalt des Aromas: Zu vermeiden ist, dass Kräuter zu lange in der prallen Hitze stehen. Die Kräuter nicht vorschneiden oder zupfen, sondern zuallerletzt sich der Zubereitung widmen. Nie zulange in warmen Flüssigkeiten ausziehen lassen, sondern mit Kräutern wie bei der Teezubereitung umgehen. Am Beispiel des Thymians: in ein Sieb legen und die heiße Sauce darüber gießen. Frischer kann eine Thymianjus nicht schmecken!

DR. JULIA BERNSTEIN Jahrgang 1972. Kulturanthropologin, Migrationsforscherin und Künstlerin. Studium der Soziologie, Kulturanthropologie und Kunstgeschichte in Israel, anschließend Dissertation im Institut für Kulturanthropologie und Europäische Ethnologie der Goethe-Universität Frankfurt am Main. Forschungsschwerpunkte sind Migrationsprozesse durch Transnationalisierungsperspektiven, Identitätsfragen im gesellschaftlichen Wandel, materielle Kultur sowie Nahrungskonsum als identitätsstiftende Praktiken sowie Transformationen nach dem Bruch ex-sozialistischer Gesellschaften. Ihre persönliche wissenschaftlich-künstlerische Wanderausstellung »Migrationscollagen« wurde in zahlreichen jüdischen Gemeinden und öffentlichen Einrichtungen Deutschlands sowie im Jerusalemer Van Leer Institut präsentiert.

FELIX BRÖCKER Jahrgang 1980. Ausbildung zum Koch im Burgrestaurant Staufeneck/Salach. Stationen in der Schweiz (Jöhri's Talvo/St. Moritz), in Portugal, Australien und Berlin. 2007/08 Weiterbildung zum staatlich geprüften Hotelbetriebswirt an der Hotelfachschule Heidelberg. Bis 2009 Sous Chef im Restaurant Beyond in Eschborn. Aufnahme eines Studiums der Filmwissenschaft und Philosophie in Mainz; studentische Hilfskraft im Max-Planck-Institut Mainz. Führt besondere Kochevents durch: [www.delix.biz](http://www.delix.biz).

JOHANNES B. BUCEJ Jahrgang 1962, studierte Theologie, Philosophie, Bildungs- und Universitätsgeschichte sowie Pädagogik. Er befasst sich mit Gastronomie und Verbraucherthemen rund um das Essen, Trinken, Wohlfühlen und die Lebenskunst. Johannes Bucej schreibt regelmäßig für Zeitschriften und Magazine. Seinen kritischen Blick auf die Ernährungs- und Genussgewohnheiten zieht er aus seiner ehrenamtlichen Arbeit für Slow Food Deutschland sowie im Convivium Slow Food München als Projektbetreuer für die Initiative »Städter und Bauern« zur Förderung der regionalen Ernährungssouveränität.

PROF. DR. HERBERT J. BUCKENHÜSKES Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort und ist noch heute in der Lehre tätig. Nach 14 Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig. Er ist Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie in der DLG e.V. in Frankfurt. In der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien (GDL e.V.) war er vier Amtsperioden lang Präsident, seit 2007 leitet er deren Geschäfte und ist zudem Sprecher ihrer Fachgruppe »Ethik in der Lebensmitteltechnologie«. Seit 2007 ist Buckenhüskes Generalsekretär der European Federation of Food Science and Technology (EFFoST), in der er seit 2010 auch die Special Interest Group »Nanotechnology in the food area« leitet. Seit 2008 ist er Sprecher der »German Federation of Food Science and Technology« (GeFFoST), der deutschen Vertretung in der International Union of Food Science and Technology (IUFoST). Seit 2004 Mitglied im Internationalen Arbeitskreis Kulturforschung des Essens. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, Wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen.

JEAN-MARIE DUMAINE Geboren 1954 in Vire (Normandie). Ausbildung zum Koch an der Hotelfachschule von Granville (Normandie). 1975 nach Deutschland gekommen, gründete er 1979 das Restaurant Vieux Sinzig. Beschäftigung mit Wildpflanzen seit 1985. Schon 1997 veröffentlicht er zusammen mit dem Ethnobotaniker Dr. François Couplan sein Kochbuch »Wildpflanzen für die Küche«. Seit zwei Jahrzehnten organisiert er Wildkräuterwanderungen für seine Gäste.

HARALD GASSER Geboren 1977 in Brixen/Südtirol. Nach der Landwirtschaftsschule Sallern in Brixen besuchte er die Schule für soziale Berufe in Bozen. Das Anbauen seltener, alter Gemüsearten beginnt am elterlichen Hof in Saubach/Barbian, später übernimmt er den Aspingerhof. Zusammen mit seiner Frau Petra und den Schwiegereltern wird am Projekt »Gemüseraritäten im Einklang mit der Natur« gearbeitet. Auch der Nachwuchs, Aaron und Noah, hackt schon fleißig im Garten herum.

DR. JÜRGEN HÄDRICH Jahrgang 1970, Kulturwissenschaftler und Philosoph. Er wurde zum Thema »Unsterblichkeitstechniken. Zur Kulturgeschichte einer Faszination« promoviert. Er lebt in Zürich und arbeitet als Personalberater.

MARTIN HABLESREITER / SONJA STUMMERER Jahrgang 1974 bzw. 1973, studierten an der Universität für angewandte Kunst in Wien bei Hans Hollein Architektur. 1999-2001 Studienaufenthalt in London, danach ein Jahr für Arata Isozaki in Tokio tätig. Seit 2004 betreiben sie gemeinsam das Architektur- und Designbüro »honey&bunny« in Wien und sind als freie Journalisten und Autoren tätig. 2005 erschien ihr Buch »Food Design – von der Funktion zum Genuss«, 2010 das erweiterte Nachfolgewerk »Food Design XL«, beide bei Springer WienNewYork. Ihre Fernsehdokumentation »Food Design« (Geyrhalter, 2008) wurde von ORF und Arte France co-produziert und u. a. in den USA, Russland, Israel, Deutschland, Spanien und Island ausgestrahlt.

DR. WALTER HARTMANN Jahrgang 1943, nach einer Lehre Studium an der Universität Hohenheim. Diplom-Agaringenieur, anschließend Promotion. Akademischer Oberrat am Institut für Obstbau. Spezialisierung auf Pflaumen und Zwetschgen, Engagement auf dem Gebiet des Streuobstbaus und der alten Obstsorten. Herausgabe von vierzehn neuen Sorten. Größter Erfolg ist die Nutzung der Hypersensibilität zur Gewinnung scharkaresistenter Sorten. Langjähriger Vorsitzender der Arbeitsgruppe »Plum and Prune, Genetic, Breeding and Pomology« der internationalen Gartenbauwissenschaftlichen Gesellschaft. Herausgeber des »Farbatlas alte Obstsorten« und Mitarbeit an mehreren Büchern. Seit 2008 im Ruhestand, wertet er in einem Untersuchungsauftrag seine Züchtungsarbeiten aus.

HERBERT HINTNER Geboren 1957 in Pichl/Gsies. 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 sechzehn Jahren mit einem Michelinsterne ausgezeichnet ist. Er ist Ehrenpräsident der Jeunes Restaurateurs d'Europe.

MICHAEL HOFFMANN Jahrgang 1967, ging im Alter von 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, das er 2003 übernahm. Koch des Jahres 2010 im Feinschmecker. Hoffmann betreibt darüber hinaus seit einem Jahr bei Krielow in Potsdam-Mittelmark eine eigene Gärtnerei.

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. 2009 erschien ihr Buch »Meisterwerke für uns'ren Gaumen. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche« im Vacat Verlag Potsdam. Sie ist stellvertretende Vorsitzende von Slowfood Deutschland.

**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.

**MAG. DR. ROMANA MAIER** Jahrgang 1983, studierte in Graz Botanik und promovierte am Institut für Pflanzenwissenschaften der Universität Graz. Sie beschäftigte sich im Rahmen ihrer Doktorarbeit mit Antioxidantien in Gewürzkräutern, verfasst Publikationen und hält Vorträge zu diesen Themen.

**PROF. DR. MARIA MÜLLER** Jahrgang 1961, studierte Botanik/Zoologie und ist Pflanzenphysiologin am Institut für Pflanzenwissenschaften der Universität Graz. In ihren Forschungsarbeiten untersucht sie stressbiologische Vorgänge in Pflanzen im Zusammenhang mit abiotischen und biotischen Außeneinflüssen. In der Lehre vertritt sie verschiedene Gebiete der Pflanzenwissenschaften mit angewandten Schwerpunkten in Zellbiologie und Phytopathologie.

**MEINRAD NEUNKIRCHNER** Geboren 1962 in Wien, Meisterkoch und Foodstylist mit Stationen bei Eckart Witzigmann, Marc Meneau, Troisgros u. a., arbeitet seit dreißig Jahren mit Wildpflanzen, weshalb er in Österreich als »Aromenmagier« und »Meister der Aromen« bezeichnet wird. Er kocht im Gourmet Gasthaus Freyenstein (Bib Gourmand, zwei Hauben) in Wien und ist gemeinsam mit Katharina Seiser Autor des Kochbuches »So schmecken Wildpflanzen«.

**PETER SCHARFF** Jahrgang 1969, wuchs im Gasthof seiner Eltern in Dinkelsbühl auf. Nach seiner Kochlehre schloss er eine Konditorlehre im Hotel Traube Tonbach an. Es folgten vierzehn Wanderjahre unter anderem bei Gray Kunz (New York), Dieter Müller und Harald Wohlfahrt. 2000 »Bester Fischkoch Deutschlands« bei der Weltmeisterschaftsqualifikation der Köche. Seit Mai 2000 TV-Pâtissier beim SWR. Im Jahre 2001 erster Michelin-Stern im Land/ART Hotel Wartenberger Mühle bei Kaiserslautern. Mit dem Gartenbauingenieur Bernd Simon entwickelte er den Küchenstil »Cuisina herba Barone«. 2007 Gründung der Firma »Kulinarische Kompetenz«. Seitdem auch Dozent für Aromen- und Kräuterküche im In- und Ausland. [www.peter-scharff.de](http://www.peter-scharff.de)

**KATHARINA SEISER** Geboren 1974 in Oberösterreich, studierte Kommunikationswissenschaft in Salzburg, ist gelernte Köchin, Magazinjournalistin und gemeinsam mit Meinrad Neunkirchner Autorin des Kochbuches und der gleichnamigen iPad-App »So schmecken Wildpflanzen«. Sie schreibt von Wien aus für verschiedene Magazine und Zeitungen übers Essen, seit 2007 auch kulinarische Notizen auf [www.esskultur.at](http://www.esskultur.at)

**BERND SIMON** Jahrgang 1957, Gartenbauingenieur (FH). Der praktische Teil seiner Diplomarbeit über Kakao führte ihn 1981 nach Malaysia. Nach mehreren Jahren leitender Tätigkeit im Obst- und Gemüsebau 1986 und 1987 Arbeit in der Provence mit Obst, Wein und Oliven. Seit 1988 Anbau von Kräutern und Gemüse in eigener Gärtnerei und Referententätigkeit in der Weiterbildung von Köchen und Gärtnern.

ROBERT STOLZ Jahrgang 1961. Seit 1995 mit seiner Frau im Fiefbergener Sommerhof in der Nähe von Kiel, dort 1997 erstmals ein Michelin-Stern (bis 2003). Dann Umzug nach Plön. Kauf und Umbau der Plöner Pastorat hinter der Nikolaikirche mit Blick auf den Plöner See. Seit 2011 erneut ein Michelin-Stern und 16 Punkte in Gault Millau. Mitglied der schleswig-holsteinischen Genuss-Erzeuger-Vereinigung »Feinheimisch«. Enge freundschaftliche Kontakte in die aktuelle skandinavische Küchenszene.

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 sein neues Buch »Das Molekül-Menü. Molekulares Wissen für kreative Köche« im Hirzel-Verlag Stuttgart, ein Grundlagenwerk für molekulare Zusammenhänge bei Lebensmitteln. Er ist Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik sowie Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinare.

DR. NIKOLAI WOJTKO Geboren 1967, studierte Kommunikationswissenschaft, Soziologie und Philosophie. Lehrtätigkeit an verschiedenen Universitäten. Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Vorsitzender des »Netzwerkes freier Kulturjournalisten« (nfk). Redaktionsmitglied des Online-Magazins [www.einseitig.info](http://www.einseitig.info). Als Gastrosoph betreibt er den Blog [www.gastrosophie.eu](http://www.gastrosophie.eu), arbeitet für zahlreiche Magazine und den WDR. Zuletzt veröffentlichte er zusammen mit Jean-Marie Dumaine das Buch »Trüffeln. Die heimischen Exoten. 60 Rezepte und viel Wissenswertes über die mitteleuropäischen Arten« (Aarau 2010, ausgezeichnet bei den Gourmand World Cookbook Awards 2011 als »Best in the world«).

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik und Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitifproduzent, Weinhändler und freier Autor, z. B. für die Zeitschrift »Fine. Das Weinmagazin«. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinare.

© 2011 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

**Gestaltung** Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main  
**Druck** MaroDruck, Augsburg  
**Schrift** Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,  
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-12-6 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