

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ **13** 2011

Räuchern
Forum
Rezension

6 Editorial

Fokus

Räuchern

Fleisch

10 STEFAN PETERSEN
Katenrauch-Schinken aus Malente

14 RALF LAUTENSCHLÄGER
Die Technologie des Räucherns
Traditionelle und moderne Verfahren zur Herstellung
geräucherter Lebensmittel

Fisch

22 KARSTEN KRUSE
Aale räuchern in Hohwacht

Koch

25 NILS HENKEL
Räuchern
Geschmack der Kindheit – bereichernde Würze

32 MONIKA MANTHEY-KARL
Das Räuchern von Fisch
Eine alte Tradition zeitgemäß verändert

Koch

41 JÖRG SACKMANN
Eine Minute für das Räuchern

42 THOMAS VILGIS
Rauch und Raucharomen
Physik, Chemie, Struktur, Funktion

Experiment

60 FELIX BRÖCKER / NATALIE RUSS / THOMAS VILGIS
Rauch im Dessert
Die vier Elemente Feuer, Wasser, Luft, Erde

Koch

66 THOMAS BÜHNER
Rauchparfüm

68 DIETRICH MEIER
Flüssiger Rauch
Eine Herausforderung für die Analyse

Fleisch

74 MARTIN MAIER
Schwarzwälder Schinken

Fleisch

77 MARKUS DIRR
Der zarte Qualm
Erfahrungen und Bedeutung des Räucherns
in der klassischen Metzgerei

81 KARL-OTTO HONIKEL / WOLFGANG JIRA
Rauch in Fleischerzeugnissen
Erwünschte und nicht erwünschte Inhaltsstoffe

Speck

95 HEINRICH PÖDER
Räuchern auf dem Aussererbhof
Speck aus dem Ultental

Forum

- 99 ROBERT PFALLER
Leben und Tod – oder nur das kleine Glück?
Zu einer Grundsatzfrage des Hedonismus
- 104 WALTER HARTMANN
Pflaumen und Zwetschgen (Teil II)
Primitivpflaumen und Landrassen
- 114 ANITA IDEL
Vernachlässigte Potentiale der Rinderkultur
Transhumanz und Wanderweidewirtschaft
- 120 DANIEL KOFAHL
Der sozialisierte Gaumen
Soziologische Überlegungen zum
kulinarischen Geschmacksempfinden
- 127 EVA MARIA ENDRES / CHRISTOPH KLOTTER
Slow Food – Genuss und politisches Engagement
Zu einer Erweiterung des Genussbegriffs
- 132 GÜNTER OTT
Die Radikalität der neuen, grünen Küche
Gedanken zum Kochverständnis von
René Redzepi und Michael Hoffmann
- 137 FRANZ M. WUKETITS
Feuer
Eine bahnbrechende Entdeckung und ihre Folgen

Rezension

- 144 ELISABETTA GADDONI
Requiem für tausend Tonnen Brot
Eine Kehrseite unserer Überflusgesellschaft:
Lebensmittelverschwendung
-
- 149 Autoren

Jetzt beginnt die Jahreszeit der sich häufenden Gelegenheiten, an prasselnden Kaminfeuern Alteingesessenen Erinnerungen zu entlocken. Sie führen ab und an zu unvermuteten Einsichten. So wurde gelegentlich aus dem Münsterländischen davon berichtet, dass in der stockfinsternen Dorfkirche allein am Duft zu erkennen war, von welchem Hof derjenige stammte, der sich erhitzt schnaufend verspätet in die schmale Bank drückte. Wer jetzt an eine würzige Mischung aus Körperdüften von Mensch (vor der Erfindung und regelmäßigen Nutzung der Deodorants) und Tier (vor der Mästung auf Spaltenböden) denkt, springt vermutlich zu kurz. Erst seit wenigen Jahrzehnten verbreiten im großzügig bemessenen Hauptraum eines Bauernhauses sandsteingefasste Kamine heimelige Atmosphäre. Zuvor wurde an ihrer Stelle tagtäglich gekocht, meist auf einem Allesbrenner, dessen Ofenrohr im Bosen genannten Rauchfang stak. Je nach Witterung drückte es den Rauch zurück; ein rauchiger Grundton setzte sich über viele Jahre im ganzen Haus fest und prägte seinen Bewohnern einen typischen »Terroir«-Duft ein.

Es ist vermutlich der langen Menschheitsgeschichte mit offenem Feuer zu verdanken, dass wir – im Gegensatz zum seit kurzem verpönten und verfemten Tabakrauch – beim Essen auf die eigentümliche Aromatisierung verschwelenden Holzes nicht verzichten möchten: Häufig verleiben wir uns noch heute Fleischerzeugnisse erst nach einer solchen Behandlung ein. Für den Roxeler Metzger Bernd Holstiege ist klar: erst durch das Räuchern (oder auch Grillen) kommt der eigentliche Fleischgeschmack zur Entfaltung. Pierre-Antoine Giudicelli, Metzger an der Ostküste Korsikas, formuliert es noch pointierter: Das so alte Räuchern sei noch immer »revolutionär«. Es habe viele Menschen glücklich gemacht; die bleibende Aufgabe sei es, ihm immer neue Aspekte abzugewinnen. Martin Zarnkow, der seinen Beitrag über Räuchermalz erst in der kommenden No. 14 vorstellt, hat in historischen Quellen nur ungeräuchertes Malz explizit genannt gefunden. Es liegt nahe, den Malz grundsätzlich mit einer Räuchernote behaftet zu verstehen, kurz: mitten im Leben waren wir immer vom Rauch umgeben.

Gründe genug für das Journal Culinaire, sich in seiner No. 13 mit der heutigen Theorie und Praxis des Räucherns zu beschäftigen.

Wir beginnen im Norden. STEFAN PETERSEN betreibt mit Vater und Onkel eine Räucherkatte. Sie führt zurück in eine Zeit, als der Rauch nicht durch Rauchfang und Kamin, sondern durch seitliche Wandöffnungen abgeführt wurde. Heute ist die Kate selbstverständlich nicht mehr bewohnt, doch die alte Methode hat ihren Reiz bewahrt, vor allem durch die hohe Qualität der geräucherten Fleischwaren. RALF LAUTENSCHLÄGER stellt uns in einem sorgfältigen Überblick die traditionellen und modernen Verfahren zur Herstellung geräucherter Lebensmittel vor. Seite 10
Seite 14

KARSTEN KRUSE räuchert in Hohwacht an der Ostsee – wie schon sein Vater. Für NILS HENKEL, einen der besten Köche Deutschlands, sind die geräucherten Fische aus dieser Räucherei der Geschmack der Kindheit. Doch sein Umgang mit Rauch in der Küche zeigt ein breiteres Spektrum. MONIKA MANTHEY-KARL betrachtet das Räuchern von Fisch systematisch unter den Regeln der geltenden Vorschriften. Die rühren den Sterne Koch JÖRG SACKMANN aus Schwarzenberg kaum. Er beschreibt in einer Minute, was Räuchern für ihn ausmacht. THOMAS VILGIS behandelt die Physik und Chemie von Rauch und Raucharomen und klärt ihre Struktur und Funktion. Sein Food Project am MPI für Polymerforschung, dem FELIX BRÖCKER und NATALIE RUSS angehören, stellt ein Rauch-Dessert vor, das nach den Ideen des *foodpairing* (Überlapp zweier Lebensmittel über gemeinsame Aromenverbindungen) und der *foodcompletion* (Erweiterung des Aromenspektrums durch Kontraste) konstruiert ist. THOMAS BÜHNER verabscheut Rauch in seiner Funktion als Konservierungsmittel. Sein Interesse erwacht, wenn Rauch die Qualität eines Parfums annimmt. Seite 22
Seite 25
Seite 32
Seite 41
Seite 42
Seite 60
Seite 66

Flüssiger Rauch muss als Aroma gekennzeichnet werden – Grund für viele, ihn kategorisch abzulehnen. Für DIETRICH MEIER ist er eine Herausforderung für die Analyse, der er sich souverän stellt. Schwarzwälder Schinken ist ein weltweit bekanntes Synonym für geräucherten Schinken aus Deutschland. Mitte Oktober 2011 hat der Schutzverband der Schwarzwälder Schinkenhersteller vor dem Bundespatentgericht erstritten, dass Schwarzwälder Schinken nicht nur in der Region hergestellt, sondern auch geschnitten und verpackt werden muss. Das rührt MARTIN MAIER aus Sasbachwalden nicht im Geringsten, hat er sich doch einer handwerklichen Herstellung des Schwarzwälder Schinkens verschrieben, die über jeden Zweifel erhaben ist. Sein Kollege MARKUS DIRR aus Endingen am Kaiserstuhl hat als Koch und Metzger in einigen Ländern gearbeitet. Seine Erfahrungen und die Bedeutung des Räucherns in der klassischen Metzgerei bringt er auf den Punkt: Zarter Qualm. KARL-OTTO HONIKEL widmet sich mit WOLFGANG JIRA wissenschaftlich der Frage nach dem Rauch in Fleischerzeugnissen. Denn zweifellos sind dort neben erwünschten auch nicht erwünschte Inhaltsstoffe zu finden. Den Abschluss des Fokus bietet HEINRICH PÖDER, der seit 1969 auf dem Aussererbhof im Südtiroler Ultental Äpfel anbaut und Schweine züchtet, aus denen er einen bemerkenswerten Speck räuchert. Seite 68
Seite 74
Seite 77
Seite 81
Seite 95

Der österreichische Philosoph ROBERT PFALLER leitet das *Forum* mit einem Beitrag zu einer Grundsatzfrage des Hedonismus anhand des Films »Das große Fressen« ein. Seite 99

- Seite 104 Der dreiteilige Artikel von WALTER HARTMANN über Pflaumen und Zwetschgen findet seine Fortsetzung mit Primitivpflaumen und Landrassen.
- Seite 114 ANITA IDEL geht mit der Transhumanz und der Wanderweidewirtschaft den vernachlässigten Potentialen der Rinderkultur nach. Die soziologische Perspektive nimmt DANIEL KOFAHL ein, wenn er Überlegungen zum kulinarischen Geschmacksempfinden formuliert. EVA MARIA ENDRES und CHRISTOPH
- Seite 120 KLOTTER beschreiben die in Italien gegründete und auch in Deutschland sehr erfolgreiche Bewegung »Slow Food« im Spannungsfeld von Genuss und politischem Engagement.
- Seite 127 An eine Analyse der neuen, grünen Küche an den Beispielen von René Redzepi und Michael Hoffmann wagt sich GÜNTER OTT. FRANZ M. WUKETITS
- Seite 132 schreibt eine kleine Kulturgeschichte des Feuers.
- Seite 137 Den Abschluss des Journal Culinaire No. 13 liefert ELISABETTA GADDONI
- Seite 144 mit einer engagierten Rezension des Films »Taste the Waste«.

Einen anregenden und ertragreichen, fein geräucherten Lesegenuss wünschen Ihnen

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

In den Philosophien, die die Frage aufwerfen, wofür es sich zu leben lohnt, treten zwei einander scheinbar widersprechende Motive auf: Manchmal, zum Beispiel bei Georges Bataille, erscheint lohnendes Leben nicht erreichbar, wenn man nicht Kopf und Kragen riskiert. Manchmal dagegen, zum Beispiel bei Epikur, scheinen sehr kleine Dinge wie ein Stück Käse zum Glück zu genügen. Ist der materialistische Hedonismus also eine Philosophie des kleinen Glücks, oder aber ein Risiko-unternehmen, wie es zum Beispiel der aktuellen Tendenz zu Extremsportarten entspricht? Diese Frage soll im Folgenden anhand eines Vergleichs von Marco Ferreris Film »Das große Fressen« mit den Grundannahmen der Gegenwartskultur behandelt und entschieden werden.

Leben und Tod – oder nur das kleine Glück?

Zu einer Grundsatzfrage des Hedonismus

01

Eine der typischen Lektionen materialistischer Philosophie besteht in der Ernüchterung ihrer Zuhörer. So sagt Epiktet dem verängstigten Schiffsreisenden: ›Du hast Furcht vor dem Sturm. Als ob du das ganze Meer schlucken solltest. Zwei Liter Wasser genügen, dich ertrinken zu lassen.‹ (s. Alain 1982: 160). Dasselbe könnte man auch in Bezug auf die Genüsse formulieren. So würde Epiktet dem heutigen Badetouristen wohl zurufen: ›Du suchst ein fernes Meer auf. Dabei würde jeder mittlere Teich ausreichen, um dich als Schwimmer zu überfordern. In Wahrheit genügt eine winzige Lache, damit du ganz froh wirst.‹

Davon ausgehend könnte man zu dem Eindruck gelangen, dass der Materialismus als Philosophie des lohnenden Lebens eine Lehre der Bescheidenheit in Bezug auf die Genüsse darstelle. Brot, etwas Fisch, ein Stück Käse – das sind die recht überschaubaren Superlative Epikurs, wenn er über die Güter spricht, die das Leben lebenswert machen. Und dabei sind gerade die »Freuden des Bauches« für ihn sogar die entscheidenden aller Freuden. Denn, wie er schreibt: »Ursprung und Wurzel alles Guten ist die Lust des Bauches, auch das Weise und Überfliegende bezieht sich nur auf diese.«

02

Das Auffälligste an Marco Ferreris epikureischem Film »Das große Fressen« von 1973 ist wohl der Umstand, dass er heute unmöglich gedreht werden könnte. Irgendetwas an ihm scheint sich dem Geschmack der Gegenwart grundsätzlich zu versperren. Freilich war der Film auch damals ein Skandal,

aber es ist ein Unterschied, ob eine Zeit auf etwas Skandalöses neugierig ist und es sich ansieht, oder aber es gar nicht erst in ihren Blick geraten lässt.

Vier Männer suchen in diesem Film einen abgelegenen Ort auf – eine Villa, die zwar mitten in der Stadt liegt, aber von der man doch schwer wegzukommen scheint. Man isst dort die feinsten Speisen in enormen Mengen. Nachdem mehrere Prostituierte, die zu Beginn dabei waren und noch Spaß an der Sache hatten, die Gesellschaft angeekelt verlassen haben, bleibt der kulinarischen Quadriga allein die schöne, üppige Lehrerin, die mit ihren Schülern am Vormittag den Baum Boileaus im Garten der Villa besichtigt hatte und die dann, ohne Schüler, überraschend der Einladung zum Abendessen gefolgt ist. Es ist nicht leicht zu sagen, woran die Gegenwartskultur so sehr Anstoß nehmen würde: An dem exzessiven Genuss der Protagonisten von exquisiten Speisen, die unter anderem Filippo Tommaso Marinettis Kochbuch der futuristischen Küche entstammen? An der drastisch gezeigten Art, wie das Eingenommene wieder zum Vorschein kommt? An dem Umstand, dass die vier Männer sich, wie erst langsam deutlich wird, mit Absicht zu Tode fressen? Oder an der Art, wie sie sich in dieser Ausnahmesituation zu einer eigenartigen, archaischen oder utopischen Gemeinschaft zusammenschließen, in der alles, und sogar, wenn auch nicht ganz ohne Spannungen, der Besitz an der ihnen verbliebenen Frau – der auch dies zu gefallen scheint – geteilt wird (übrigens ganz so, wie die antiken Philosophen der meisten Schulen es für eine ideale Gesellschaft gefordert hatten)?

03

Klarerweise lässt Ferreris Film viele Lesarten zu; er kann vieles sein: eine Kritik an der Dekadenz der Konsumgesellschaft, die sich sinnlos zu Tode frisst, anstatt irgendetwas Nachhaltiges zu verfolgen; eine melancholische, tieftraurige Parabel darüber, dass das Leben und die Fähigkeit zum Genuss Grenzen haben; oder eine Vorführung der Tatsache, dass ein genussorientiertes Leben ohne jede Transzendenz eben zum jämmerlichsten Scheitern verurteilt ist. Die Stärke des Films mag darin liegen, dass er eine dichte, mehrdeutige Botschaft entfaltet, die auch solche Gedanken zulässt und nahelegt. Freilich lässt keine dieser Lektüren einen Grund erkennen, weshalb man diesen Film gerne und fasziniert betrachtet; ja weshalb manche (darunter ich selbst) ihn zu ihren Lieblingsfilmen zählen.

Vielleicht ist die entscheidende Lesart dieses Films darum diejenige, die erklären kann, wieso unsere Gegenwart mit diesem Film nichts anfangen kann. Einer der Skandale des Films besteht nämlich in einer philosophischen Behauptung: der These, dass Menschen ihre Neigungen so sehr kultivieren können, dass sie dafür sogar bereit sind, den Tod in Kauf zu nehmen. Immanuel Kant hatte dies bekanntlich für unmöglich gehalten. Keine Neigung, kein Laster, so Kant, sei stark genug, um auch beim Anblick eines Galgens unwiderstehlich zu bleiben. Nur der Pflichtgedanke vermöge dies. Erst Jacques Lacan hatte, geschult am Marquis de Sade, Kant in diesem Punkt widersprochen: Die Schauplätze der Handlungen und Erörterungen Sades seien typische Orte des Philosophierens, vergleichbar der Akademie Platons, der Stoa Poikile des Ze-

non oder dem Garten Epikurs. Dementsprechend werde auch in Sades Boudoirs die Probe auf einen philosophischen Gedanken gemacht – eben den, dass Menschen in der Lage sind, sinnliche Neigungen stärker auf sich wirken zu lassen als ihre Todesfurcht.

04

Warum könnte gerade dieser Gedanke dasjenige sein, was unserer Gegenwart am unverständlichsten ist? – Ich meine, weil diese Gegenwart ein grundsätzliches Problem mit dem Genuss hat – und zwar insbesondere mit dem Genuss der Anderen. Noch nie in der Geschichte haben wohl so viele Menschen sich von irgendetwas belästigt gefühlt: vom Tabakrauch, vom Geruch gegrillten Fleisches, vom Partylärm, von Kunst im öffentlichen Raum, vom Sex oder vom Reden darüber, von der Höflichkeit anderer oder von deren Parfüm. Und wenig erscheint uns so anstößig und hassenswert wie ein Anderer, der in seinem Genuss den Tod nicht zu fürchten scheint. Die Raucherin, die sich an dem erfreut, was man vor langer Zeit einen »honest smoke« nannte, kommt uns heute ähnlich unbegreiflich vor wie »Das große Fressen«.

05

Zwischen unserem Verhältnis zum Genuss und unserem Verhältnis zum Tod besteht ein inniger Zusammenhang. Die von Stendhal in Erinnerung gerufene Zeile aus Alexander Popes Essay on Man, »For which we bear to live or dare to die«, bringt das treffend zum Ausdruck. Das, wofür wir leben, ist auch dasjenige, wofür wir zu sterben bereit sind.

Darum sind die Philosophien des Genusses zugleich auch Philosophien, welche die Todesfurcht in Grenzen halten.

Epikur bemerkte, dass wir den Tod nicht zu fürchten brauchen: Denn dort, wo wir sind, ist er nicht, und dort, wo er ist, sind wir nicht. Könnte es nicht sein, dass wir die Raucherin deshalb so hassen? Nicht, weil sie, wie wir meinen, unsere Gesundheit gefährdet, sondern vor allem, weil sie uns in ihrer Unbekümmertheit dem Tod gegenüber vor Augen führt, wie ängstlich wir selbst diesbezüglich sind? Sie verhält sich großzügig, nicht nur, indem sie uns eine Zigarette anbietet, sondern auch, indem sie mit ihrem Leben so umgeht, als ob man sich um den Tod nicht kümmern müsste.

06

Um einem verbreiteten Missverständnis zu entgehen: Nicht die Frage, ob Menschen rauchen oder nicht, ist wichtig für die Philosophie (das kann sie, ebenso wie der Staat, getrost den einzelnen sowie deren Übereinkünften überlassen), sondern vielmehr die Frage, was aus Menschen wird, die ihre politische Energie darauf verwenden, staatliche Rauchverbote in öffentlichen Räumen durchzusetzen. Sie wollen, dass niemand mehr dort rauchen darf, denn das könnte schädlich, ja tödlich sein. Gut, aber wie werden solche Menschen sich verhalten, wenn es nötig sein sollte, zu kämpfen? (Und könnte dies, nach dem Ende des »Kapitalismus mit menschlichem Antlitz« in den privilegierten Regio-

nen nicht schon längst nötig sein?) Was für eine Ethik folgt aus solcher Besorgtheit? Würden solche Menschen zum Beispiel fähig sein, so zu handeln wie viele Freiwillige aus ganz Europa und Übersee, die 1936 nach Spanien gingen, um die Republik gegen Francos faschistische Truppen zu verteidigen? Kann dergleichen nicht auch ungesund, ja mitunter tödlich sein?

07

Bertolt Brecht hat in seinem Gedicht »Resolution der Kommunarden« die entscheidende Formel für die materialistische Liebe zum Leben entwickelt. Er lässt die Revolutionäre sagen: »In Erwägung dass ihr uns dann eben / Mit Gewehren und Kanonen droht / Haben wir beschlossen, nunmehr schlechtes Leben / Mehr zu fürchten als den Tod.«

Dies ist die politische Bedeutung von Epikurs schlaun Argumenten gegen die Todesfurcht. Wir müssen uns darum kümmern, wo wir sind – um das Leben also; und wir müssen alles dagegen unternehmen, dass dieses Leben ein schlechtes ist. Dass wir dabei umkommen können, ist wenig bedeutend, denn dann landen wir schließlich nur dort, wo wir ohnehin nicht sind.

08

Genau das ist es, wovon »Das große Fressen« handelt, und was unserer Gegenwart so unverständlich geworden ist. Wir fürchten heute nämlich den Tod weitaus mehr als schlechtes Leben; wir lassen uns, wenn es nötig ist, widerstandslos bis auf die Socken filzen, und wir lassen die Geheimdienste gerne unsere Emails lesen, wenn auch nur die entfernteste Aussicht besteht, dass wir dafür nicht von irgendwelchen Irren gebombt werden.

»Das große Fressen« zeigt Menschen, die anders sind als wir. Sie fürchten den Tod weniger als schlechtes Leben. Freilich kann der Film nicht anders, als das, was möglich ist, auch als wirklich darzustellen. Darum müssen die Helden sterben. So, wie der Traum, Freud zufolge, keine Wunschform kennt, keinen »Optativ« (»O möchte doch ...«), sondern vielmehr das, was wir uns wünschen, immer in der Wirklichkeitsform (im Indikativ) darstellen muss, kann auch der Film nicht anders, als das, wozu die Helden bereit sind, in Gestalt dessen zu zeigen, was sie wirklich tun. Um die Bedingung ihrer Lust am Leben zu erkennen, müssen wir die Helden des großen Fressens sterben sehen.

09

Wenn wir gelernt haben, Filme zu lesen, oder wenn wir Epikureer sind, brauchen wir darüber nicht allzu traurig zu sein. Wir können vielmehr versuchen, Schlüsse zu ziehen: Denn nun können wir begreifen, was es mit der epikureischen Bescheidenheit an sich hat. Sie besagt: Man muss sich vor dem Tod nicht in die Hosen gemacht haben, um mit wenigem zufrieden sein zu können. Die Bescheidenheit ist eine Folge der Gelassenheit dem Tod gegenüber. Nur in dieser Reihenfolge lassen sich die epikureischen Thesen begreifen: Erst muss man alles (das Leben) wollen, und das heißt: den Tod nicht fürchten. Dann kann man gelassen sich an vergleichsweise kleinen Dingen erfreuen.

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 Food Project des Max-Planck-Instituts für Polymerforschung Mainz. Führt besondere Kochevents durch: www.delix.biz.

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

MARKUS DIRR Geboren 1965 in Endingen am Kaiserstuhl. Metzgerlehre in Wyhl und Kochlehre bei Franz Keller in Köln. Ab 1985 Koch in St. Moritz, Davos und Montepulciano/Toskana. 1988 Meisterprüfung als Metzger in Frankfurt am Main, dann wieder Stationen in St. Moritz und auf Bermuda. 1990 in der Aubergine bei Eckhart Witzigmann in München; 1991–1992 Stationen in New York und Kalifornien. 1993 Betriebswirt des Handwerks in Frankfurt am Main. Seit 1994 Metzger und Koch in Endingen am Kaiserstuhl.

EVA-MARIA ENDRES Jahrgang 1986, studierte Oecotrophologie in Fulda und setzte intensiv mit dem Thema Esskultur in seinen vielfältigen Facetten auseinander. Ab 2010 Studium des Masters Public Health Nutrition. Seit 2010 Leiterin der Slow Food-Gruppe der Hochschule Fulda, seit 2011 Kinder- und Jugendbeauftragte von Slow Food Deutschland.

ELISABETTA GADDONI Geboren 1965 in Taranto (Italien), aufgewachsen in Imola bei Bologna, lebt in Berlin. Studium der Germanistik, Anglistik und Theaterwissenschaft. Seit 2000 freie Autorin (hauptsächlich für RBB, WDR und RadioBremen) mit den Schwerpunkten Esskultur, Ernährung und Umwelt. Sie schreibt regelmäßig für das »Slow Food-Magazin«. Nebenbei arbeitet sie als Übersetzerin, Moderatorin von Kulturveranstaltungen sowie als Sprecherin für Audioproduktionen.

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

NILS HENKEL Jahrgang 1969. Ab 1986 Ausbildung als Koch im Romantikhôtel »Voss-
Haus« in Eutin. Stationen im Hamburger Restaurant »Le Jardin« im »Raphael Ho-
tel«, im »Landhaus Scherrer« bei Heinz Wehmann sowie im »Il Ristorante«. Sous-
Chef im »Valkenhof« (Coesfeld) bei Pascal Levallois und in »Averbeck's Giebelhof«
(Senden). Ab 1997 Sous-Chef im im Restaurant »Dieter Müller« (Schlosshotel Ler-
bach), ab 2004 Küchenchef und Stellvertreter von Dieter Müller, ab 2008 alleiniger
Küchenchef. 2010 Umbenennung des Restaurants in »Gourmetrestaurant Lerbach«.
Ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen.

PROF. DR. KARL OTTO HONIKEL Jahrgang 1942, studierte Chemie an der Universität
Würzburg; Promotion 1968 in Biochemie. Nach einem Forschungsaufenthalt in
Kanada ab 1973 Mitarbeiter im Institut für Chemie und Physik der Bundesanstalt
für Fleischforschung in Kulmbach, 1985 Übernahme der Leitung. Ab 1988 an neun
Jahre Leiter der Bundesanstalt, die 2004 in der Bundesforschungsanstalt für Ernäh-
rung und Lebensmittel aufging. Ende 2006 Ruhestand. Die Themen seiner umfang-
reichen Forschungen: Biochemische Veränderungen im Fleisch nach dem Schlachten
sowie bei der Be- und Verarbeitung zu verzehrfertigen Produkten; Entwicklung,
der Aufbau und die Durchführung von Qualitätsfleischprogrammen; Ursachen und
Ausmaß von Kontaminationen und Rückständen in Fleisch und seinen Produkten
sowie die Zusammensetzung von Fleisch verschiedener Tierarten und von Fleisch-
erzeugnissen.

DR. ANITA IDEL Jahrgang 1955, Tierärztin und Mediatorin. Von 2005 bis 2008 Lead-Autorin im IAASTD (UN-Weltagrabericht). Arbeitet als Projektmanagerin und Beraterin in den Bereichen Ökologisierung der Landwirtschaft, Agrobiodiversität und Tiergesundheit. Mediatorin in den Spannungsfeldern Ökonomie und Tierschutz sowie Landwirtschaft und Naturschutz. Seit 1986 Lehrbeauftragte an der Uni Kassel »Tiergesundheitliche, ökologische und sozioökonomische Folgen der Agro-Gen-technik«. Mitbegründerin der Arbeitsgemeinschaft Kritische Tiermedizin AGKT (1982), des Gen-ethischen Netzwerks GeN (1986), der Gesellschaft für Ökologische Tierhaltung GÖT (1991) und Mitglied der Vereinigung Deutscher Wissenschaftler VDW. Ihr besonderes Interesse gilt der Kultur(Geschichte) des Mensch-Tier-Verhältnisses. Aktuelle Publikation: Die Kuh ist kein Klima-Killer. Metropolis Verlag 2010. www.anita-idel.de.

DR. WOLFGANG JIRA Jahrgang 1968, studierte Chemie an der Universität Bayreuth und wurde dort am Lehrstuhl Organische Chemie promoviert. Wissenschaftlicher Rat am Max Rubner-Institut (MRI) in Kulmbach. Seine Schwerpunkte sind die Analytik von organischen Rückständen und Kontaminanten in Lebensmitteln sowie die Erarbeitung von Analysemethoden, insbesondere basierend auf Gaschromatographie in Kopplung mit hochauflösender Massenspektrometrie. Mitarbeit in verschiedenen Gremien und Tätigkeit als Reviewer für internationale Fachzeitschriften.

PROF. DR. CHRISTOPH KLOTTER Jahrgang 1956, Prof. Dr. habil., Dipl. Psych., Psychoanalytiker, hat eine Professur für Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung an der Hochschule Fulda. Er ist Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie, seine Forschungsschwerpunkte sind Adipositas, Gesundheitsförderung und Evaluation. Seine letzte Veröffentlichung: Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung (München 2009).

KARSTEN KRUSE Jahrgang 1970, Lehre als Industriemechaniker, sechs Jahre Bundeswehr (Marine), Übernahme der elterlichen Fischräucherei in Howacht an der Ostsee im Jahre 1999.

DANIEL KOFAHL Jahrgang 1981, Dipl.-Soz., studierte Medien-, Konsum- und Kommunikationssoziologie in Trier. Seit 2008 arbeitet er als wissenschaftlicher Mitarbeiter im FG Ökologische Lebensmittelqualität und Ernährungskultur der Universität Kassel. Er forscht zu soziologischen Fragen der Ernährung, wobei ein Schwerpunkt der Analysen auf Aspekten der Kommunikation liegt. 2010 erschien sein Buch »Geschmacksfrage – Zur sozialen Konstruktion des Kulinarischen« im Kulturverlag Kadmos.

DR.-ING. RALF LAUTENSCHLÄGER Jahrgang 1959, ist seit März 2011 Leiter des Internationalen Kompetenzzentrums für Fleischqualität des Max-Rubner-Instituts am Standort Kulmbach. Er studierte Technologie der Fleischverarbeitung an der Humboldt-Universität zu Berlin, erhielt 1995 die Promotion durch der TU Berlin und war in verschiedenen Bereichen der Fleischwaren- und Zulieferindustrie, der Fleischforschung sowie als Redakteur einer Fachzeitschrift tätig.

MARTIN MAIER geboren 1958 in Sasbachwalden. Metzgerlehre in Ortenberg bei Offenburg, Gesellenprüfung als Innungsbester bestanden. Assistent an der Fleischer Schule Heidelberg, ab 1977 eigene Metzgerei, 1980 Meisterprüfung, 1986 Übernahme der Metzgerei der Eltern. 2008 Meisterprüfung und Betriebswirt des Handwerks in Augsburg. 2009 EU-Zulassung als Schlachtbetrieb.

DR. DIETRICH MEIER geboren 1950 in Göttingen, studierte Holzwirtschaft an der Universität Hamburg, 1980 Promotion über die »Verwertbarkeit von Ethanol/Wasser-Ligninen«. Gastdozent an der Universität Guadalajara, Mexiko, seit 1982 Wissenschaftlicher Angestellter / wiss. Rat / wiss. Oberrat / wiss. Direktor an der Bundesforschungsanstalt für Forst- und Holzwirtschaft (BFH) im Institut für Holzchemie und chemische Technologie des Holzes (IWC), ab 2008 vTI-Institut für Holztechnologie und Holzbiologie. Seine Hauptarbeitsgebiete sind die Verflüssigung von Biomasse mittels Schnellpyrolyse sowie die gaschromatographische Analyse der Produkte. Mitglied des Europäischen Pyrolysenetzwerks (PyNE), Deutscher Vertreter bei der International Energy Agency (IEA) Task 34 (Biomass Pyrolysis), Mitglied im Arbeitskreis Kohlenveredelung der DGMK und Experte in der Arbeitsgruppe »Smoke Aroma« bei der European Food Safety Authority (EFSA).

MONIKA MANTHEY-KARL Jahrgang 1953, studierte an den Universitäten Aachen und Bonn Lebensmittelchemie. Sie arbeitet als Wissenschaftlerin am Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Institutes. Ihre Arbeitsschwerpunkte am Standort Hamburg liegen in der Qualitätsbeurteilung und der anorganischen Rückstandsanalytik von Fisch und Fischprodukten.

GÜNTER OTT Jahrgang 1957, studierte Geschichte und Politikwissenschaft in Gießen. Nach dem ersten Staatsexamen absolvierte er eine Ausbildung zum Koch. Anschließend arbeitete er u. a. bei Hans Haas im Frankfurter Brückenkeller und legte 1992 seine Meisterprüfung ab. Seit 1995 ist er Fachlehrer für gastgewerbliche Berufe an der Käthe Kollwitz-Schule in Wetzlar und Gastdozent an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg im Studiengang Food Management und Kulinaristik.

STEFAN PETERSEN Jahrgang 1963, Abitur 1982 in Eutin. Ausbildung zum Fleischer in Kronshagen, anschließend Ausbildung zum Groß- und Außenhandels-Kaufmann in Hamburg. 1990 Meisterprüfung im Fleischerhandwerk in Hamburg und Einstieg in die Schlachtereier und Schinkenräucherei Hans Petersen & Söhne, die als Familienbetrieb mit Vater und Onkel in der dritten Generation geführt wird.

ROBERT PFALLER Jahrgang 1962, ist Professor für Philosophie an der Universität für angewandte Kunst in Wien. Gastprofessuren u. a. in Oslo und Zürich. Gründungsmitglied der Forschungsgruppe für Psychoanalyse »stuzzicadenti«. 2007 ausgezeichnet mit dem Preis »The Missing Link« des Psychoanalytischen Seminars Zürich. Zuletzt erschienen von ihm »Wofür es sich zu leben lohnt. Elemente materialistischer Philosophie« (2011) sowie »Das schmutzige Heilige und die reine Vernunft. Symptome der Gegenwartskultur« (2008), beide im S. Fischer Verlag.

HEINRICH PÖDER Jahrgang 1941. Nach dem Besuch der Fachschule für Obst und Weinbau in Bozen Mitarbeit auf dem elterlichen Hof; 1969 Übernahme des Hofes, der auf 780 Metern Meereshöhe in südwestlicher, für den Obstbau gut geeigneter Lage am Eingang des Ultentales liegt. Als zweites Standbein betreibt er mit seiner Frau Martha und der Familie seines Sohnes eine Schweinezucht und Schweinemast. Verarbeitung der Tiere zu Speck und Würsten. Durch die weitgehende Beachtung alten Traditionen erreicht er eine ausgezeichnete Qualität.

NATALIE RUSS Jahrgang 1987, studiert seit dem Wintersemester 2007 Chemie in Mainz. Studentische Hilfskraft im Food Project des Max-Planck-Instituts für Polymerforschung Mainz.

JÖRG SACKMANN Jahrgang 1960, wurde 1988 nach Stationen bei Harald Wohlfahrt in der Traube, bei Henry Levy in Berlin, der Meisterschule in Baden-Baden und bei Witzigmann in der Aubergine Küchenchef im elterlichen Hotel in Baiersbronn-Schwarzenberg. Übernahme des Betriebs 2003. Sein vielfach ausgezeichnetes Schlossberg-Restaurant (Gault-Millau 18, ein Michelin-Stern) gehört zu den zwanzig besten in Deutschland.

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. 2009 erschien sein Buch »Molekularküche. Geschmack, Aromen, Flavour«. Er ist Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik sowie Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinare.

PROF. DR. FRANZ M. WUKETITS Jahrgang 1955, lehrt Philosophie der Biowissenschaften an der Universität Wien und hatte Lehraufträge und Gastprofessuren an verschiedenen Universitäten. Er ist Vorstandsmitglied des Konrad Lorenz Instituts für Evolutions- und Kognitionsforschung in Altenberg (Niederösterreich) und Beirat mehrerer wissenschaftlicher Akademien und Gesellschaften. Sein Interesse gilt der Evolutionstheorie mit ihren Konsequenzen für ein säkulares Welt- und Menschenbild. Er ist Autor zahlreicher Bücher, zum Thema erschien: *Wie der Mensch wurde, was er isst. Die Evolution menschlicher Ernährung* (Stuttgart 2010). Seine aktuelles Buch widmet sich dem Schwein, einem der wichtigsten Nahrungslieferanten des Menschen: *»Schwein und Mensch. Die Geschichte einer Beziehung«* (Hohenwarsleben 2011).

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963. Publizist, Theologe, Maler und Grafiker aus Münster. Meisterschüler von Paul Isenrath. Kunstprojekte und -Ausstellungen. Herausgeber und Chefredakteur des *»Journal Culinaire. Kultur und Wissenschaft des Essens«*. Stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens und von Slow Food Deutschland. Buch- und Zeitschriftenautor zu Themen der Kulinaristik.

© 2011 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
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 978-3-941121-13-3 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), Studierende und Personen in der
Berufsausbildung (mit Nachweis) 21,40 Euro,
jeweils 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
Hohenzollertring 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