

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ **14** 2012

Öl, Butter und Schmalz
Forum
Rezensionen

	4	Editorial
Fokus		Öl, Butter und Schmalz
	8	WOLFGANG MEYERHOF / RENÉ NACHTSHEIM Fettig Die sechste Geschmacksqualität?
	15	CHRISTIAN GERTZ Öle und Fette Bedeutung und Herstellung
	25	THOMAS A. VILGIS / GUSTAV WASCHATKO Lipide Faszinierende Biomaterialien
Koch	46	ROLF CAVIEZEL Gebratenes Lachsforellenfilet Marinaden-Kerze, grüne Ruccolaspur und gehackte Baumnüsse
	48	CHRISTIAN GERTZ Fette und Öle Struktur und Veränderungen
Klassiker	54	GÜNTER WIEGELMANN Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum
Koch	61	KARL-JOSEF FUCHS Südschwarzwälder Bauernbutter Eine handwerklich hergestellte Spezialität stirbt aus
ABC	64	ESTHER HOFFMANN B wie Buttermodel ABC der Dinge
Koch	68	ROBERT STOLZ Braune Butter
Koch	70	BURKHARD SCHORK Lecker Fett Kindheitserinnerungen
Aufklärung	73	NICOLAI WORM Mehr Fett für mehr Gesundheit Etablierte Ernährungsempfehlungen überdenken
Koch	80	HUBERT HOHLER Das Parfum des Essens
	84	MARTINA KALLER-DIETRICH Fette Gewinne Öle, Margarine und Soja

Koch	90	MARKUS DIRR Schweineschmalz Das »ehrliche« Fett
	92	ILONKA CZERNY »Die unabdingbare Grundlage des Lebens« Fett als elementares Material bei Joseph Beuys
<hr/>		
Forum		
Aktuell	100	RUTH BOLLONGINO Bœuf oriental Die Herkunft unserer Hausrinder aus genetischer Sicht
	104	WALTER HARTMANN Pflaumen und Zwetschgen (Teil III) Züchtung
	114	ESTHER HOFFMANN Kulinarisches Erbe Kulturwissenschaftliche Anmerkungen zur Nobilitierung alimentärer Praxis
Technik	122	LARS SCHEIDLER Kochmesser Analyse qualitätsbestimmender Faktoren
	131	ALWIN BINDER »Wir wollen stark Getränke schlürfen« Goethes Nahrungs-Metaphorik
Flora	136	STEFFEN G. FLEISCHHAUER Essbare Wildpflanzen Nahrung und Naturschätze vor der Haustür
	142	EVA DERNDORFER Blind kochen Ein Selbstversuch
<hr/>		
Reze n s i o n		
	146	MARTIN WURZER-BERGER Sinne anregen Kochen bildet Aufmerksamkeit
	149	GABRIELE SORGO Nahrungsmittel auf Weltreise Eine Geschichte der Entbettung
	152	Autoren

Innerhalb der Stadtgrenzen von Münster in Westfalen, die immerhin über 30.000 Hektar umschließen und 300.000 Menschen beherbergen, gibt es nur noch eine einzige Metzgerei, die selbst schlachtet. Am vergangenen Freitagmorgen war es für zwei zehnmönatige Bunte Bentheimer vom Hof unseres Nachbarn auf der anderen Bahnseite so weit. Auch die Metzger waren gespannt, hatten sie doch schon seit langem keine anderen als Hochleistungsschweine geschlachtet. Als die beiden Bunten Bentheimer mit ihren schwarzgrauen Flecken auf hellem Grund friedlich neben ihren rosigen Kolleginnen lagen, konnte selbst der Laie einen gehörigen Unterscheid ausmachen – und das nicht nur im kräftigen Borstenkleid. Dem hellen Fleisch und der geringen Fettauflage vor allem auf dem Rücken, aber auch bei den Flomen standen ein deutlich dunkleres Fleisch, vier Finger dicker Rückenspeck und eine fast dreifache Flomenmenge bei den Bunten Bentheimern gegenüber. »So sahen die Schweine früher alle aus, ganz normal«, erinnerten sich die Metzger, die schon in den 1960er Jahren Wintertags neben ihrer Erwerbsarbeit bis zu 150 Schweine im Jahr in Hausschlachtung verarbeiteten.

Es soll an dieser Stelle nicht darüber gestritten werden, ob die züchterischen Veränderungen der letzten Jahrzehnte eine Folge des Verbraucherwunsches nach magerem Schweinefleisch waren. Oder führte ihr Wunsch, mehr und möglichst günstiges Fleisch zu konsumieren, erst in der Folge zu mageren Schweinen? Der Effekt ist heute derselbe: Nicht nur junge Menschen haben eine deutliche Aversion gegen sichtbares Fett. Wer hat noch nicht beobachtet, dass auch erwachsene Menschen selbst bei qualitativ hochwertigen Schinken sorgfältig den Fettrand abfieseln und schon die Nennung von »Fett« Gesichtsausdrücke hervorruft, die sonst nur bei der Gabe von extrem Bitterem zu erwarten wären? Im Verein mit den Empfehlungen offizieller wie selbsternannter Ernährungsexperten ist die Wertschätzung gerade von tierischem Fett immer weiter zurückgegangen.

Grund genug und auch an der Zeit, dass das Journal Culinare **Öl, Butter und Schmalz** in den Fokus rückt. Damit initiiert das Journal Culinare keine

neue Sicht auf die Lipide. In den vergangenen Jahren haben sich die Anzeichen für ihre positive Einschätzung aus den Wissenschaften und auch von Seiten der Praktiker und Genussmenschen deutlich vermehrt. Gerade letztere schätzen sichtbares Fett mehr als in Würsten fein gekuttertes, unsichtbares. Doch das mag jeder selbst entscheiden. Das Journal Culinaire bietet nichts anderes als eine Plattform verantworteter Informationen auf der Höhe der Zeit. Wir jedenfalls freuen uns sehr darauf, im Herbst 2014 die luftgetrockneten Schinken der Bunten Bentheimer mit ihrem ordentlichen Fettrand anschneiden zu können.

Mit der grundlegenden Frage, wie Menschen Nahrungsfette wahrnehmen, eröffnen WOLFGANG MEYERHOF und RENÉ NACHTSHEIM den **Fokus**. CHRISTIAN GERTZ beschreibt die Herstellung und Bedeutung von pflanzlichen Ölen und Fetten. THOMAS VILGIS und GUSTAV WASCHATKO tauchen tief in die faszinierende Biologie und Physiologie der Lipide ein, die funktionelles und stabiles Leben mit ermöglichen. Doch auch mögliche Küchenanwendungen geraten bei ihnen nicht aus dem Blick. Eine ungewöhnliche Kerze stellt der Koch ROLF CAVIEZEL vor. CHRISTIAN GERTZ beschreibt in seinem zweiten Artikel, wie die vielfältigen Fette und Öle ungewünschten Veränderungen unterworfen sind, aber auch neue Eigenschaften erlangen können.

Die Kulturwissenschaftlerin ESTHER HOFFMANN verstärkt mit dieser Ausgabe die Redaktion des Journal Culinaire. Ihr auf Fortführung angelegtes »ABC der Dinge« beginnt mit B wie Buttermodel. KARL-JOSEF FUCHS aus dem Münstertal skizziert die Geschichte der Südschwarzwälder Bauernbutter in den vergangenen sechzig Jahren und muss zum Schluss bedauernd konstatieren: Eine handwerklich hergestellte Spezialität stirbt aus.

Esther Hoffmann zeichnet für eine weitere Rubrik verantwortlich: Klassiker. Wiederabdruck bedeutender Texte der Nahrungsforschung. Den Anfang bestreitet »Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum« von GÜNTER WIEGELMANN, dessen klassisch-volkskundliche Mischung aus historisch-exemplarischer Argumentation, akribischer Recherche und Information über Thematisches paradigmatischen Charakter hat. ROBERT STOLZ aus der Alten Pastorat am Plöner See verbindet Tradition und Gegenwart mit seinem Braune-Butter-Schnee.

Der Butter folgt das Schmalz. Kindheitserinnerungen formuliert BURKHARD SCHORK, der im Bietigheim-Bissingener »Friedrich von Schiller« gelegentlich selbst ein Schwein schlachtet und aus den Flomen Schmalz gewinnt. Der Ökotoxikologe NICOLAI WORM plädiert dafür, die etablierten Ernährungsempfehlungen zu überdenken. Sein Aufruf lautet: Mehr Fett für mehr Gesundheit. HUBERT HOHLER aus der Buchinger-Klinik ist traditionell-zurückhaltend. Er setzt Fett als das »Das Parfum des Essens« sparsam ein. Die Öl- und Fetterzeugung im globalen Maßstab verspricht »Fette Gewinne«, wie MARTINA KALLER-DIETRICH nicht nur anhand von Margarine aufzeigt. Für MARKUS DIRR ist handwerklich erzeugtes Schweineschmalz ein »ehrliches« Fett. Im Werk des bildenden Künstlers Josef Beuys erlangte Fett ebenfalls eine konstitutive Bedeutung. ILONKA CZERNY analysiert unter dem Titel »Die unabdingbare Grundlage des Lebens« sein Konzept – und schließt damit den Fokus.

Der Titel des ersten Beitrages im **Forum** – »Bœuf oriental« – lässt einen Koch als Autor vermuten, doch stellt RUTH BOLLONGINO als Paläogenetikerin ihre höchst aktuelle Studie über die Herkunft unserer Hausrinder aus genetischer Sicht vor. WALTER HARTMANN schließt seine Reihe über Pflaumen und Zwetschgen ab mit dem III. Teil, in dem sein einzigartiger züchterischer Beitrag für die Zukunft dieser Früchte klar zutage tritt. ESTHER HOFFMANN formuliert kritische kulturwissenschaftliche Anmerkungen zum kulinarischen Erbe. Der Schmied LARS SCHEIDLER legt eine bemerkenswerte Analyse der qualitätsbestimmenden Faktoren von Kochmessern vor. Goethes Nahrungs-Metaphorik ist das Thema des Germanisten ALWIN BINDER: »Wir wollen stark Getränke schlürfen«. STEFFEN G. FLEISCHHAUER pflückt junge Blätter und lässt uns an Nahrung und Naturschätzen vor der Haustür teilhaben. Einen Selbstversuch unternimmt EVA DERNDORFER, indem sie blind kocht.

Ihr Beitrag leitet zu den **Rezensionen** über, in denen MARTIN WURZER-BERGER das alle Sinne anregende »Trust in Taste. Kochbuch für Blinde und Sehende« von Michael Hoffmann vorstellt und GABRIELE SORGO Nahrungsmittel auf Weltreise begleitet.

Ihnen – wie immer – einen anregenden, angenehm gefetteten Lesegenuss wünschen

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Die Geschichte unserer Hausrinder ist länger und ereignisreicher als ihr Gemüt vermuten lässt. Paläogenetische Studien an prähistorischen Rinderknochen haben tieferen Einblick in einige erstaunliche Kapitel ihrer Domestikation gewährt.

Bœuf oriental

Die Herkunft unserer Hausrinder aus genetischer Sicht

Die Geschichte der Hausrinder beginnt mit dem Auerochsen (*Bos primigenius*). Der wilde Vorfahr der Rinder war einst weit verbreitet und in Asien, Nordafrika und Europa beheimatet. Inzwischen ist er ausgestorben, das letzte Exemplar starb 1627 in Polen. Überjagung, schwindender Lebensraum und wahrscheinlich auch von Hausrindern übertragene Krankheiten besiegelten sein Schicksal. Es gibt nur vereinzelt historische Dokumente über Wildrinder, deren europäische Variante auch Ur genannt wird. Den Großteil ihres Wissens über die Tiere haben Forscher jedoch aus Knochen gelesen: Über viele Jahrzehnte wurden bei archäologischen Ausgrabungen geborgenen Skelettreste vermessen und katalogisiert. Manche in steinzeitlichen Jagdcamps und Mooren gefundene Überreste wiesen Pfeil- und Schnittpuren auf und bezeugten so, dass der Auerochse trotz seiner stattlichen Größe von bis zu zwei Metern Stockmaß und seiner ausladenden Hörner auf dem Speisezettel der Jäger und Sammler stand.

Die Entstehung von Ackerbau und Viehzucht ist eine sehr langsame Entwicklung, die vor etwa 14.000 Jahren im Nahen Osten begann: Das Klima war mild und feucht, der Tisch war für Jäger-Sammler so reichlich gedeckt, dass sie das ganze Jahr über an einem Ort bleiben konnten – die Sesshaftigkeit entstand. Die Menschen erkannten, dass sich Samen von Getreide und Hülsenfrüchten gezielt aussäen ließen und legten so den Grundstock für den Ackerbau. Außer Hunden gab es zu dieser Zeit keine Haustiere, doch die Idee, sich seine Nahrungsmittel selber zu produzieren und Vorräte anzulegen, war geboren. Dieses Novum in der Wirtschaftsweise hat das Gesicht der Erde nachhaltig verändert und ist den Archäologen zu recht eine Epochenbezeichnung wert: das Neolithikum, oder die Jungsteinzeit, hatte begonnen.

Zeichen für den Beginn der Domestikation deuten sich ein paar Jahrhunderte nach den ersten Schritten zum Ackerbau an. Ein Vergleich der gesammelten Messdaten von Tierkochen ergab, dass sich langsam die Alters- und Geschlechterverhältnisse änderten. Darin spiegelt sich der zunehmende Einfluss durch den Menschen. Der Haltung der Tiere in Gefangenschaft ging wahrscheinlich eine Phase der intensiven Kontrolle der Wildherden voraus. Zuerst wurden Ziegen, Schafe und Schweine domestiziert, das Rind folgte recht spät vor etwa 10.500 Jahren. Dass es mit dem Auerochsen wahrscheinlich nicht

ganz so einfach war, belegen die beinahe 2000 Jahre, die es dauerte, bis sich die Domestikation in der Morphologie der Tiere niederschlägt. Im Gegensatz zu den anderen Haustieren finden sich die frühen Spuren der Rinderdomestikation nur in einem relativ kleinen Gebiet zwischen Euphrat und Südost-Anatolien. Ob dies bedeutet, dass anfangs nur sehr wenige Rinder gehalten wurden, lässt sich den archäologischen Hinterlassenschaften nicht entnehmen.

Mit Hilfe paläogenetischer Daten steinzeitlicher Rinder aus dem Iran (die DNA von Proben aus dem Zweistromland ist leider nicht erhalten) konnte kürzlich erstmals die Anzahl der ursprünglich domestizierten Auerochsen geschätzt werden. Ein Vergleich mit heutigen Rindern aus der Region ergab, dass nur geringe Unterschiede zwischen den modernen und den steinzeitlichen Gruppen bestehen. In Computersimulationen werden Szenarien durchgespielt, unter welchen Bedingungen es zu diesen Unterschieden kommen kann und wie hoch ihre Wahrscheinlichkeit ist. Viele tausend Simulationen ergaben das gleiche Bild: Die heutige genetische Diversität geht auf gerade einmal achtzig domestizierte Auerochsen zurück (Bollongino et al. 2012).

Diese Zahl ist überraschend gering, besonders wenn man den langen Zeitraum der Domestikation betrachtet. Über Gründe kann nur spekuliert werden. Entweder waren Rinder nicht sehr beliebt, es haben nur wenige Bauern einen Versuch unternommen, oder die Domestikation erwies sich als so schwierig, dass nur wenige Versuche langfristig von Erfolg gekrönt waren. Ersteres kann nahezu ausgeschlossen werden, denn in den überkommenen Zeugnissen der frühen Bauern ist die große kulturelle Bedeutung und ein hoher Status dieser Tiere durch Rinderdarstellungen, Horndekore und Bukranien dokumentiert. Vergleichbares gibt es für Ziege, Schaf und Schwein nicht.

Die einfachste Erklärung für die geringe Zahl der Auerochsen wäre, dass es schwierig war, sie zu kontrollieren und in Gefangenschaft zu halten. Auch wenn wir über ihr Verhalten nicht viel wissen, ist schon die Vorstellung von einem erwachsenen Auerochsen-Stier recht respektinflößend. Die Haltung von kleineren Haustieren ist flexibler und mobiler; überdies pflanzen sie sich schneller fort. Rinder werden zudem meist in kleineren Gruppen gehalten – eine Herde ist daher durch den Verlust schon weniger Tiere in ihrem Bestand bedroht.

Dennoch war dies nicht das einzige Mal, dass der Auerochse domestiziert wurde. Seine Verwandten im Indusdal konnten als Vorfahren der heutigen Buckelrinder oder Zebus (*Bos indicus*) identifiziert werden, die sich genetisch deutlich von unseren taurinen Rindern (*Bos taurus*) unterscheiden. Auch andere Wildrindarten wurden – insbesondere in Ostasien – in den Hausstand überführt: So entstanden Haustierarten wie Gayal, Yak, Balirind und Wasserbüffel.

Ackerbau und Viehzucht waren ein derartiges Erfolgsrezept, dass sich der Begriff der »neolithischen Revolution« durchsetzte. Die neue Lebensweise breitete sich in den folgenden 5000 Jahren bis nach Europa aus. Ob Bauern und Vieh sich auf Wanderschaft begaben oder sich nur die Idee zur Landwirtschaft rumsprach, wurde viele Jahrzehnte unter den Archäologen lebhaft diskutiert. Auerochsen gab es schließlich auch in Europa, eine unabhängige Domestikation der heimischen Wildrinder konnte daher nicht ausgeschlossen werden.



Vor der Bearbeitung im Labor werden die Proben unter UV-Licht bestrahlt, um kontaminierende DNA an der Oberfläche zu zerstören. Die Schädel sind sehr gut erhalten, meistens liegen die Proben nur als Knochenfragmente vor.

Foto: Ruth Bollongino

Auch hier brachten genetische Analysen an neolithischen Rinderknochen Licht ins Dunkel. Ein Vergleich der DNA von europäischen Aurochs mit den ersten Hausrindern ergab, dass sie sich deutlich unterscheiden. Die genetischen Unterschiede zwischen Haus- und Wildrindern in Europa sind so zahlreich, dass die Zeit seit der Domestikation nicht ausgereicht hätte, so viele Mutationen hervorzubringen. Folglich gehören die europäischen Aurochs einer anderen Population an, die sich vor mehr als 100.000 Jahren von den wilden Vorfahren der Hausrinder im Orient getrennt hat.

Die DNA der prähistorischen Knochen von europäischen Hausrindern und denen im Mittleren Osten zeigt hingegen kaum Unterschiede. Die Linien der steinzeitlichen Hausrinder sind ebenfalls identisch zu denen, die unsere heutigen Rinder aufweisen. Vom europäischen Aurochs jedoch gibt es keine Spur in den modernen Populationen. Die Datenlage ist eindeutig: Die Hausrinder wurden aus dem Nahen Osten nach Europa importiert. Selbst wenn es zu einer Einkreuzung der Aurochs gekommen sein sollte, war sie so selten, dass mögliche genetische Spuren im Laufe der Zeit wieder verloren gingen.

Ein ähnliches Bild zeichnet sich auch für die Bauern selbst ab. Auch sie unterscheiden sich von den lokalen Jäger-Sammlern. Die Tiere zogen also nicht alleine nach Mitteleuropa, die Bauern gingen mit ihnen. Dass sich auch die Jagdbeuter im Laufe der Geschichte der Landwirtschaft annahmen, bezeugt die Mischung von alteingesessenen Jäger-Sammlern mit hinzugezogenen Bauern-Linien, die sich in der heutigen Bevölkerung finden.

Autoren

DR. ALWIN BINDER Geboren 1934 in Stuttgart. Nach Handwerkslehre mit Meisterabschluss (Polsterer und Dekorateur) zweiter Bildungsweg und Germanistikstudium in Berlin und Zürich. 1967–1970 Referendar und Gymnasiallehrer in Berlin. Ab 1970 Akademischer Rat für Neuere deutsche Literatur an der Universität Münster. Seit 1996 im Ruhestand. Neben anderen Themen (Kinder- und Jugendliteratur, Literaturinterpretation, Politische Lyrik) gilt sein Forschungsinteresse vor allem Goethe. (www.AlwinBinder.de)

RUTH BOLLONGINO Jahrgang 1972. Studierte nach einem kurzen Ausflug zur Archäologie Biologie in Göttingen, wo sie sich bereits auf die Paläogenetik spezialisierte. Nach ihrem Diplom ging sie an die Universität Mainz und promovierte 2005 zu dem Thema »Die Herkunft der Hausrinder in Europa. Eine aDNA-Studie an neolithischen Knochenfunden«. Inzwischen ist sie wissenschaftliche Mitarbeiterin der Paläogenetik-Gruppe am Institut für Anthropologie in Mainz und erforscht neben der Haustiergeschichte auch die Populationsgenetik frühbäuerlicher Gesellschaften in Europa und dem Mittleren Osten.

ROLF CAVIEZEL wurde 1973 in St. Gallen geboren. Nach seiner Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen arbeitete er unter anderem im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof Bad Ragaz und im Suvretta House in St. Moritz. Er schloss die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich ab und ließ sich zum Gastronomie-Koch Spital & Heim ausbilden. Seit acht Jahren beschäftigt er sich mit der Molekularen Küche, die auch in seinem Restaurant Station 1 in Grenchen / Schweiz zelebriert wird.

DR. PHIL. ILONKA CZERNY Jahrgang 1966, Studium der Kunstgeschichte, Kunstpädagogik und Theologie in Frankfurt am Main, Innsbruck und Kassel. Seit 2001 Referentin für Kunst an der Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart. Lehrauftrag im Fachbereich Kunst an der Pädagogischen Hochschule Weingarten und im Fachbereich Mediendesign an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Ravensburg. Kurzzeitdozenturen in Südafrika und Litauen. Publikationen und Vorträge zur Kunst der 1950/60er Jahre, der zeitgenössischen Kunst, insbesondere zur Lichtkunst, Plant-Art, Eat-Art, Kunst im öffentlichen Raum und theoretischen Fragestellungen.

MAG. DR. EVA DERNDORFER Jahrgang 1974, Studium und Dissertation in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien. Spezialistin im Bereich der Lebensmittel-Sensorik. Nach Berufserfahrung in Wissenschaft (Fachhochschulsektor) und Wirtschaft (Lebensmittelindustrie) seit 2008 selbstständig. Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen, Autorin von Sach- und Fachbüchern (Brot im Klartext, erscheint 2012; Genuss 2011, Lebensmittelsensorik, 3. Auflage 2010; Iss Dich jung 2009; Weinsensorik 2009; Warum wir essen was wir essen 2008). Gründungs- und Vorstandsmitglied des Vereins »Sensorik Netzwerk Österreich« SNÖ.

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.

STEFFEN GUIDO FLEISCHHAUER Jahrgang 1974, Diplom-Ingenieur (FH) für Landschaftsplanung. Unterrichtet an Hochschulen in Zürich, Weihenstephan und St. Gallen das Fach Essbare Wildpflanzen. Sammelt seit vielen Jahren Erfahrungen in der Ernährung mit Pflanzen aus der freien Natur und bietet geführte Wanderungen, Naturerlebnisreisen, Vorträge sowie Seminare zum Thema Essbare Wildpflanzen. Veröffentlichungen: »Kleine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen«, »Wildpflanzen-Salate«, »Essbare Wildpflanzen bestimmen und verwenden«, AT-Verlag Schweiz. www.essbare-wildpflanzen.de

KARL-JOSEF FUCHS Jahrgang 1960, absolvierte seine Kochlehre im Schwarzen Adler bei Franz Keller in Oberbergen. Er war Commis de Cuisine im Le Canard in Hamburg, in den Schweizer Stuben in Wertheim-Bettingen und arbeitete ab 1985 im elterlichen Betrieb im Münstertal. 2003 übernahm er den »Spielweg« und führt ihn mit seiner Frau Sabine nun in der 5. Generation. Als passionierter Jäger ist er seit vielen Jahren in den Revieren des Schwarzwaldes, in Bayern und im Elsass jagdlich engagiert. Sein erstes Wildkochbuch wurde letztes Jahr relaunched und heißt jetzt: Die neue große Wildkochschule. Bereits 2008 erschien das Buch »Wild & mehr« (beide im Tre Torri Verlag Wiesbaden). Ganz besondere Passion widmet er seiner kleinen Rohmilchkäserei, in der er den »Obermünstertäler«, einen Weichkäse als »Münstertyp«, und den »Spielweger Bergkäse« als klassischen Hartkäse herstellt. Durch seine engen Kontakte zur Münstertäler Landwirtschaft entstand die kleine Buttergeschichte.

DR. CHRISTIAN GERTZ Jahrgang 1948, studierte Lebensmittelchemie an der Universität in Erlangen und wurde an der Technischen Hochschule in Hannover über »Nachweisverfahren von Antioxidantien in Lebensmitteln« promoviert. Seit 1975 am Chemischen Untersuchungsamt Hagen tätig. 1982 Träger des Josef-Schormüller-Preis der Gesellschaft Deutscher Chemiker, 2004 Normann-Medaille der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaft e.V. Mitglied zahlreicher nationaler und internationaler Fachgremien und seit 1997 aktives Mitglied im Deutschen Olivenöl Panel. Über 80 wissenschaftliche Arbeiten in nationalen und internationalen wissenschaftlichen Fachzeitschriften. Schwerpunkt seiner wissenschaftlichen Arbeit ist die Analytik der Fette und Öle und deren Veränderungen unter thermisch-oxidativer Belastung.

WALTER HARTMANN Jahrgang 1943, nach einer Lehre Studium an der Universität Hohenheim. Diplom-Agraringenieur, 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.

ESTHER HOFFMANN Jahrgang 1966, ist freiberufliche Kulturwissenschaftlerin. Langjährige Forschungs-, Lehr- und Redaktionstätigkeit am Ludwig-Uhland-Institut für Empirische Kulturwissenschaft der Universität Tübingen. Zuvor Studium der Europäischen Ethnologie, Theater- Film- und Fernsehwissenschaft, Germanistik und Soziologie in Frankfurt am Main und Tübingen. Forschungsschwerpunkte: Kultur- und Sozialgeschichte, Theorie und Empirie europäischer Alltags- und Populärkulturen (Region, Konsum, Nahrung, material culture), Synästhesie, Traditionsbildung, Schul-, Bildungs- und Kinderkulturforschung. Sie ist Fachredakteurin für Kulturwissenschaft des Journal Culinare.

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 schon vor über zwanzig Jahren 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. 2007 wurde er Vorsitzender des Slow Food Conviviums Bodensee und ist seit 2009 Mitglied der Biomentoren. 2012 erschien »Nachhaltig genießen. Rezeptbuch für unsere Zukunft« im Stuttgarter Trias Verlag.

PROF. DR. MARTINA KALLER-DIETRICH Jahrgang 1963. Studium der Philosophie in Wien, Berlin und Mexiko-Stadt. Promotion 1988, Habilitation 2000 mit der ernährungsgeschichtlichen Arbeit »Macht über Mägen. Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf«. Im Sommersemester 2012 Gastprofessorin an der Sorbonne Nouvelle, Paris 3 »Chaire Pablo Neruda« sowie Präsidentin des 54. International Congress of Americanists (= 54 ICA) an der Universität Wien.

PROF. DR. WOLFGANG MEYERHOF Jahrgang 1953, studierte Biochemie an der Freien Universität Berlin und wurde mit einer Arbeit zur Entwicklungsbiologie des Krallenfrosches zum Dr. rer. nat promoviert. Er habilitierte sich am Universitätskrankenhaus Eppendorf in Hamburg mit Arbeiten über die Struktur, Funktion und Regulation von heptahelikalen Rezeptoren und erhielt die *venia legendi* für das Fach Zellbiochemie. Nach seiner Berufung an das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke leitet er die Abteilung Molekulare Genetik und forscht über die Biologie des Geschmackssinns und dessen Rolle für die Nahrungsauswahl. Zusätzlich vertritt er das Fach Molekulare Genetik am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Potsdam.

RENÉ NACHTSHEIM Jahrgang 1983, wuchs mit der Bäckerei seiner Eltern auf. Sein Studium der Ökotrophologie absolvierte er an der Justus-Liebig-Universität in Gießen und erhielt im Anschluss ein Stipendium der Dr. Rainer Wild-Stiftung. Er arbeitet seit 2010 als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Professur für Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben und promoviert zurzeit über das Thema: »Einflussfaktoren auf die Wahrnehmung von Fett und deren Auswirkung auf das Ernährungsverhalten«.

LARS SCHEIDLER Jahrgang 1967, begründete eine Messersammlung schon im Vorschulalter. Sein erstes Messer fertigte er um 1975 in der Werkstatt des Opas. Parallel zu seiner Maschinenschlosser-Lehre verfolgte er seit 1984 ernsthafte Messerprojekte. Eigene Weiterbildung über Literatur, Reisen und Workshops bei ausgewiesenen Fachleuten, Fachkurse und auch Besuche von Museen. Erste eigene Messerausstellung auf der Internationalen Messer Ausstellung in München 1993. Der Prototyp des Nesmuk-Messers entstand 2004; Gründung der Firma Nesmuk (mit Walter Grave) 2006. Seit 2012 Technischer Leiter »Forschung und Entwicklung« von Nesmuk.

BURKHARD SCHORK Jahrgang 1958. Entgegen des ausdrücklichen Wunsches der Mutter, die ihn als katholischen Pfarrer sah, Ausbildung zum Metzger (Gesellenbrief als Innungsbester und Kammersieger, später Meisterprüfung) und zum Koch (im Restaurant Schweizer Stuben in Wertheim bei Jörg und Dieter Müller). Stationen bei Hans Stucki in Basel, Jörg Müller auf Sylt, Georges Blanc in Vonnas. Sous Chef im Restaurant »Zur Alten Post« bei Hans-Stefan Steinheuer in Heppingen und in den Schweizer Stuben bei Dieter Müller. Seit der Küchenmeisterprüfung 1988 Küchenchef und Patron im Hotel und Restaurant »Friedrich von Schiller« in Bietigheim-Bissingen. 2011 erschien »Das Schlachtfest« im Tre Torri Verlag.

PD DR. GABRIELE SORGO Jahrgang 1961. Studium der Geschichte und Französisch in Wien. Habilitation 2006 über die historisch-anthropologischen Grundlagen der europäischen Konsumgesellschaft. Privatdozentin für Kulturgeschichte am Institut für Geschichte der Universität Wien, Senior Lecturer am Institut für Bildungswissenschaften der Universität Graz. Forschungsschwerpunkte: Konsumanthropologie, Rituale des Konsumierens und Essens, christliche Askese und Erotik sowie Körpergeschichte.

ROBERT STOLZ Jahrgang 1961. Von 1995 bis 2003 im Fiefbergener Sommerhof bei Kiel (erster Michelin-Stern 1997). Umzug in die Plöner Pastorat hinter der Nikolaikirche mit Blick auf den Plöner See. Seit 2011 Michelin-Stern und 17 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 und forscht an weicher Materie, darunter auch an der Physik und Chemie von Nahrungsmitteln mit experimentellen und theoretischen Methoden. Im April erschien sein Buch »Das Moderne Küchenhandwerk« zusammen mit dem Schweizer Koch Rolf Caviezel. Er ist Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik sowie Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinare.

DIPL. CHEM. GUSTAV WASCHATKO Jahrgang 1984, studierte Biomedizinische Chemie an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz mit Schwerpunkten in der Biochemie von Lipiden / Steroiden und der Pflanzenphysiologie. Seit 2010 läuft sein Promotionsprojekt über die Grenzflächenaktivität von Soja-Oleosomen und deren Nutzung als natürlicher Emulgator; er ist Doktorand im Arbeitskreis von Prof. Thomas Vilgis (Gruppe »Food Science and Soft Matter«) am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. In seiner Freizeit treibt der Vegetarier Ausdauersport.

PROF. DR. GÜNTER WIEGELMANN (1928–2008) Studium der Geographie, Germanistik und Volkskunde an der Universität Köln, 1957 Dissertation, 1966 Habilitation an der Universität Bonn, anschließend dort Dozent für Volkskunde, 1968 Wissenschaftlicher Rat und Extraordinarius an der Universität Mainz, von 1971 bis zu seiner Emeritierung 1993 Ordinarius und Seminardirektor der Universität Münster. Er publizierte zur Volkskultur Mittel- und Nordeuropas, zur Wissenschaftsgeschichte, Theorie und Methoden der Europäischen Ethnologie / Volkskunde sowie zur Kulturraum- und Nahrungsforschung.

DR. NICOLAI WORM Jahrgang 1951, studierte Oecotrophologie an der TU München und promovierte an der Universität Gießen. Von 1979 bis 1985 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Sozialmedizin, Prävention und Rehabilitation in Tutzing/ Starnberger See. Lehrtätigkeiten im Bereich Sporternährung (Trainer-Akademie, Deutscher Sportbund, Köln; Universität Innsbruck). Von 1996 bis 2007 Mitglied des Humanwissenschaftlichen Zentrums (HWZ) der Ludwig-Maximilian-Universität in München. Viele Jahre deutscher Vertreter in der Expertengruppe »Ernährung und Wein« beim Office International de la Vigne et du Vin (Internationaler Weinbauverband, O.I.V.) in Paris; wissenschaftlicher Beirat der Deutschen Weinakademie in Mainz. Seit 1987 Referent in der ärztlichen Fortbildung, seit 2009 Professor an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement (DHPG). Einem breiten Publikum durch zahlreichen Bücher und durch TV-Auftritte bekannt.

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 Culinaire.

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

© 2012
Edition Wurzer & Vilgis
Martin Wurzer-Berger

Alter Hof Suttarp
Ottmarsbocholder Straße 117
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
Esther Hoffmann ehoffmann@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 978-3-941121-14-0 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
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