journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 16 2013

Bitte zu Tisch

jc № 16

4 Editorial

Bitte zu Tisch

TILMAN ALLERT
Forschung 10 Tischgeschichten
Vom gemeinsamen Mahl zur Tischflucht

CHRISTOPH MAYER
Pädagogik 16 Im Speisesaal
Dem Essen Aufmerksamkeit schenken

HARTWIG ECKERT / INES HEINDL
Stil 27 Zu Tisch bitte
Kommunikation ist nicht alles, aber alles ist nichts ohne Kommunikation

BÄRBEL RING
Stil 36 Der Tisch vorne links
Servicealltag einer Sommelière

CHRISTOPH KLOTTER
Geschichte 42 Gäste bei Giacomo Casanova
Nostalgie – Gedenken an etwas, das es nie gegeben hat

STEPHAN HOFMANN
Technik 49 Das weiße Gold
Porzelliners Handwerk

JUTTA ERBEL
Technik 62 Messer, Löffel, Gabel
Werkzeuge zur Nahrungsaufnahme

MARTIN HABLESREITER / SONJA STUMMERER
Polemik 75 Eat Design
Behauptungen zur Tischkultur

ESTHER HOFFMANN
ABC 82 M wie Mausefalle / Mausmesser
ABC der Dinge

GEORG SIMMEL
Klassiker 88 Soziologie der Mahlzeit
Wiederabdruck bedeutender Texte der Nahrungsforschung

Forum

BERTRAM TURNER
Ökonomie 97 Arganöl – eine Weltkarriere
Teil I: Gastronomische Spezialität und industrieller Rohstoff

THOMAS VILGIS
Forschung 109 Komplexität auf dem Teller
Ein naturwissenschaftlicher Blick auf das »kulinarische Dreieck« von Lévi-Strauss

SIMON REITMEIER
Forschung 123 Sozialisation der Ernährung
Geschmacksveränderungen auch im Erwachsenenalter

LUDGER FISCHER
Polemik 129 Ab in die Tonne!
Von Müllvermeidung wird kein Mensch satt

Rezensionen

RUTH RÖSCH
139 Regionale Äpfel statt Tubenessen
Die Zukunft auf unseren Tellern

BARBARA WITTMANN
142 Genuss-Plädoyer
Anregung für einen Richtungswechsel

THOMAS VILGIS
144 Geschichten über den Luxus
Kaviar und Trüffel

MARTIN WURZER-BERGER
147 Bemerkenswert
Sechs aktuelle Bücher

152 Autoren

Editorial

Gelegentlich führt die Lektüre des Journal Culinaire zu einer erstaunten Rückfrage: Wie es denn sein könne, dass das Journal Culinaire ohne Wertung unterschiedliche, manchmal geradezu diametrale Beiträge nebeneinander stelle? Ob das Journal Culinaire denn keine eigene Meinung habe oder vertrete?

Die Anfrage irritiert die Redaktion ihrerseits, hält sie doch ihre Zurückhaltung in der Bewertung der thematisch zusammengestellten Beiträge nicht nur für legitim, sondern dezidiert für geboten. Das gilt ausdrücklich nicht nur für Artikel, die wissenschaftlich objektiv Sachverhalte darstellen, sondern auch für Beiträge, die offen und selbstbewusst einen individuellen Standpunkt vertreten. Allesamt soll ihre Aussage vom Lesenden ernsthaft geprüft werden, bevor sie Widerspruch auslösen oder Zustimmung erwecken. Das Journal Culinaire möchte, so seine selbst gestellte Aufgabe, über die Disziplinen- und Fachgrenzen hinweg zu einer Meinungsbildung und -positionierung anregen. Da heißt es, um ein Beispiel zu nennen, dann für den Einzelnen auch, wenn er die handwerkliche Brotbereitung mittels eines Hubkneters bevorzugt, die heutigen Technologien der Teigbereitung insgesamt zur Kenntnis zu nehmen. Erst dann kann er seinen eigenen Standpunkt fundiert beziehen – und gegebenenfalls auch Positionen akzeptieren lernen, die den Hubkneter nur bei bestimmten Mehlen für optimal halten.

Das Journal Culinaire denkt nicht vor. Es sammelt Informationen und stellt Perspektiven bereit. Gerade im Bereich, der die Kultur, Wissenschaft und Praxis des Essens betrifft, ist es üblich geworden, mit geringem oder ausschnitthaftem Wissen öffentlich Stimmungen zu erzeugen. Dem tritt das Journal Culinaire mit aller Entschiedenheit und mit verantworteten Informationen entgegen. Manches Kontroverse klärt sich auf diese Weise schnell. Doch Einiges wird in seiner Komplexität erst dann erkennbar. Einfache Lösungen und daraus resultierende präzise Handlungsanweisungen gibt es in der heutigen Welt nicht viele.

Das aktuelle Thema könnte eine Nagelprobe für den eingeschlagenen Weg sein. Bei Vielen weckt der Ruf »zu Tisch bitte« von Oma, Mutter oder Vater zur gemeinsamen familiären Mahlzeit angenehme Erinnerungen mit einer Mischung aus Geborgenheit und geschmackvollen Esserlebnissen, die tief im Gedächtnis verankert sind. Manche mögen dieselbe Aufforderung, eingedenk negativer Erfahrungen aus Kinder- und Jugendtagen, mit ausgeprägten und

ausgelebten hierarchischen Strukturen am Familientisch, als unverhohlene Bedrohung empfinden. Andere denken vielleicht an formelle Veranstaltungen, bei denen Livrierte mit dieser Aufforderung zu einem wie aus der Zeit gefallenen illustren Mahl auffordern. Nicht auszuschließen ist heute ein verständnisloser Blick derjenigen, die eine Tischkultur im herkömmlichen Sinn nicht zu ihren Alltagserfahrungen zählen.

Die Vielfalt der Bedeutungen anzureißen, die der Tischgemeinschaft zukommen können, ist die Absicht des Journal Culinaire No. 16. Das könnte für den Lesenden ein Anlass sein, sich der eigenen kulturellen Wurzeln einer Tischkultur zu vergewissern. Welche Erfahrungen werden mit dem Familientisch im Alltag, bei den großen Festen verbunden? Welcher Stellenwert wird der Tischrunde zugebilligt? Welche Aspekte der Tischgemeinschaft sind von Bedeutung? Die folgenden Beiträge sollen dazu Anregungen geben, keineswegs Ideale vorstellen.

Der Frankfurter Soziologe TILMAN ALLERT leitet in den **Fokus** des Journal Culinaire No. 16 ein. Seine Arbeitshypothese provoziert: Die Küche löst den Tisch ab, ist das neue Kommunikationszentrum.

Der Titel des zweiten Beitrags dürfte manchen Stoßseufzer auslösen. »Im Speisesaal« klingt in den Ohren leidgeprüfter Mensabesucher landauf, landab wie Hohn. Doch CHRISTOPH MAYER schenkt seit über 25 Jahren im Schullandheim Violau mit viel Phantasie und persönlichem Einsatz dem Essen Aufmerksamkeit. HARTWIG ECKERT und INES HEINDL sind auf einer sehr fruchtbaren Spur. Ihr programmatischer Titel nimmt das Thema »Zu Tisch bitte« auf und weist eindringlich darauf hin, dass auch bei gemeinsamen Essen Kommunikation nicht alles ist, aber alles Essen ohne Kommunikation nichts. Der Restauranttisch vorne links mit Blick in die offene Küche ist bei den Gästen besonders beliebt. Er steht im Mittelpunkt des Beitrags von BÄRBEL RING, in dem sie den Servicealltag einer Sommelière zu Papier bringt. CHRISTOPH KLOTTER skizziert anhand Giacomo Casanovas »Geschichte meines Lebens« eine uns fremde Welterfahrung und -gestaltung, in der das Essen eingebunden war in ein komplexes theatralisches Spiel der Repräsentation. Doch die Romantik bereitete ihr ein Ende. Klotters Ausführungen öffnen für beide Weltwahrnehmungen eine Berechtigung. Anfang des 18. Jahrhunderts wurde das Porzellan in Europa neu erfunden. Der Porzelliner STEPHAN HOFMANN berichtet über sein diffiziles Handwerk, die Herstellung des weißen Goldes. Anhand eines doppelwandigen Bechers verdeutlicht er, was eine traditionsreiche Manufaktur heute zu leisten im Stande ist. Die Geschichte der Werkzeuge zur Nahrungsaufnahme ist, mit dem Messer beginnend, bis heute eine Anreicherungsgeschichte. JUTTA ERBEL zeichnet sie nach und geht ausführlich auf die Herstellung der Bestecke ein. MARTIN HABLESREITER und SONJA STUMMERER gefällt das ganze Gehabe um die Tischkultur überhaupt nicht. In ihrer Polemik »Eat Design. Behauptungen zur Tischkultur« sind sie bestrebt, die überkommenen Regeln als falsch und überflüssig zu entlarven. Im **ABC** der Dinge führt ESTHER HOFFMANN unter »M wie Mausefalle/Mausmesser« vor, mit welcher Raffinesse Menschen unge-

betenen Haus- und Tischgästen zu Leibe rücken. Den Wiederabdruck bedeutender Texte der Nahrungsforschung bestreitet GEORG SIMMEL mit seiner »Soziologie der Mahlzeit« aus dem Jahr 1910. (Der Beitrag von KURT RÖTTGERS, Gastrosophie oder »Kritik der kulinarischen Vernunft«?, in Journal Culinaire No. 9 sei zur Neulektüre empfohlen.)

Der Auftakt im **Forum** gebührt BERTRAM TURNER. Er beschäftigt sich mit dem marokkanischen Arganöl, das innerhalb weniger Jahre Weltkarriere gemacht hat. In einem ersten Teil beschreibt er die Gewinnung des Öls als gastronomische Spezialität und Rohstoff vor allem für die kosmetische Industrie. In einem zweiten Teil für das Journal Culinaire No. 17 wird es um den Aufbau einer Infrastruktur gehen, die eine weltweite Vermarktung des Öls ermöglichte. Einen Blick aus physikalisch-chemischer Perspektive auf das »kulinarische Dreieck« von Claude Lévi-Strauss wagt THOMAS VILGIS. In seinen Ausführungen zur »Komplexität auf dem Teller« erweitert er es zu einem mehrdimensionalen Modell. Darüber hinaus entwickelt er für die heutige Elementvielfalt auf komplexen Tellern die mathematische Definition einer »entropischen Komplexität«. Der Soziologe SIMON REITMEIER stellt mit »Sozialisation der Ernährung. Geschmacksveränderungen auch im Erwachsenenalter« einen Teilaspekt aus seiner jüngst abgeschlossenen Dissertation vor. Ein polemischer Zwischenruf ist LUDGER FISCHER gestattet, der unter dem Titel »Ab in die Tonne! Von Müllvermeidung wird kein Mensch satt« eine konträre Auffassung in der aktuellen Teller-statt-Tonne-Diskussion vertritt.

Das Heidelberger Symposium des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens »Der Essalltag als Herausforderung der Zukunft« fand im Juni 2009 statt. Eine **Rezension** des Tagungsbands erfolgt durch RUTH RÖSCH unter dem Titel »Regionale Äpfel statt Tubenessen. Die Zukunft auf unseren Tellern«. Weitere Rezensionen besorgen BARBARA WITTMANN (Genuss-Plädoyer. Anregung für einen Richtungswechsel), THOMAS VILGIS (Geschichten über den Luxus. Kaviar und Trüffel) und MARTIN WURZER-BERGER (Bemerkenswert).

Ihnen einen auch zum Widerspruch und Weiterdenken anregenden Lesegenuss wünschend

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Es war ein schöner Abend. Die beiden letzten Gäste ziehen ihre Jacken über, glückstrahlend, gesättigt, zufrieden. Bestimmt würden sie bald wiederkommen, bekunden sie, am liebsten schon reservieren für den nächsten Urlaub, denn die wenigen Tische seien ja im Sommer immer heiß umkämpft. Und wenn sie einen Wunsch äußern dürften, würden sie dann gerne vorne links, mit dem besten Blick in die offene Restaurantküche, sitzen. Die Rezeptionistin notiert die Reservierung, den Wunsch mit dazu, kann den Tisch aber nicht versprechen. Das sei nicht schlimm. Eng umschlugen verschwindet das Paar im kalten, schneetreibenden Wind.

Der Tisch vorne links

Servicealltag einer Sommelière

Es ist wieder Sommer. Das Hotel ist ausgebucht, für die wenigen Tische im Restaurant gibt es eine Warteliste. Der Restaurantleiter bereitet die Einteilung der Tische für den Abend vor; nach Möglichkeit wird der Tischwunsch eines jeden Gastes erfüllt. Das stellt ihn heute vor einige Probleme: Der Tisch vorne links ist begehrt. Er trägt anhand des ältesten Reservierungsdatums einen Namen ein. Morgens hatten die Frühstücksmädels notiert, dass der junge Mann von Zimmer 109 mit seiner Freundin auch an dem Tisch vorne links sitzen möchte, schließlich feiern die beiden ihre Verlobung. Er schreibt sie nach vorne rechts. Dort sitzt man sich zwar gegenüber und nicht über Eck, aber der Tisch ist größer und bietet mehr Platz. Nach bestem Wissen und Gewissen trägt er Namen um Namen in sein Placement ein.

Der junge Mann von der Rezeption begleitet ein älteres Ehepaar durch das Hotel. Sie sind das erste Mal im Haus, er erläutert die Details im Hotel, lässt einen ersten Blick in das Restaurant werfen, weist auf den Spa-Bereich hin und auf die Bar. Der Herr wirkt gestresst, die Frisur der Dame ist vom Winde verweht. Die Fahrt, erläutern sie, habe deutlich länger gedauert als gedacht, viele Staus, eine Reifenpanne zudem. Sie würden, wie im Vorfeld besprochen, zum Essen kommen, aber bestünden darauf, vorne links sitzen wollen. Der junge Mann von der Rezeption verspricht lächelnd, den Wunsch weiterzuleiten. Garantieren könne er jedoch nichts.

Das Restaurant des Hauses ist mittags geschlossen. Es öffnet ab 18.30 Uhr. Die Servicebrigade hat alle Hände voll zu tun, die Räumlichkeiten herzurichten. Es müssen Getränke aufgefüllt werden, Champagner, Wasser, Alkoholfreies, Weine zum Menü ausgesucht und bereitgestellt werden, Zitronen geschnitten, Silber gesilbert, Käse vorbereitet, Teller poliert, Schieferplatten geölt, Menükarten eingezogen, Servietten gebrochen, Tische eingedeckt, Me-

nagen gesäubert und aufgefüllt, Blumen frisch gesteckt, Staub gesaugt, Stühle gewischt und Lampen geputzt werden. Auf dem Reservierungsplan steht ein Fünfertisch. Eine Platte wird geholt, der Tisch vergrößert, Stühle aus dem Keller in die erste Etage getragen. Die ganze Mise en Place muss stehen, damit der Abend reibungslos ablaufen kann. Der Service freut sich auf die Gäste, jeder Abend ist anders, jeder Gast herzlich willkommen. Jeder und jede soll einen schönen Abend genießen.

Der Service muss sich sputen, gleich gibt es das Personalessen, die Zeit wird knapp werden. Alle sitzen mit erhobener Gabel am Tisch, da klingelt das Telefon. Neue Hausgäste sind gerade angereist. Bitte zwei Glas Champagner in die Bar, die Rezeption bräuchte einen kräftigen Mann fürs Gepäck. Und die Dame aus dem Zimmer 108 hätte gerne eine Brühe, ihr ginge es nicht so gut.

Zehn Minuten später sitzen alle wieder beisammen, genießen das kalte Abendessen und einen schnellen Kaffee. Kurz darauf ist Servicemeeting. Der Restaurantleiter teilt die Positionen für den Abend ein, wer im Restaurant wo arbeitet, wer den Bardienst macht, wer den Roomservice. Die Gästeliste wird besprochen. Heute wollen alle vorne links sitzen, eingetragen ist das Paar, das im Winter so nett gefragt hat. Alle anderen, die vorne links hätten sitzen wollen, sind an anderen Tischen eingetragen. An ihnen gibt es selbstverständlich die gleiche Karte, den gleichen Service. Ihnen wird die gleiche Aufmerksamkeit zuteil.

Das Handy des Restaurantleiters klingelt. Der Fünfertisch hat abgesagt, die Platte muss entfernt, die Stühle wieder in den Keller getragen werden. Von der Warteliste sind zwei Gäste nachgerückt. Auch sie möchten gerne – vorne links sitzen. Der Restaurantleiter blickt gen Himmel. Wenn noch irgendjemand heute vorne links sitzen möchte, würde er den Tisch eigenhändig aus dem Restaurant tragen. Dann gäbe es keinen Tisch vorne links!

Als erstes kommt ein junges Paar, es macht einen sehr netten Eindruck. Sie sind etwas befangen, vielleicht ihr erster Besuch. Eine Kollegin leitet sie zu ihrem Tisch, rückt die Stühle und wünscht einen schönen Abend. Man sieht: Die beiden sind überwältigt, sie unterhalten sich leise miteinander und schauen interessiert umher. Die Frau hat ein strahlendes Lächeln im Gesicht, die beiden halten Händchen. Aufmerksam werden sie durch das Menü und durch die Weine geleitet, vom Service umsorgt.

Das Restaurant füllt sich langsam, noch hat niemand Anspruch auf den Tisch vorne links erhoben, doch das ändert sich sofort. Ein Paar betritt das Restaurant und steuert zielstrebig auf den Tisch vorne links zu. Der zaghaft nach ihrem Namen fragende Auszubildende wird geflissentlich ignoriert. Der Restaurantleiter, an einem anderen Tisch gerade eine Flasche Wein öffnend, beobachtet das Geschehen aus dem Augenwinkel. Er eilt hinzu. Doch das Verlobungs-Paar, Hausgäste von Zimmer 109, hat schon Platz genommen. Sie zupft an ihrer Bluse. Er schaut herausfordernd, mit erhobenem Kinn. Beide stellen fest: Diesen Tisch haben wir reserviert! Der Restaurantleiter lächelt freundlich. Und weist auf den Tisch gegenüber, vorne rechts. Da sie doch einen feierlichen Anlass hätten, habe er diesen größeren Tisch für sie ausgesucht und

mit einer schönen Blumendekoration geschmückt; ihre Menüs seien, wie besprochen, schon vorbereitet. Die Frau blickt auf die Blumen und lächelt entspannt. Sie wirft ihrem Partner einen Blick zu, der seinen gerade noch revoltierenden Blick schmelzen lässt. Sie wechseln den Tisch, ein anerkennender Blick trifft den Restaurantleiter, als das Paar die vorbereitete Menükarte mit eigenem Namen liest.

Währenddessen stehen die gestressten, neu angereisten Hausgäste vom Mittag im Eingang und werden vom Service empfangen. Der Restaurantleiter begleitet sie an den Tisch vor dem Tisch vorne links. Sie sehen jetzt deutlich entspannter aus. Zufrieden nehmen sie Platz, gerne einen Aperitif, Kaviar sowieso. Glück gehabt, denkt der Maître, sie hatten wohl nur eine schlechte Anreise.

Ein weiteres Paar kommt, endlich kann der Tisch vorne links belegt werden. Beide freuen sich sehr und bedanken sich herzlich.

Eine Frau und ein Mann stehen unentschlossen in der Tür, lassen ihre Blicke hin und her schweifen. Die Sommelière geht auf sie zu, um sie zu begrüßen, nach dem Namen zu fragen und sie zu ihrem Tisch zu begleiten. Sie geht vor, bemerkt aber auf dem Weg, dass beide stehen geblieben sind und erregt miteinander flüstern. Sie gehen nicht weiter. Im Gegenteil. Die Dame eilt schnellen Schrittes aus dem Raum, der Mann folgt ihr schulterzuckend.

Vor dem Restaurant erreicht die Sommelière die Gäste und erkundigt sich nach ihrem Problem. Die Dame kommt direkt auf sie zu, baut sich vor ihr auf und brüllt sie an: dass sie unfähig sei, inkompetent – und einige andere Nettigkeiten mehr. Die Sommelière kennt noch immer den Grund ihrer Erregung nicht und versichert ihr dennoch, dass es ihr leid täte. Indem sie versucht, etwas Abstand zwischen sich und das zornesrote Gesicht der aufgebrachten Jubilarin zu bringen, fragt sie nach dem Grund des Ausbruchs. Die Dame hebt an: »Ihr« Tisch sei besetzt. Das sei »ihr« Tisch, sie würden immer da sitzen, und außerdem hätten sie heute Silberhochzeit. Den ganzen Tag hätte sie, die Sommelière persönlich, ihr nun gänzlich verdorben. Der Mann äußert sich nicht, bedrückt hält er sich im Hintergrund. Die junge Weinkellnerin bittet die beiden vorläufig in die Bar. Sie bringt ein Glas Champagner. Die Frau trinkt, immer noch erregt, in großen Schlucken den Champagner, will aber weiterhin sofort gehen.

Der Chef eilt, vom Herd weggelotst, seine Töpfe, Pfannen, Teller im Stich lassend, in die Bar, obwohl er eigentlich keine Sekunde Zeit hat. Das ganze Restaurant muss aufs Essen warten, bevor es weitergehen kann.

Nach zwei, drei Sätzen des Gastgebers beruhigt sich die Frau. Ihr Gesicht entspannt sich, sie trinkt den Champagner bis auf den letzten Tropfen aus und lässt sich von der eben noch so angefeindeten Sommelière ins Restaurant zurück begleiten, an den Tisch, der für sie vorgesehen war.

Zwei Damen betreten den Raum. Sie sind im Haus bekannt: Jede nimmt einen Hauptgang, eine Karaffe Leitungswasser. Mit den enttäuschten Worten, das ihr Tisch vorne links ja schon vergeben sei, lassen sie sich die Stühle zurechtrücken und nehmen Platz. Ihre Enttäuschung verfliegt rasch, es kommt ein kleiner Gruß aus der Küche. Deswegen, erklärt die ältere Dame augenzwinkernd, nähmen sie nie eine Vorspeise.

Autoren

PROF. DR. TILMAN ALLERT Jahrgang 1947. Professor für Soziologie und Sozialpsychologie an der Goethe-Universität Frankfurt. Gastprofessuren an den Universitäten Tbilisi, Georgien und Yerewan, Armenien. Seine Forschungsgebiete sind die Soziologie der Familie, der Professionen sowie die elementaren Formen sozialen Lebens. Für das Magazin »Sternklasse« schreibt er Beiträge zur Kultur des Service in der modernen Gastronomie und Hotellerie.

PROF. DR. HARTWIG ECKERT Jahrgang 1942, studierte Sprachwissenschaft in Deutschland und UK, Promotion in Sprachwissenschaften. Er war Lecturer und Senior Lecturer an den Germanistischen Seminaren der Universitäten Hull und Salford (UK) und lehrte als Professor am Englischen Seminar der Universität Flensburg. Seine Forschungsschwerpunkte liegen bis heute im Feld »Menschen und ihre Stimmen« sowie »Persönlichkeitsentwicklung durch Kommunikation.« Er ist jetzt tätig als Senior Consultant bei Triple A (Training und Personalentwicklung in Europa).

JUTTA ERBEL Jahrgang 1973, Fremdsprachenkorrespondentin. Auslandsaufenthalt, Ausbildung zur Hotelfachfrau (Bühlerhöhe), Arbeit in verschiedenen Bereichen der Spitzenhotellerie und -Gastronomie. Seit 1999 Repräsentantin der französischen Silberschmiede Christofle mit den Schwerpunkten Fachhändler-Betreuung, Sales & Marketing Hotel & Corporate, Ausstellungen und Schulungen. Von der Tischkultur fasziniert: Sammlerin von Bestecken, Tafelsilber, Tischgeräten, Porzellan und Kristall.

DR. LUDGER FISCHER Jahrgang 1957, Politikwissenschaftler und Kunsthistoriker. Politikberater in Brüssel, Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und anderer EU-Gremien zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und -politik. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010, beide Eichborn und als Piper-Taschenbuch). Seine jüngste Veröffentlichung handelt von Irrtümern, Vorurteilen und Halbwahrheiten über Kerle am Herd: Mann kocht! (Eichborn 2012).

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 Fernsehdokumetation »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.

PROF. DR. INES HEINDL Jahrgang 1950, hat eine Professur am FB Gesundheit, Ernährung, Sport der Universität Flensburg inne. Studium der Oecotrophologie, Promotion in Biochemie. Seit 1982 ist sie am Aufbau von Studiengängen zur Gesundheitsbildung in Flensburg beteiligt. Kooperationspartnerin im Forschungsprojekt REVIS, Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen. Ihr Forschungsschwerpunkte liegen in der Bildungs- und Kommunikationsforschung: Hier der Zusammenhang von Essen und Kommunikation.

ESTHER HOFFMANN Jahrgang 1966, freiberufliche Kulturwissenschaftlerin, arbeitet als Redakteurin, Autorin und Texterin. 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), Traditionsbildung, Schul- Bildungs- und Kinderkulturforschung. Sie ist Fachredakteurin für Kulturwissenschaft des Journal Culinaire.

STEPHAN HOFMANN Jahrgang 1958, Studium der Nichtmetallisch Anorganischen Werkstoffe an der TU Clausthal Zellerfeld. Seit 1983 bei der Porzellanmanufaktur Fürstenberg tätig, heute als Betriebsleiter. Seine Leidenschaft für das Industriedesign vor allem der 1950er bis 1970er Jahre macht ihn zu einem wichtigen Mitgestalter und technischen Begleiter für viele Neuentwicklungen.

PROF. DR. CHRISTOPH KLOTTER Jahrgang 1956, Professur für Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung an der Hochschule Fulda; dort Vizepräident für Lehre und Studium. Seine Forschungsschwerpunkte sind Adipositas, Gesundheitsförderung und Evaluation. Veröffentlichungen: Einführung in die Ernährungspsychologie (2007), Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung (2009), sowie Romantik und Gewalt (mit Niels Beckenbach; 2012).

CHRISTOPH MAYER Jahrgang 1957, aufgewachsen im Bruder-Klaus-Heim in Violau. Schon als Kind Interesse an Kochen und Gartenbau. Nach Schreinerlehre und Erzieherausbildung Studium der Sozialarbeit und Philosophie. Studienbegleitend zahlreiche Italien-Aufenthalte. Ab 1985 Sozialpädagoge im Bruder-Klaus-Heim, seit 1997 Leiter der Einrichtung. Weiterbildung durch Koch-, Eis- und Patisserie Kurse. Mitglied bei Slow Food Deutschland. Umsetzung von vielen Ideen in der Schullandheim- und Bildungsarbeit, sowohl im Lebensmittelbereich als auch im technischen und pädagogischen Bereich. Entwicklung und Anwendung von neuen Akzentsetzungen in der Gemeinschaftsverpflegung.

DR. SIMON REITMEIER Jahrgang 1979, studierte Soziologie, Politikwissenschaft und Neueste Geschichte an den Universitäten Augsburg und Granada. 2007 arbeitet er für die Slow Food Stiftung für Biodiversität in Bra, Italien und wurde nach seiner Rückkehr Mitglied der Slow Food Arche-Kommission Deutschland. 2012 promovierte er über die »Sozialisation der Ernährung«. Seit Anfang 2013 arbeitet er für den Cluster Ernährung am Kompetenzzentrum Ernährung (Kern) des Bayerischen Staatsministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten.

BÄRBEL RING Jahrgang 1977. Seit 2009 Sommelière im Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. Gastronomische Stationen im Kronenschlösschen Hattenheim, bei Karsten Wulff auf Sylt, im Ederer in München und im Duisburger Gasthof Brendel. Vor der Gastronomie Arbeit mit Kindern und Jugendlichen in sozialen Einrichtungen und einige Semester Pädagogik in Mönchengladbach.

RUTH RÖSCH Jahrgang 1968, studierte Oecotrophologie an der Universität Bonn. Nach einigen Jahren als Wissenschaftsredakteurin beim aid infodienst Ernährung, Landwirtschaft, Verbraucherschutz (aid) e.V. in Bonn ist sie seit 2000 freie Autorin, Redakteurin und Dozentin (www.fachinfo-ernaehrung.de). Sie publizierte zahlreiche Fachartikel und Beiträge für Unterrichtsmaterialien, Fortbildungsunterlagen, elektronische Medien und Ratgeberseiten im Internet. Schwerpunkte sind Ernährung unterschiedlicher Bevölkerungsgruppen, warenkundliche und ernährungsmedizinische Themen. Aktuell ist sie im Projekt »Gesund ins Leben – Netzwerk Junge Familie« des Nationalen Aktionsplans »IN FORM – Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung« der Bundesregierung engagiert.

DR. BERTRAM TURNER Jahrgang 1958, studierte Alte Geschichte, Physische Anthropologie und Ethnologie an der Ludwig-Maximilians-Universität München, an der er 1986 mit Magister und 1996 mit Promotion abschloss. Von 1993 bis 2001 war er Assistent am Institut für Ethnologie und Afrikanistik in München, seit 2001 ist er Senior Researcher am Max-Planck Institut für ethnologische Forschung in der Abteilung Recht und Ethnologie in Halle/Saale. Feldforschungen u. a. im Nahen Osten und im Maghreb, insbesondere in Marokko. Ein Schwerpunkt seiner Forschung gilt dem Management natürlicher Ressourcen unter von Rechtspluralismus gekennzeichneten Bedingungen.

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. Gerade erschien zusammen mit Hubertus Tzschirner ein Buch zum Thema »sous-vide« und Rolf Caviezel eine zuvor im Journal Culinaire skizzierte Theorie zum Thema »Foodpairing – Harmonie und Kontrast« mit vielen Rezeptbeispielen; im April erschien mit ihm »Das Moderne Küchenhandwerk«. Er ist Mitherausgeber des Journal Culinaire.

BARBARA WITTMANN Jahrgang 1986. Ausbildung zur Kirchenmalerin. Nach dem Studium der Vergleichenden Kulturwissenschaft, Kunstgeschichte und Russischen Philologie in Regensburg seit 2008 ebendort Masterstudium der Vergleichenden Kulturwissenschaft. Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Vergleichende Kulturwissenschaft mit Schwerpunkt Esskulturforschung. Seit 2013 Werkvertrag bei der Rainer Wild-Stiftung für gesunde Ernährung.

MARTIN WURZER-BERGER geboren 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, Aperitif-Produzent, Weinhändler, freier Autor, z. B. für die Zeitschrift »Fine. Das Weinmagazin«, und Fachlektor. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

jc № 16 2013

www.journal-culinaire.de

journal culinaire Kultur und Wissenschaft des Essens

© 2013 Edition Wurzer & Vilgis

Martin Wurzer-Berger
Alter Hof Suttarp

Ottmarsbocholter 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 Auer Buch + Medien GmbH, Donauwörth
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

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

ISBN 978-3-941121-16-4
ISSN 1866-6493

Alle Rechte vorbehalten
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 Einzelhefte, Abonnements und Fachhandel
Donauwörther Verlagsservice GmbH
Heilig-Kreuz-Straße 16 Telefon 0906-705816280
86609 Donauwörth Fax 0906-70581616
journal-culinaire@don-verlagsservice.de