# journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 18 2014

## Frische Milch

4 jc № 18 Editorial

## Frische Milch

Grundlagen 8
ANITA IDEL
Milch aus Gras
Die unterschätzte Ressource Raufutter

Erinnerung 18
MARTINA KALLER
Die Milch ist mein Himmelreich
Im Gespräch mit der Biobäuerin Waltraud Valtiner aus Tirol

Koch 26
NILS HENKEL
Muschel, Haselnuss, Rapskern, Meerrettich, Garnele

Geschichte 30
ANDREA FINK-KESSLER
Die haltbare Frische
Der lange Weg der Milch von der Kuh zum Konsument

Plädoyer 38
TON BAARS
Gesunde Milch
Sicher, roh – und von der Weide

Milchbauern 50
ANJA UND PIUS FREY
Vorzugsmilch-Erzeugung
Ein Produkt mit Wertschätzung

Heimatkunde 52
KARL-JOSEF FUCHS
Hinterwälder Rinder
Weidehaltung auf mageren Schwarzwaldböden

Grundlagen 55
THOMAS VILGIS
Frische Milch
Kolloidale Struktur, Physik und Verdauung

Koch 70
JORDI ROCA
Postre làctic

Technologie 74
PETER CHR. LORENZEN
ESL-Milch
Ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel
mit verlängerter Haltbarkeit

Koch 79
THOMAS MACYSZYN
Aubergine, Sonnenblumenwurzel,
Sonnenblumenwurzel-»Baguette«

Forschung 84
ANDREA BÜTTNER / SONJA BISCHOFF
Muttermilch
Auf der Spur ihres Aromaprofils

Biologie 95 ANKE LIEBERT
Vertragen Sie Milch?
Laktasepersistenz, eine evolutionäre Erfolgsgeschichte

Koch 100 ROBERT STOLZ
Flutsaum am Meer

Transfer 104 CAROLINE SIEFARTH
Nicht-Kuh-Milchprodukte
Ein kulinarisches Milch-Update

Cartoon 107 BERND ZELLER
Milchexperte

## Forum

Update 109 UDO KIENLE
Süßstoffe aus Stevia rebaudiana
Von der Natur in die biosynthetische Herstellung
oder vorwärts zur Natur

Ethik 124 HERBERT J. BUCKENHÜSKES
»halal« oder »haram«?
Die strengen Speisegesetze der Muslime

Soziologie 134 GIN-YOUNG SONG
»Science of Kimchi«
Die kulturelle Bedeutung der Fermentation
am Beispiel der Aufwertung
eines südkoreanischen Nahrungsmittels

## Rezensionen

140 FRANZISKA SCHÜRCH
Attraktiver Kulturpessimismus

143 LUDGER FISCHER
Identität durch Speck und Bohnen

147 MICHAEL HOFFMANN
Das Update eines Kochbuchs

150 Autoren

# Editorial

Die Erinnerung schweift in die Säuglingszeit. Weit verbreitet wurden Mütter in den 1960er Jahren angehalten, möglichst schnell abzustillen. Auf dem Markt etablierte sich Ersatzmilch in großem Maßstab. Als Gegenbewegung sind seit 25 Jahren Bestrebungen zu verzeichnen, Mütter zum Stillen zu drängen. 1994 wurde in Deutschland eine »Nationale Stillkommission« gegründet. Es ist nicht ausgeschlossen, dass das Pendel der Ernährungsempfehlungen einmal mehr zu weit ausschlägt. Doch welch ein Glück, dass im Einzelfall gute und sichere Alternativen zur Muttermilch zur Verfügung stehen.

Vielleicht ist es gerade die Nähe zur Muttermilch, die uns die Milch der Wiederkäuer so vertraut sein lässt. Oder die lange Geschichte, die nördliche Mitteleuropäer emotional bis in mythologische Tiefen und faktisch als Lebensgrundlage an die Milch bindet. Mehrfach haben sich Artikel des Journal Culinaire mit Milch und Kühen beschäftigt, zuletzt Ruth Bollongino mit einem Beitrag zur Herkunft der Hausrinder aus dem Orient (JC No. 14). Zuvor hatte sich Anita Idel im JC No. 12 der landschaftsprägenden Rinderkultur, vor allem der Transhumanz gewidmet. Joachim Burger öffnete im JC No. 4 ein neues Kapitel im komplexen Verständnis zwischen Haustierzucht, Sesshaftwerdung und erfolgreicher Milchnutzung durch laktasepersistente Menschen: »Die Milch macht's«.

»Milch« taugt zu mehr als sporadischen Beiträgen. Schnell wird deutlich, dass sie ein Paradigma tiefgreifender Veränderungen und Verstehensweisen von Ernährung und handwerklicher bzw. industrieller Produktion in den vergangenen einhundert Jahren ist. Ende des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts waren noch zehn Prozent der menschlichen Tuberkulosefälle auf den Verzehr von (Roh-)Milch zurückzuführen. Heute orientiert sich das Kontrollbedürfnis bei der Kuhmilch an industriellen Standards. Eine bemerkenswerte Umkehrung der Weltwahrnehmung. Viele von uns haben den Perspektivenwechsel hautnah miterlebt, sind Teil einer Veränderungsdynamik, die nachdenklich werden lässt.

Das gilt gleichermaßen für die Bemühungen der Rinderzüchtung. Zweinutzungsrassen sind fast vollständig verdrängt und werden mühsam von Wertschätzern der genetischen Vielfalt bewahrt. Einnutzungsrassen bestimmen das

Bild, einerlei ob für die Fleischerzeugung oder die Milchproduktion – beides verräterisch technologische Begriffe. Die Leistungsorientierung gerade beim Milchvieh führt in den Grenzbereich zur tierschutzrelevanten Qualzucht.

Das Journal Culinaire No. 18 **Frische Milch** fokussiert sich auf die Kuhmilch, wohl wissend, dass Ziegen-, Schafs- und auch Stutenmilch mehr Aufmerksamkeit verdient hätten.

Das Entrée bereitet ANITA IDEL. Sie spannt einen großen Bogen: Unsere heutigen Ackerflächen waren dereinst von Savannen bedeckt. Grasende Wiederkäuer verwerteten das Raufutter. Ihr Dung ließ Humus entstehen, die unverzichtbare Grundlage für jeden Ackerbau. Ein wunderbarer Anlass, über das Verdauungssystem der Rinder zu sprechen.

Milchgeschichte ist häufig Frauen-Geschichte. MARTINA KALLER dokumentiert ein Gespräch mit der Bäuerin Waltraud Valtiner aus Tirol, die anrührend feststellt: »Die Milch ist mein Himmelreich«.

Muschel, Haselnuss, Rapskern, Meerrettich und Garnele: Mit vielfältigen Lebensmitteln aromatisiert NILS HENKEL Milch. Den langen Weg der Milch von der Kuh zum Konsumenten skizziert historisch kenntnisreich ANDREA FINK-KESSLER. Ein kontroverses Thema bereitet TON BAARS auf. »Gesunde Milch. Sicher, roh – und von der Weide«. Als Beispiel stellt er zudem den Völkleswaldhof von ANJA UND PIUS FREY vor, die aus Wertschätzung seit einigen Jahren Vorzugsmilch erzeugen. An der Beschreibung der ökologischen Milcherzeugung werden indirekt die Probleme der großbetrieblichen Milcherzeugung deutlich. Romuald Schaber wird im Forum des kommenden Journal Culinaire No. 19 die Situation eines konventionell arbeitenden Milchviehbetriebs schildern. KARL-JOSEF FUCHS vom Spielweg im Münstertal erzählt von der Weidehaltung der Hinterwälder Rinder auf den mageren Schwarzwaldböden seiner Heimat.

Häufig ist von Unverträglichkeiten der Milch die Rede. THOMAS VILGIS steigt tief in die kolloidale Struktur und Physik der Milch ein und rückt unzureichende Vorstellungen bei ihrer Verdauung zurecht. JORDI ROCA, der jüngste der drei kochenden Brüder vom Celler de Can Roca im spanischen Girona, präsentiert mit »Postre làctic« ein Dessert aus Schafsmilch. Seit einigen Jahren steht, von vielen unbemerkt, eine »neue« Milch in den Kühlregalen. ESL-Milch ist ein qualitativ hochwertiges Lebensmittel mit verlängerter Haltbarkeit, deren Herstellung PETER CHR. LORENZEN im Vergleich mit den gewohnten Alternativen sorgfältig beschreibt. THOMAS MACYSZYN kombiniert Milch mit Aubergine in einem Sonnenblumenwurzel-Baguette. Auf die Spur des Aromaprofils von Muttermilch machen sich ANDREA BÜTTNER und SONJA BISCHOFF.

Säuglinge und Kleinkinder vertragen nur in sehr seltenen Fällen die Milch ihrer Mütter nicht. ANKE LIEBERT stellt ihre Frage an die Erwachsenen: Vertragen Sie Milch? Für sie ist Laktasepersistenz, die genetische Disposition, Milchzucker auch im Erwachsenenalter nutzen zu können, eine evolutionäre Erfolgsgeschichte. Der Plöner Koch ROBERT STOLZ bringt in seinem Teller »Flutsaum am Meer« pochierte Austern, Hüttenkäse, Frischkäsesteine, Klettenwurzel und

Wildkräuter zusammen. Ebenso wie bei CAROLINE SIEFARTH, die über Nicht-Kuh-Milchprodukte berichtet, klingt hier die Rolle der Besiedlung der Milch durch Bakterien und Hefen schon an. Genaueres werden wir erst im Frühjahr 2015 wissen: Das Journal Culinaire No. 20 wird sich im Fokus mit fermentierten und gereiften Milchprodukten beschäftigen.

Zum dritten Mal schließt das Forum, fast wie schon immer, mit einem Cartoon von BERND ZELLER.

Im **Forum** des Journal Culinaire No. 5 hatte UDO KIENLE erstmals die Gelegenheit, die natürliche Süße von *Stevia Rebaudiana* im Behördendschungel darzustellen. In seinem ausführlichen Update zeigt sich, dass sich die Schwerpunkte verschoben haben. Jetzt stellt sich die Frage: »Von der Natur in die biosynthetische Herstellung oder vorwärts zur Natur?« Lebensmittelsicherheit ist für viele Verbraucher eine zentrale Frage beim täglichen Einkauf. Die strengen Speisegesetze der Muslime, so HERBERT J. BUCKENHÜSKES in seinem Beitrag »halal« oder »haram«?, gilt nicht wenigen als beruhigende, überzeugendere Alternative zu staatlichen Kontrollen. Die kulturelle Bedeutung der Fermentation akzentuiert GIN-YOUNG SONG am Beispiel der Aufwertung des südkoreanischen Nahrungsmittels Kimchi.

Unter der Rubrik **Rezensionen** bescheinigt FRANZISKA SCHÜRCH dem Kochbuch »Das kulinarische Erbe der Alpen« von Dominik Flammer und Sylvan Müller einen »attraktiven Kulturpessimismus«. LUDGER FISCHER formuliert angesichts der Arbeit von Simon Reitmeier »Warum wir mögen, was wir essen« kurz und knackig: »Identität durch Speck und Bohnen«. René Redzepi hat vor kurzem sein »A Work In Progress – Noma Recipes« vorgestellt. Ein willkommener Anlass für MICHAEL HOFFMANN, nicht nur über die Arbeit von Redzepi, sondern auch sein eigenes Verhältnis zu Kochbüchern nachzudenken.

Ein milchweißes, duftiges Journal Culinaire erwartet Sie, mit bedenkenswerten Einschätzungen und engagierter Kritik. Ihre Erfahrungen oder Erwartungen mögen eine Bestätigung, Erweiterung oder auch einer substanziellen Rückfrage unterworfen werden. Ein Lesegenuss, so hoffen wir, ist Ihnen das Journal Culinaire »Frische Milch« allemal.

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS

*Dominik Flammer (Text)*
*Sylvan Müller (Fotografie)*
*Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch*
*AT Verlag, CH Aarau 2013*
*268 Seiten*

# Attraktiver Kulturpessimismus

Mit zwei Kilo Gewicht liegt der zweite Band über »Das kulinarische Erbe der Alpen« schwer in der Hand. Wie schon beim ersten Band ziert eine Ziege das Cover, jedoch nicht das lebendige Tier auf den Armen seines Besitzers, sondern eine gebratenen Gitzi-Keule; ein deutlicher Hinweis darauf, dass der Band ein Kochbuch ist. In zehn Kapiteln stellen zwölf Köche in über fünfzig Rezepten ihren Zugang zu alpinen Produkten vor. Die Rezepte werden kontextualisiert mit kulturhistorischen Texten des Schweizer Food- und Wirtschaftsjournalisten Dominik Flammer und illustriert vom Fotografen Sylvan Müller mit Bildern der Köche, der Landschaften, der Produkte und der gekochten Gerichte.

Das Buch widmet sich detailreich der Küche des Alpenraumes, regional begrenzt auf Frankreich (Grenzregion zur Schweiz), die Schweiz, Österreich und das Südtirol. Anhand »typischer und charakteristischer Produkte des Alpenraums«, wollen die Autoren »einen Einblick in die Entwicklung der Kochtradition (…) geben.«

Einleitend greifen Flammer und Müller die Gründe für den anhaltenden Boom des Alpinen in der Küche auf: Das Regionale sei kein kurzlebiger Trend, sondern die »›ewige‹ Konstante in unserer Esskultur«. In historischen und zeitgenössischen Notzeiten finde regelmäßig eine Rückbesinnung auf regionale Ernährungskultur statt. Gerade dieser Aspekt sei an der heutigen Ernährungskrise deutlich ablesbar: »Denn die Seuche, manipulierte, verfälschte, uniformierte oder gar falsch deklarierte Kost aufgetischt zu bekommen, verbreitet sich rasant.«

In der Folge führen sie uns durch ihre Wunderkammer des alpinen Geschmacks. Jedes Kapitel beginnt mit der doppelseitigen Fotografie eines Produktes, welches im folgenden Text, begleitet von historischem Bildmaterial, in seiner geschichtlichen Entwicklung dargestellt wird. Nach einem Portrait des Koches und »seiner Landschaft« folgen zwischen vier und sieben Rezepte mit regionalen Produkten – im besten Fall, jedoch nicht stur, in Bezug auf die dargestellte Nahrungsmittel. Die Rezepte sind illustriert, einheitlich vor schwarzem Hintergrund auf dunklem Geschirr, mit archaisch wirkenden Gabeln, Messern und Pfännchen.

Inhaltlich beginnt das Buch mit einem Kapitel über Getreide. Zusammenfassend wird festgestellt, dass die Brote im Alpenraum heute einen Gegentrend zu den durch die Industrialisierung geförderten reinen Weizenbroten setzen, und vermehrt alte Getreidesorten, traditionelle Brotgewürze und vielseitigen Mehlmischungen eingesetzt werden. Es folgen Brotspezialitäten der Südtiroler Getreidebauern und Hofbäcker Matthias und Bernhard Feichter. Am Beispiel des Ziegenfleisches und des Ziegenkäses verdeutlichen die Autoren im nächsten Kapitel ihre Grundthese: »Jedesmal, wenn die Landwirtschaft durch ökonomische, politische oder naturgegebene Krisen bedrängt wird, erholen sich die Ziegenbestände oder steigen gar innert kürzester Zeit stark an. Nur dass der Aufschwung heute nachhaltiger ist als dies in früheren Jahrzehnten und Jahrhunderten der Fall war.« Der Lichtensteiner Koch Martin Real beschreibt neben Rind, Schwein und Huhn auch zwei Rezepte mit Ziegenfleisch. Das Kapitel über die alpine Käseproduktion behandelt die historische Unterscheidung zwischen fettem und magerem Käse, welche als Kennzeichen zwischen städtischer (fett) und ländlicher (mager) Küche interpretiert wird. Die Südtiroler Köchin Ulli Mair rezeptiert darauf Gerichte mit Käsespezialitäten wie Graukäse oder Ziegenmilch-Ricotta.

Es folgen ein Kapitel über die Vielseitigkeit der Kohlegewächse im süd- und nordalpinen Raum, dann eines über die Kartoffel und ihr Einzug in die Spitzengastronomie. Weiter geht es mit den Fischen, insbesondere den Felchenarten. Im Kapitel über Wildpflanzen wird in das Reich von Engelwurz, Sauerampfer und Tüpfelfarn eingeführt. In einem thematischen Kapitel über das Räuchern geht es primär um das Fleisch und den Fleischkonsum in sozialer und historischer Perspektive. Jeremias Riezler, Koch aus Riezlern in Österreich zeigt in seinen Rezepten einige Möglichkeiten, den Rauchgeschmack in der zeitgenössischen Spitzengastronomie zu nutzen. Danach beschäftigt sich Flammer mit dem Mais und dem Buchweizen, die, von wenigen Alpentälern abgesehen, in der Regel Notnahrung für Menschen, weit häufiger jedoch Tierfutter waren. Auch in der Spitzengastronomie konnte die »Arme-Leute-Speise« bisher kaum Akzente setzen. Erst heute werden sie langsam entdeckt, etwa vom Bündner Andreas Caminada, der für das Buch Buchweizen-Macarons und Mais-Eis rezeptiert.

Im Epilog schauen Flammer und Müller über den alpinen Tellerrand hinaus und fragen nach dem Einfluss der alpinen Küche auf die internationale Ernährungsweise. Die Autoren setzten dabei den Akzent auf die Vieh- und Käse-

tradition des Alpenraums, verweisen aber auch auf diverse Weizenzüchtungen, Gemüsesorten und insbesondere auf die Weiterentwicklung des untergärigen Bieres als alpine Innovationen mit internationaler Strahlkraft.

Die Autoren schließen den thematischen Teil des Buches mit einem Plädoyer für eine Regionalität mit Vernunft: »… an einer indischen Mango wollen wir als Bewohner des Alpenraums auch künftig unsere Freude haben. So wie wir auch einem Schwedischen Spitzenkoch die Freuden an einem vierjährigen Schweizer Alpensprinz nie und nimmer nehmen wollen.« In ihren Rezepten verwenden Martin Berg und Mathias Dalgren, eben jene Schwedischen Spitzenköche, einige Schweizer Produkten wie das Trietolt-Pulver, den Birnenhonig oder den Alp-Sbrinz.

Das »Kulinarischer Erbe der Alpen – Das Kochbuch« ist ein attraktives Geschenkbuch, ein hochwertiger Fotoband über die alpine (und schwedische) Spitzengastronomie. Es ist insbesondere für Menschen interessant, die sich mit der etwas ausgefalleneren Küche auseinandersetzen und sie nachkochen möchten.

Inhaltlich interessiert die Autoren in erster Linie, wie sich die von ihnen ausgewählten Produkte in den letzten Jahren, im Rahmen einer neuen, als alpin beschriebenen Spitzengastronomie, etablieren konnten. Das Buch ist weniger ein wissenschaftliches Werk über Nahrungsgeschichte oder Ernährungskultur und sollte auch nicht als solches gelesen werden. Die kulturhistorischen Texte wollen den Produkten, mit denen gekocht wird, ein Gesicht geben und einen zusätzlichen, emotionalen Wert verschaffen. Dabei argumentieren die Autoren primär kulturpessimistisch. Ihre Interpretation der Ernährungskultur seit der Industrialisierung im Sinne eines Verlustes an Authentizität, wird im Buch nicht nachgewiesen und wirkt in seiner andauernden Wiederholung aufgesetzt. Auch der Bildsprache haftet, beim Versuch möglichst unverfälscht zu sein, etwas Inszeniertes, Dramatisches an. Es entsteht der Eindruck, dass die Autoren den Alpenraum aus ihrer urbanen Perspektive als Ort des Authentischen und letztlich auch als Rettungsinsel des guten Geschmacks erleben. Der Umgang mit den Begriffen wie Erbe, Tradition, alpiner Raum und Nahrungsentwicklung ist denn auch auf die eigene These zugeschnitten und nicht wissenschaftlich geprüft und interpretiert.

Schade ist, dass die beiden Projekte, die sich intensiv und in einer kulturwissenschaftlichen Perspektive mit dem Kulinarischen Erbe des Alpenraumes befasst haben, in der Literaturliste keine Erwähnung finden: das französische Forschungszentrum »CNRS: Ressources des Terroirs« mit dem Team um Laurence Bérard und Philippe Marchenay und das sehr viel kleinere Projekt des Vereins »Kulinarisches Erbe der Schweiz«.

Die ausführlichen Informationen im Anhang sind sehr hilfreich für alle, die selber einmal die alpine Spitzengastronomie kennenlernen möchten oder sich trauen, ein Gericht tatsächlich nachzukochen. In einem »Lexikon der alpinen Delikatessen« werden einzelne Produkte kurz erklärt, und in einem Verzeichnis die Bezugsadressen aufgeführt.

# Autoren

**PROF. DR. TON BAARS** Jahrgang 1956, studierte Ökologie an der Universität Utrecht (NL). Einige Jahre war er Käsehersteller und Ausbilder für biologisch-dynamische Landwirtschaft am Warmonderhof in den Niederlanden. Knapp 25 Jahre arbeitete er im Bereich »Grünland, Tierproduktion und Milchqualität« am niederländischen Louis Bolk Institut, einem Forschungsinstitut für Ökologische Landwirtschaft. 2005 wurde er an die Universität Kassel, Standort Witzenhausen, auf den weltweit ersten Lehrstuhl für biologisch-dynamische Landwirtschaft berufen. Seit 2011 ist er mit dem schweizerischen Forschungsinstitut FiBL in Frick (CH), sowie mit dem polnischen biologisch-dynamischen Versuchshof Juchowo in der Nähe von Szczecinek verbunden. Seine aktuellen Forschungen haben die Rohmilchsicherheit, die Produktion von Rohmilch ohne Anwendung von Antibiotika und allgemein die Rohmilchqualität zum Schwerpunkt.

**SONJA BISCHOFF** Jahrgang 1988, studierte nach ihrem Abitur Internationale Technische Betriebswirtschaft an der Hochschule Esslingen. Seit 2011 studiert sie Lebensmittelwissenschaften und Biotechnologie an der Universität Hohenheim. Aktuell absolviert sie ein Praktikum bei Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising im Bereich der Analytische Sensorik.

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

**PROF. DR. ANDREA BÜTTNER** Jahrgang 1971. Promotion an der Deutschen Forschungsanstalt für Lebensmittelchemie über Aromstoffe in Citrusfruchtsäften. Habilitation 2006 an der TU München zum Thema: »Geruchswahrnehmung beim Verzehr von Lebensmitteln«. Seit 2007 Leitung der Gruppe »Analytische Sensorik« am Fraunhofer IVV, Freising und zusätzlich seit 2012 Professorin für Aromaforschung an der Friedrich Alexander-Universität Erlangen Nürnberg.

DR. ANDREA FINK-KESSLER Jahrgang 1954, Agrarwissenschaftlerin. Seit 1991 freiberufliche Tätigkeit als Beraterin, Moderatorin, wissenschaftliche Gutachterin und Redakteurin (www.agrar-regional-buero.de) mit Schwerpunkt Agrar- und Verbraucherpolitik. 2010 Gründung des Netzwerkes unabhängiger Forschergruppen »Die Landforscher« (www.landforscher.de). 2010 Gründung und Geschäftsführung des Verbandes der Landwirte mit handwerklicher Fleischverarbeitung e.V., Schwerpunkt ökologische Erzeugung (www.biofleischhandwerk.de ). Redaktionsmitglied im »Kritischen Agrarbericht« des AgrarBündnis e.V.

DR. LUDGER FISCHER Geboren 1957 in Essen, 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 Rollenklischees bei der Essenszubereitung: »Mann kocht!« (Eichborn 2012).

KARL-JOSEF FUCHS Jahrgang 1960, absolvierte seine Kochlehre im Schwarzen Adler bei Franz Keller in Oberbergen. Er war Commis de Cusine 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 in der fünften Generation. Die Töchtern Kristin und Viktoria sind zwischen ihren Stationen ab und an im elterlichen Betrieb tätig. Der Jagd eng verbunden ist im vergangenen Herbst ein drittes Wild-Kochbuch »Die 100 besten Wildrezepte« im Tre Torri Verlag, Wiesbaden, erschienen. Eine besondere Passion hegt er für seine kleine Rohmilchkäserei, in der er den »Obermünstertäler«, einen Weichkäse als Münstertyp, den »Spielweger Bergkäse« als klassischen Hartkäse und den Molkenziger Fischkäse aus der anfallenden Molke herstellt.

NILS HENKEL Jahrgang 1969. Ab1986 Ausbildung als Koch im Romantikhotel »Voss-Haus« in Eutin. Stationen im Hamburger Restaurant »Le Jardin« im »Raphael Hotel«, 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 Lerbach), ab 2004 Küchenchef und Stellvertreter von Dieter Müller, ab 2008 alleiniger Küchenchef. 2010 Umbenennung des Restaurants in »Gourmetrestaurant Lerbach«. Ausgezeichnet mit zwei Michelin-Sternen.

MICHAEL HOFFMANN Jahrgang 1967, ging im Alter von 15 Jahren in die Kochlehre. In 17 verschiedenen Küchen in der Schweiz und in Deutschland sammelte er Erfahrungen; zu den wichtigsten Stationen zählten Lothar Eiermann und Eckart Witzigmann. Er war vier Jahre Küchenchef im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, bevor er im Frühjahr 2000 Küchenchef im Restaurant Margaux in Berlin wurde, das er 2003 übernahm. Seit Februar 2014 ist sein Restaurant geschlossen und er befindet sich in einer Neuorientierung als Koch. Koch des Jahres 2010 im Feinschmecker. Hoffmann betreibt seit einem 2009 in Potsdam-Mittelmark einen eigenen Garten, in dem er jedes Jahr verschieden vergessene Gemüsesorten anbaut. Seit November 2013 läuft eine zehnteilige TV Doku auf ARTE: »Hoffmanns fabelhafte Welt der Gemüse«.

DR. ANITA IDEL Jahrgang 1955, Tierärztin und Mediatorin. Von 2005 bis 2008 Lead-Autorin im IAASTD (UN-Weltagrarbericht). 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. Lehrbeauftragte seit 1986 an der Universität Kassel »Tiergesundheitliche, ökologische und sozioökonomische Folgen der Agro-Gentechnik« und seit 2011 an der Universität Lüneburg »Nachhaltige Ressourcennutzung – zur (auch historischen) Rolle nachhaltiger Beweidung für Bodenfruchtbarkeit und biologische Vielfalt«. 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. www.anita-idel.de.

PROF. DR. MARTINA KALLER Geboren 1963 in Altaussee. Studium der Philosophie in Wien, Berlin und Mexiko-Stadt. Promotion 1988, Habilitation aus Geschichte 2000 mit dem Buch »Macht über Mägen. Essen als eigenmächtiges Tätigsein von Frauen in einem mexikanischen Dorf«. Sie forscht, lehrt und publiziert zu Themen der Globalgeschichte der Ernährung, sowie zur Geschichte Lateinamerikas und Fragen von Politics of History in Wien, an europäischen sowie latein- und US-amerikanischen Universitäten. Näheres unter: http://homepage.univie.ac.at/martina.kaller-dietrich/php/.

DR. UDO KIENLE Jahrgang 1957, beschäftigt sich seit 1983 mit Stevia rebaudiana. Anbauversuche seit 1987 in Südspanien. Entwicklung von Herstellungsverfahren für eine naturgemäße Herstellung eines süßschmeckenden kalorienarmen Lebensmittels auf der Basis von Stevia rebaudiana. Seit 1998 wurden in mehreren EU-Forschungsprojekte Anbauversuche in der Europäischen Union zu Stevia rebaudiana finanziert. Derzeit arbeitet Dr. Kienle in einem aufwendigen Projekt, das die natürliche Süße der Stevia-Pflanze als kalorienarmes süßes Lebensmittel (nicht Süßstoff!) herstellt und dessen gesundheitliche Unbedenklichkeit für den menschlichen Verzehr belegt. Auch diese Studie wird von der EU-Kommission finanziert. Er ist wissenschaftlicher Mitarbeiter an der Universität Hohenheim.

ANKE LIEBERT Jahrgang 1978, Studium der Biologie mit den Schwerpunkten Anthropologie und Humangenetik in Göttingen. Nach einem kurzen Ausflug in den Vertrieb und das Projektmanagement einer Biotech Firma, 2009 die Rückkehr in die universitäre Forschung. Vor kurzem Abschluss einer Promotion zur Laktasepersistenz am University College London.

PROF. DR. PETER CHR. LORENZEN Jahrgang 1952, absolvierte zunächst eine Konditorenlehre in Flensburg. Anschließend studierte er Lebensmitteltechnologie an der Technischen Fachhochschule in Berlin und Ernährungswissenschaften an Christian-Albrechts-Universität zu Kiel. Dort promovierte er über Emulgatoreigenschaften der Milchproteine. Nach einer sechsjährigen Leitung der Abteilung Forschung und Entwicklung der Firma MILEI GmbH, Stuttgart, übernahm er die Leitung der Arbeitsgruppe Milch- und Enzymtechnologie am heutigen Max Rubner-Institut in Kiel. Er habilitierte sich im Bereich Lebensmitteltechnologie und ist seit Anfang 2010 außerplanmäßiger Professor der Christian-Albrechts-Universität.

THOMAS MACYSZYN Jahrgang 1979. Nach zweijährigem Medizin-Studium entdeckte er seine Berufung und begann ab 2004 eine Koch-Ausbildung im Le Jardin de France in Baden-Baden. 2007 wurde er Küchenchef im La Provence in Baden-Baden. Im Juni 2008 wechselt er als Sous Chef zu Volker Drkosch ins Navette im Columbia Hotel in Rüsselsheim. Seit Oktober 2008 Küchenchef im Navette sowie in der Brasserie X.O. übernahm nach dem Wechsel von Drkorsch nach Düsseldorf die Leitung des Restaurants. Es ist seit dem Guide Michelin 2012 mit einem Stern ausgezeichnet.

JORDI ROCA Jahrgang 1978, ist der jüngste der Roca-Brüder des El Celler de Can Roca. Er absolvierte die Girona Catering School, die schon seine älteren Brüder besucht hatten. 1997 schloss er sich dem El Celler de Can Roca an. Nachdem er alle Kochstationen im familieneigenen Restaurant durchlaufen hatte, fand er unter Damian Allsop einen ausgezeichneten Lehrmeister, der ihm die Patisserie nahebrachte. Bis heute verteidigt Jordi Roca seinen Platz als Dessert-Chef mit unvergleichlichem Erfindungsgeist und Raffinesse. Das Restaurant ist mit drei Michelinsternen ausgezeichnet. 2013 ist El Celler de Can Roca die Nummer 1 auf der Pellegrino-Liste.

DR. FRANZISKA SCHÜRCH Jahrgang 1972, ist Kultur- und Theaterwissenschaftlerin. Sie studierte in Bern und Basel Theaterwissenschaft, Kulturwissenschaft / Volkskunde und Musikwissenschaft und promovierte an der Universität Basel im Fach Kulturwissenschaft / Volkskunde. Nach Lehr- und Forschungsaufenthalten unter anderem am University College London und an der Universität Münster / D war sie die wissenschaftliche Leiterin des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz. Seit 2010 führt sie zusammen mit Isabel Koellreuter das Büro Schürch & Koellreuter, Kulturwissenschaft und Geschichte. Sie lebt und arbeitet in Basel.

CAROLINE SIEFARTH Jahrgang 1986, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim und promoviert seit 2010 an der Universität Erlangen / Dienstort Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung (IVV) in Freising. Hier ist sie in der Abteilung »Analytische Sensorik« bei Prof. Andrea Büttner tätig. Gemeinsam forschen Sie auf dem Gebiet der sensorischen und texturellen Bewertung und Optimierung von Milchprodukten und wurden hierfür 2012 mit dem Danone Innovation Prize ausgezeichnet. Sie ist Trägerin eines Heinrich-Stockmeyer-Promotionsstipendiums.

GIN-YOUNG SONG, M.A. Geboren 1983 in Nonsan, Korea, studierte Religionswissenschaft und Deutsche Sprach- und Literaturwissenschaft an der Ewha Womans University in Seoul. 2010 absolvierte sie ihr Master-Studium in Empirischer Kulturwissenschaft an der Universität Tübingen. In ihrer Masterthesis beschäftigte sie sich mit dem Thema »Geschmack und Migration« und untersuchte die Nahrungskultur von Koreanern in Deutschland. Von Oktober 2012 bis September 2013 war sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin am Ludwig-Uhland-Institut für Empirische Kulturwissenschaft der Universität Tübingen tätig. Seit Oktober 2013 hat sie eine Assistenz am Institut für Sozialanthropologie und Empirische Kulturwissenschaft an der Universität Zürich inne. Ihr Promotionsprojekt fragt nach Transformations- und Aneignungsprozessen städtischer Räume in einem transkulturellen Kontext am Beispiel von Cafés in Seoul.

ROBERT STOLZ Jahrgang 1961. Erster Michelin-Stern 1997. Umzug nach Plön neben die Nikolaikirche mit Blick auf den Plöner See. Dort seit 2011 ein Michelin-Stern und aktuell 17 Punkte im GaultMillau. Enge Kontakte in die aktuelle skandinavische Küchenszene.

PROF. DR. THOMAS VILGIS Jahrgang 1955, ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz und forscht mit experimentellen und theoretischen Methoden an weicher Materie, darunter auch an der Physik und Chemie von Nahrungsmitteln. In Kürze erscheint das Buch »Lebensfreude durch Genuss – neue Konzepte in der Ernährung bei krankheits- oder altersbedingten Einschränkungen« im Springer Verlag. Dort werden physikalisch-chemische Ansätze Prozesse beim Kauen und Schlucken (food oral processing) herangezogen, um z. B. Schluckbeschwerden zu begegnen. Er ist Mitherausgeber des Journal Culinaire.

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik und Mitglied des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens und Slowfood Deutschland. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitif-Produzent, Weinhändler und freier Autor. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

BERND ZELLER Jahrgang 1966, ist Satiriker, Cartoonist, Maler und Autor, Gagmacher u. a. für Harald Schmidt, Karikaturist für Thüringer Allgemeine, Die Welt, Berliner Zeitung und andere. Aktuelle Bücher: satirischer Thriller »Lost Merkel« (Solibro, Münster), Ratgeber »Warum Kinder nicht einschlafen und Eltern nicht aus-» und Kinderbuch »Robin Kruhse« (Schwarzkopf & Schwarzkopf, Berlin).

jc № 18 2014

www.journal-culinaire.de

journal culinaire Kultur und Wissenschaft des Essens

© 2014 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
Elmar Lixenfeld

Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

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

ISBN 978-3-941121-18-8
ISSN 1866-6493

Alle Rechte vorbehalten
Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro plus 2 Euro Versandkosten, 24 sFr inklusiv Versandkosten
Abonnement 27,00 Euro / 44 sFr, Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 21,40 Euro / 36 sFr, jeweils zwei Ausgaben, inklusiv 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