

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **20** 2015

Käse

Käse

- | | | |
|-------------------|----|--|
| Passion | 8 | SIEGLINDE UND WOLFGANG SCHREIER
Fromager-Affineur
Ein Lebensthema |
| Reflexion | 17 | RAINER MARIA KIESOW
Alles Käse!
Käse über alles |
| Theorie | 20 | THOMAS VILGIS
Wenn Milch sauer wird
Änderungen ihrer Struktur und praktische Anwendungen |
| Käserin | 37 | ANJA BOCK
Käse mit Charakter
Produkte aus handwerklicher Milchverarbeitung |
| Köche | 43 | MATTHIAS SCHMIDT / FELIX WIEBE
Gestockte Ziegenmilch |
| Käser | 46 | KARL-JOSEF FUCHS
Der käsende Koch
Eine Geschichte vielfältiger Erfahrung |
| Ausbildung | 55 | VALENTIN SAUERER
Alte Käsekunst erarbeiten
Das Weißlacker-Projekt |
| Reflexion | 60 | BERNHARD TSCHOFEN
Sura Kees
Ein Relikt als Ferment des Regionalen |
| Käser | 69 | JULIA UND CHRISTOPH HÖFER
Weißer Milch hat viele Farben
Unterschätztes Eiweiß |
| Vergleich | 78 | INKA SCHARF
Unter der sensorischen Experten-Lupe
DLG-Qualitätsprüfung für Käse und Frischkäse |
| Gesundheit | 84 | TON BAARS
Kefir aus Rohmilch
Aroma und Wirkung |
| Koch | 88 | ANDY VORBUSCH
Dickgelegte Milch |
| Cartoon | 91 | BERND ZELLER
fair-mentieren |

Forum

- Alltag** 93 MICHAEL MACHT
Essgenuss
Eine psychologische Analyse
- Backen** 99 GEORG BÖCKER
Sauerteig auf den Begriff gebracht
Suche nach einer europäischen Definition
- Weinkeller** 109 DORIS RAUHUT
Malolaktische Fermentation im Wein
Säureminderung – und mehr
- Handwerk** 118 HENNING PLOTZ
Matjesverständnis
Tradition – Praxis – Kritik
- Verwaltung** 123 FRIEDRICH-KARL LÜCKE
Verbraucherwunsch und EU-Recht
Schutz für traditionelle Lebensmittelspezialitäten
- Traube** 131 GERD WOLFGANG SIEVERS
Furmint – Pannoniens Gold
Teil I: Burgenland
- Zahnkunde** 137 TON BAARS
Weston A. Price
Ein früher epidemiologischer Forscher

Rezension

- 144 WALTER SCHÜBLER
»La cuisine moderne c'est moi!«
Der souveräne Blick über den Teller

150 Autoren

In der Nahrungsgeschichte der Menschheit spielt die Fermentation eine existenzielle Rolle. Ihre konservierende Kraft wird bis in die Gegenwart genutzt und gewürdigt. Unterschätzt wird ihre Fähigkeit, Lebensmittel für den genussvollen Verzehr überhaupt geeignet zu machen. Es ist wahrscheinlich keine Überinterpretation, die Fermentation der Milch zu sauren Milchprodukten und Käse als das eigentliche *Movens* für die Domestizierung der Rinder zu verstehen. Ihre ersten Züchter vertrugen wegen des Milchzuckers nach der Adoleszenz keine frische Milch. Erst, wenn Bakterien die Laktose zur Milchsäure verstoffwechseln, entstehen sichere und für alle bekömmliche Milchprodukte, der Gesundheit förderliche Lebensmittel. Zweifelsohne ein Motor der menschlichen Entwicklung.

Milch und Käse, so lautete der Arbeitstitel des Journal Culinare No. 18 für das Frühjahr 2014. Schnell wurde klar, dass beiden Themen viel Substanz innewohnt. Frische Milch hatte ebenso eine eigene Ausgabe verdient wie Käse. Jetzt, ein Frühjahr später, widmet sich das Journal Culinare dem Käse, der fermentierten Milch. Damit wird nicht nur eine Brücke zur »Frischen Milch« zurück geschlagen (eine nochmalige Lektüre ist empfehlenswert). Auch das Fokusthema »Fermentation« des Journal Culinare No. 17 bespielt im aktuellen Heft ein vielstimmiges Orchester: Käse im Fokus – Brot, Wein, Fleisch und Fisch im Forum: Tische ließen sich überreich mit fermentierten Lebensmitteln decken. Dass hier Gemüse fehlt, ist keine Absicht.

Lebensmittel sind eine überlebenswichtige und faszinierend vielfältige Facette der kulturellen Errungenschaften der Menschheit. Doch nehmen wir Lebensmittel selten als »Kultur« wahr, ist ihre Lebensdauer, gemessen an gestalteten Steinen, bemalten Flächen, oder beschriebenem Papier doch signifikant kurz. Wein darf für sich in Anspruch nehmen, zu den am längsten haltbaren Lebensmitteln zu zählen. Bis ins vorletzte Jahrhundert reichen die Beispiele, die heute noch mit Genuss verkostet werden können. In einer Rangliste lang haltbarer Produkte ohne sekundäre konservierende Techniken durch Trocknung, Kälte, Blech oder Kunststoff liegen einige klassische Hartkäse mit vier oder fünf Jahren nicht schlecht im Rennen. Doch die aufgedruckte Mindesthaltbarkeit der meisten konsumierten Käse reicht nur in den folgenden Monat.

Es ist ein Statement, wenn der **Fokus** des Journal Culinare No. 20 Käse mit der engagierten Lebensgeschichte von SIEGLINDE und WOLFRAM SCHREIER beginnt. Sie setzen sich in unvergleichlicher Weise für die Welt der französischen Rohmilchkäse ein. Ihr Bericht »Fromager-Affineur. Ein Lebensthema« lässt an der Tiefe ihrer Erfahrungen teilhaben. RAINER MARIA KIESOW flaniert

mit wachem Blick durch Paris. Auf der Suche nach richtigem Käse wird er durchaus fündig. Das verstellt ihm den Blick für die Tendenzen nicht, die an dieser alten Kultur nagen. Der Bogen zum Beitrag von THOMAS VILGIS, der minutiös die molekularen Veränderungen der Milch auf dem Weg zum Käse beschreibt, ist weit. Die davon ausgehende Spannung nicht nur auszuhalten, vielmehr zu genießen, macht einen Teil des Reizes des Journal Culinaire aus. ANJA BOCK eröffnet den Reigen der Menschen, denen die Transformation der Milch zum Käse alltägliche praktische Arbeit ist und die bei Wettbewerben ausgezeichnete Bewertungen erhalten. Die Köche MATTHIAS SCHMIDT und FELIX WIEBE gehen vorbehaltlos, pragmatisch und zielgerichtet vor, um aus Ziegenmilch eine cremige »Käse«-Begleitung für ein Gemüsegericht zu entwickeln. Das Journal Culinaire besucht zum dritten Mal KARL-JOSEF FUCHS im Münstertal. Seine Erzählung als Käser ist gleichermaßen spannend und irritierend zugleich, nicht zuletzt in Bezug auf behördliche Aktivitäten.

Die Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen ist an das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten angeschlossen. VALENTIN SAUERER, der Leiter der Einrichtung, berichtet über ein Projekt der Studierenden zur Herstellung des traditionellen Weißlacker, der aus Kuhmilch gewonnen wird. BERNHARD TSCHOFEN grüßt aus der Schweiz mit dem vielschichtigen Beitrag »Sura Kees. Ein Relikt als Ferment des Regionalen« über Käse aus dem österreichischen Montafontal. Eine ergiebige Quelle sind ihm die Aufzeichnungen zweier Graubündener Pfarrer, die im Sommer 1780 eine Bergreise dorthin unternahmen. JULIA und CHRISTOPH HÖFER erfüllten sich 2006 den Wunsch von einem eigenen Bauernhof im österreichischen Kärnten. Phantasievoll, zielgerichtet und erfolgreich arbeiten sie an ihrer Käse-Vision, die ihnen 2014 die Goldene Käseharfe einbrachte.

DLG-Qualitätsprüfungs-Medaillen sind vielen Verbrauchern eine Orientierungshilfe im überbordenden Lebensmittelangebot. INKA SCHARF, Projektleiterin des Bereichs Käse und Frischkäse bei der DLG, stellt die Qualitätsprüfung am Beispiel des Allgäuer Bergkäses vor. Ein weiteres Mal hebt TON BAARS die Vorzüge von Rohmilch hervor, hier am Beispiel des nicht zu unterschätzenden Milchfermentationsprodukts Kefir. ANDY VORBUSCH, der langjährige Pâtissier des Restaurants Vendôme in Bergisch-Gladbach, hat vor einiger Zeit den Arbeitsplatz gewechselt und ist nun in Düsseldorf selbständig. In seinem Beitrag »Dickgelegte Milch« deckt er gedankliche Wege zu neuen Desserts auf. Der Fokus schließt mit einem zeitgeistigen Cartoon von BERND ZELLER.

Im **Forum** analysiert der Psychologe MICHAEL MACHT den Essgenuss aus der Sicht seines Fachs. Für Außenstehende unübersichtlich vielfältig sind die italienischen, französischen oder deutschen Vorstellungen vom Sauerteig. GEORG BÖCKER analysiert den Sachverhalt und stellt eine europäische Definition vor. Lange Zeit galt die »zweite« Gärung des Weins als probates Mittel ausschließlich zur Säureminderung. Doch die malolaktische Fermentation kann, das zeigt DORIS RAUHUT minutiös auf, wesentlich mehr und entwickelt sich zu einem

potenten oenologischen Instrument. Norddeutschen wird gelegentlich eine besonnene und ruhige Art nachgesagt. Das gilt nicht für Henning Plotz, der mit Vehemenz, durchaus vernehmbar und an der Qualität seiner Produkte nachvollziehbar seine Idee von einer natürlichen Matjesfermentation vertritt, die wesentlich von der Jahreszeit des Fangs abhängt.

FRIEDRICH-KARL LÜCKE nimmt das Genehmigungsverfahren und den Genehmigungsverlauf am Beispiel der fermentierten Rohwurst »Nordhessische Ahle Wurscht« kritisch in den Blick. Das Ziel muss es seiner Einschätzung nach sein, die Zahl der Eintragungen deutscher landwirtschaftlicher Erzeugnisse mit »geschützten geografischen Angaben« (g. g. A.) und »geschützter Ursprungsbezeichnung« (g. U.) als Spiegel der Qualität und Vielfalt in der Landwirtschaft zu erhöhen. Auf die Spuren der Traubensorte Furmint begibt sich GERD WOLFGANG SIEVERS. In einem ersten Artikel zeichnet er seine Geschichte, vor allem als Süßwein, im Burgenland nach; ein zweiter Teil im Journal Culinaire No. 21 wird seine ungarischen und slowakischen Wurzeln in den Blick nehmen. In seinem zweiten Beitrag für die aktuelle Ausgabe beschäftigt sich TON BAARS mit Weston A. Price, den er als frühen epidemiologischen Forscher vorstellt.

WALTER SCHÜBLER übernahm die reizvolle Aufgabe, sich des Buchs »Himmel und Erde. In der Küche eines Restaurantkritikers« von Jürgen Dollase anzunehmen. Schon der Titel der **Rezension** verspricht deutliche Worte: »La cuisine moderne c'est moi!« Der souveräne Blick über den Teller.

Allen Beitragenden sei für ihr Engagement außerordentlich gedankt. Bemerkenswert viele der in der Vorbereitung der vorliegenden Ausgabe in Handwerk und Industrie Angesprochenen haben abgewunken: Ihre Befürchtung, Herstellungsgeheimnisse verraten zu müssen (oder tatsächlich zu verraten), wurde nur übertroffen von den Bedenken, dass mit der Materie Unvertraute Dinge missverstehen und als schändlich oder schädlich in der Öffentlichkeit breittreten könnten. Das ist eine mehr als beiläufige Aufgabe des Journal Culinaire: durch solides Wissen ein tieferes Vertrauen zwischen Erzeugern und Verbrauchern zu schaffen. Die vorliegende Ausgabe möchte ein überzeugendes Beispiel sein.

Ihnen einen ertragreichen, die Augen öffnenden, den Verstand schärfenden und die Sensorik weitenden Lesegenuss.

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS

Frankreich ist das Käsewunderland. Wer wüsste das nicht? So viele Sorten wie Tage im Jahr.

Alles Käse!

Käse über alles

Spaziergang auf der Rue des Pyrénées, westlich der Metrostation Gambetta, 20. Arrondissement in Paris. Die Fromagerie François Priet. Drei Generationen. Auch in der Weltstadt ist nachmittags geschlossen. La campagne à Paris. Dutzende Spezialitäten. Comté in allen Altersstufen, Chèvre in sämtlichen Reifegraden, Rohmilch sowieso, genauer Lait cru frais fermier, getrüffelte, genusste und pistachierte Brie-Besonderheiten, echter Schafskäse (ohne Kuhmilchprozent), cremige Cancoillotte, ein sämig-flüssiger Magerkäse, der wegen seines niedrigen Fettgehaltes während der deutschen Besatzung im zweiten Weltkrieg von der Rationierung ausgenommen war, Camembert & Co sowieso, Crème fraîche, fett, die zuweilen in deutschen Rezepten verlangte Crème double stößt hier auf Unverständnis, was soll das doppelte sein?, Crème fraîche ist Crème fraîche, fett, fetter, am fettesten, umgekehrt geht es, Crème légère, halbfett, und natürlich Butter, maximal fette frische Butter, mit Draht vom Berg geschnitten.

Ein paar Häuser weiter Le Lann, die Metzgerei Le Lann, und gegenüber La cave aux fromages Le Lann, die der Metzgermeister und langjährige Präsident der französischen Metzgerinnung sowie der Pariser Handwerkskammer Christian Le Lann als Käseliebhaber gegründet und inzwischen an einen jungen Nachfolger übergeben hat. Nicht so chic wie Priet, sondern klein, gedrungen, chaotisch präsentiert sich der Käseladen, es gibt weniger Kundschaft, die Käse sehen reif aus, hier und nur hier – getrost vergessen sollte man die exklusiven Käsetheken in den Galeries Lafayette »Gourmet« oder dem Luxuskaufhaus Bon marché der Rive gauche – gibt es den perfekt gereiften, das heißt auch im Kern fließenden Époisses. Époisses, der Phantasie der Zisterziensermönche geschuldet, Hofkäse des Sonnenkönigs. König der Käse nannte ihn der Richter am obersten französischen Gericht, der Cour de cassation, und mit seinem Werk »Physiologie du goût« Begründer der literarischen Gastronomie Jean Anthelme Brillat-Savarin (1755–1826). Époisses also, rohe Kuhmilch, affinert und massiert mit Hochprozentigem, Marc de Bourgogne, ein Gedicht, das göttlich stinkt.

Die Käseläden – und Metzgereien, Fischläden, Gemüse-/Obstgeschäfte – in Paris und Frankreich allgemein, sind ein Traum. Sicher, es gibt weniger als früher, in den schicken Gegenden wird Käse, wie Fisch und Fleisch, durch mehr oder weniger luxuriöse Kleidung ersetzt. Und doch findet er sich zwischen den Boutiquen nach wie vor. Und selbst in den vermaledeiten Supermärkten sind

die Käsetheken sehr häufig mindestens anständig bestückt, Rohmilchprodukte inklusive. Aus deutscher Perspektive bleibt Frankreich das Nonplusultra in Sachen Käse.

Indes, es gibt auch Verluste zu verzeichnen, auf zwei Terrains. Zu Hause und im Restaurant.

Zu Hause wird natürlich in Frankreich mehr Käse gegessen als anderswo, vielleicht von Griechenland (Feta) abgesehen. Doch das, was gegessen wird, wird weniger und weniger bei Le Lann oder Priet erstanden und ist auch insgesamt weniger, wenn man den gestiegenen Verzehr verarbeiteten Käses, in Pizzen oder Cheeseburgern vernachlässigt – was mengenmäßig nicht so einfach ist. Woran man das merkt, dass weniger Käse, guter Käse verbraucht wird? An dem Ablauf von Einladungen, genauer von Dîners. Es ist keineswegs mehr selbstverständlich, nach dem Hauptgang einen Käsegang angeboten zu bekommen. Immer häufiger gehen die Gastgeber unvermittelt zum Dessert über. Guter Käse ist teuer, (meist) fett und kostet Zeit. Das Geld, die Kalorien und die Verlängerung des Abends wollen und können sich viele nicht mehr leisten. Schade, aber wahr. Was soll man sagen? Nichts. Der Individualität der käselosen oder käsereduzierten Lebensstile kann letztlich nur der eigene Stil entgegengehalten werden, bei der Revancheeinladung.

Wirklich katastrophal ist der Käsekulturverlust allerdings im Restaurant. Bis vor zwanzig, vereinzelt auch noch vor zehn Jahren gab es in den Sternepalästen wie in den bürgerlichen Feinküchen Käseplatten, meist aus Bast, aber auch aus Marmor, oder Käsevitrienenwagen. Welch' Freude und Genuss, sich nach Lust und Laune vom Käseober die einzelnen Spezialitäten erklären, abschneiden und servieren zu lassen. Sieben, acht, neun Stücke auf dem Käseteller – das Paradies. Heutzutage nichts mehr davon. Ganz vereinzelt, vor allem provinzielle Ausnahmen bestätigen die Regel, dass der Käse – die Auswahl, wenn es überhaupt eine gibt, beschränkt sich auf allenfalls drei, vier, fünf Sorten – aus der Küche auf dem einzelnen Teller an den Tisch gebracht wird, so wie jede andere Speise auch. Kein Überfluss mehr, kein Nachschnitt, sondern Rationierung, mit anderen Worten: Kalkül beherrscht den Käse im Lokal. Le plateau de fromages – adieu.

Warum dies so ist? Das liegt auf der Hand und verhält sich nicht anders als bei vielen ähnlich gelagerten Modernitätsverlusten, nochmals: Geld, Gesundheit, Zeit. Unser Verhältnis zu diesen drei Konstituenten des heutigen Lebens lässt Käseorgien, und um solche handelt es sich in den noch vorhandenen Käseläden und bei den nicht mehr vorhandenen Käseplateaus, nicht zu. Wir verplempern unser Geld, unsere Gesundheit, unsere Zeit lieber bei anderen Verrichtungen als der Kontemplation und nachfolgenden Konsumtion eines Käseassortiments.

Eine der globalen Einheitsmodernität trotzende französische Besonderheit, neben den noch verbliebenen Käseläden, gibt es jedoch: Nirgendwo wird beim Essen soviel über das Essen geredet wie hier. Man isst keinen Käse mehr, aber man redet darüber. Ferme ta boîte à camembert! Diese geläufige französische Redensart wird gerade nicht auf ihren Gegenstand angewendet. Halt Deine

Schachtel Camembert zu, mit anderen, familiär und freundlich gemeinten Worten: Halt's Maul! (weil es sonst aus selbigem stinkt), gilt nicht fürs Diskutieren über Käse. Munter redet der Franzos' von seinem Käs'.

Und selten enden die Gespräche über Alles und Käse wie einst bei Peter Panther, alias Kurt Tucholsky, Vossische Zeitung vom 29. August 1928, in der höchst amüsanten, die bürgerliche Kulturgesellschaft auf das Vortrefflichste karikierenden Geschichte, welche die in häuslicher Gesellschaft angestellten Beantwortungsversuche der Frage »Wo kommen die Löcher im Käse her?« zum Gegenstand hat – am Ende des Streits um Käse standen: »4 Privatbeleidigungsklagen, 2 umgestoßene Testamente, 1 aufgelöster Soziusvertrag, 3 gekündigte Hypotheken, 3 Klagen um bewegliche Vermögensobjekte: 1 gemeinsames Theaterabonnement, 1 Schaukelstuhl, 1 elektrisch heizbares Bidet. 1 Räumungsklage des Wirts. – Auf dem Schauplatz bleiben zurück ein trauriger Emmentaler und ein kleiner Junge, der die dicken Arme zum Himmel hebt und, den Kosmos anklagend, weithin hallend ruft: ›Mama! Wo kommen die Löcher im Käse her –?‹«

Nein, das Reden beim Essen über's Essen mit oder ohne Käse endet in Frankreich bislang nicht vor Gericht. Aber, seit die französische Küche, und damit gerade auch die Käsevielfalt, im Jahre 2010 von der Unesco zum Weltkulturerbe ernannt worden ist, kann nicht mehr geleugnet werden, dass es sich um eine bedrohte Kultur handelt, anderenfalls brauchte sie ja nicht von der institutionellen Weltgemeinschaft geschützt zu werden. Ja, das ist wahr. Und doch beschwört jeder Gang in die Rue des Pyrénées das französische Käsewunderland und so sagt man sich, sowohl des Defätismus als auch der Glorifizierung eingedenk: Alles Käse!

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.

ANJA BOCK

Jahrgang 1984, nach dem Abitur halbjähriges Praktikum auf einem Milchziegenbetrieb mit Hofkäserei. Studium der Agrarwirtschaft an der Fachhochschule Nürtingen. Während des Studiums und anschließend Tätigkeiten in der praktischen Landwirtschaft mit hofeigener Milchverarbeitung von Schaf- und Ziegenmilch. Zwei Sommer Zusens auf einer Schweizer Kuhalp. Derzeit tätig als Leiterin der Hofkäserei auf dem Waldeckhof der Staufener Arbeits- und Beschäftigungsförderung gGmbH in Göppingen. Dort Verarbeitung der hofeigenen Schafmilch und Anleitung von Langzeitarbeitslosen. Beim Wettbewerb »Goldene Käseharfe« des VHM – Verband für handwerkliche Milchverarbeitung im ökologischen Landbau e.V. – errang ihr Voralbkäse mit Rosmarin beim Preis der Besten 2014 die Silberne Harfe.

DR. GEORG BÖCKER

Jahrgang 1962, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Stuttgart Hohenheim. In seiner Doktorarbeit promovierte er über Milchsäurebakterien im Sauerteig. Eintritt in die Firma Ernst Böcker GmbH & Co. KG 1987. Seit 1993 leitet er das Familien-Unternehmen mit Sitz in Minden. Ehrenamtliches Engagement in verschiedenen Berufsverbänden, als Vorsitzender des Getreidechemikerausschusses der Arbeitsgemeinschaft Getreideforschung in Detmold und als Vorsitzender des Fördervereins des Hans-Dieter-Belitz-Institutes für Mehl- und Eiweißforschung e.V. in Garching.

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 in der fünften Generation. Während Tochter Kristin nach Jahren der Wanderschaft jetzt fest zu Hause arbeitet, ist Viktoria zwischen ihren Stationen ab und an im elterlichen Betrieb tätig. Der Jagd eng verbunden, ist sein drittes Wild-Kochbuch »Die 100 besten Wildrezepte« im Tre Torri Verlag, Wiesbaden, erschienen.

JULIA UND MAG. CHRISTOPH HÖFER

J. H. Jahrgang 1977, C. H. Jahrgang 1976. Nach seinem Abitur und einem Jahr Wanderschaft in Skandinavien absolvierte Christoph Höfer eine biologisch-dynamische Landwirtschaftslehre am Bodensee. Anschließend verbrachte er vier Sommer als Senner in den Schweizer Alpen. Sein erstes Wissen erlangte er durch eine Käseeriausbildungen am Plantahof in der Schweiz und in Deutschland beim Verband für handwerkliche Milchverarbeitung, VHM. Bis 2004 studierte er Psychologie und Erziehungswissenschaften in München. Um sich Studium und Zukunftsträume vom eigenen Hof finanzieren zu können, baute er über fünf Jahre einen Landschaftsgartenbaubetrieb im Raum München auf. 2006 kaufte er mit seiner Frau Julia und ihren beiden Kindern den Bergbauernhof in St. Urban in Kärnten, den sie seitdem biologisch bewirtschafteten. Die Milchverarbeitung der eigenen Kuh- und Schafmilch begann er 2009. 2010 schloss er seine landwirtschaftliche Meisterprüfung ab. Inzwischen wird er von zwei weiteren Landwirten mit biologischer Ziegen, Kuh- und Schafmilch beliefert. Seit Sommer 2014 ist mit Stephan und Claudia Ryffel eine zweite Familie auf dem Hof, um die Entwicklung voranzutreiben und zukünftig einen »Ausbildungsbauernhof der anderen Art« zu errichten. Stephan Ryffel wurde bereits 2013 Gewinner der Goldenen Käseharfe Deutschland, Christoph Höfer und Stephan Ryffel wurden 2014 erneut Gewinner der Goldenen Käseharfe und des Innovationspreises für Käse in Deutschland.

PROF. DR. JUR. RAINER MARIA KIESOW

Jahrgang 1963. Lehrstuhl für die Ordnung des Rechts an der École des hautes études en sciences sociales (EHESS) in Paris und Professor für Rechtsphilosophie und -theorie an der Formation universitaire à distance, Schweiz. Er hat die deutsche Zeitschrift »Myops. Berichte aus der Welt des Rechts« (C.H. Beck, München, 2007 ff.) sowie die französische Zeitschrift »Grief. Revue sur les mondes du droit« (Daloz / Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, Paris, 2014 ff.) mitbegründet und gibt sie mitheraus. Weitere Publikationen: »Das Naturgesetz des Rechts« (Suhrkamp, Frankfurt am Main, 1997); »Das Alphabet des Rechts« (Fischer, Frankfurt am Main, 2004); »L'unité du droit« (Éditions de l'École des hautes études en sciences sociales, Paris, 2014); »Conseiller le législateur. Les débats sur la fabrique de la loi en Allemagne (1860–2010)«, (Société de législation comparée, Paris, 2014).

PROF. DR. FRIEDRICH-KARL LÜCKE

Jahrgang 1949, stammt aus dem ländlichen Südniedersachsen. Studium der Biologie mit dem Schwerpunkt Mikrobiologie. Von 1978 bis 1989 arbeitete er an der damaligen Bundesanstalt für Fleischforschung, sowohl mit schädlichen als auch mit nützlichen Mikroorganismen in ihrer Bedeutung für Fleisch und Fleischerzeugnisse. Seit 1989 lehrt er am Fachbereich Oecotrophologie an der Hochschule Fulda, mit dem Schwerpunkten Lebensmittelmikrobiologie, Management von Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln, sowie Lebensmitteltechnologie.

PROF. DR. MICHAEL MACHT

Jahrgang 1959, Diplom-Psychologe. Arbeiten zur Psychologie des Essverhaltens und der Parkinson-Erkrankung. Psychotherapeut in eigener Praxis und außerplanmäßiger Professor an der Universität Würzburg.

HENNING PLOTZ

Geboren 1962 in Glückstadt, aufgewachsen in Kellinghusen. 1986 Eröffnung des Restaurants Kandelaber in Glückstadt. 1996 erste eigene Herstellung des Glückstädter Matjes. Bekannt durch zahlreiche Fernseh- Rundfunk- und Zeitungsberichte über den rebellischen Matjeshersteller aus dem Norden. Aus der »Matjes-Garage« entstand ein Unternehmen mit heute dreißig Mitarbeitern. Deutschlandweite Belieferung von Gastronomie und Handel mit der Glückstädter Spezialität. Sein Buch »Matjes-Rebellion«, erschien 2013 im Cadmos Verlag.

PROF. DR. DORIS RAUHUT

Jahrgang 1960, studierte Getränketechnologie in Geisenheim und anschließend Weinbau und Oenologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, wo sie auch promovierte. Sie begann ihre wissenschaftlichen Forschungstätigkeiten 1988 im Bereich der Mikrobiologie und Biochemie an der damaligen Forschungsanstalt Geisenheim mit der Entstehung, Bedeutung und dem analytischen Nachweis schwefelhaltiger Aromastoffe im Wein. 2002 wurde sie dort zur Honorarprofessorin ernannt. Sie ist stellvertretende Institutsleiterin des Instituts für Mikrobiologie und Biochemie der Hochschule Geisenheim. Ihre Schwerpunkte in Forschung und Lehre betreffen die biochemische und mikrobielle Bildung wertgebender Inhaltsstoffe im Wein, ihre Beeinflussung durch weinbauliche und oenologische Maßnahmen und ihre Bedeutung für die Weinqualität. Sie ist Vorsitzende des Arbeitskreises Kellerwirtschaft und Weinbehandlung des Forschungsrings des Deutschen Weinbaus, Mitglied im Wissenschaftlichen Beirat der Deutschen Weinakademie und als Expertin in der Sachverständigengruppe Mikrobiologie der Internationalen Organisation für Rebe und Wein (OIV) tätig.

DR. VALENTIN SAUERER

Jahrgang 1955, studierte nach seinem Abitur Agrarwissenschaften mit dem Schwerpunkt Milchwissenschaft an der TU München-Weihenstephan und promovierte anschließend auf dem Gebiet der Reinigungstechnologie. Nach einer Tätigkeit in der Industrie wechselte er in den Staatsdienst und leitet seit 2012 das Lehr-, Versuchs- und Fachzentrum für Molkereiwirtschaft Kempten. Angeschlossen ist die Staatliche Technikerschule für Agrarwirtschaft, Fachrichtung Milchwirtschaft und Molkereiwesen.

INKA SCHARF

Jahrgang 1966. Nach dem Abitur einjähriges Praktikum in einem Obst- und Gemüseverarbeitenden Betrieb. Studium der Lebensmitteltechnologie an der Humboldt-Universität zu Berlin. Nach dem Studium erste berufliche Erfahrungen in einer mittelständischen Bäckerei in Ostwestfalen. 1994 Wechsel zur DLG e.V. (Deutschen Landwirtschafts-Gesellschaft e.V.), Frankfurt am Main, Testzentrum Lebensmittel, in das Projektteam der Qualitätsprüfung für Milcherzeugnisse. Fernstudium zum Qualitätssachingenieur an der technischen Fachhochschule Berlin. Seit 2009 Projektleiterin der Qualitätsprüfungen für Milcherzeugnisse. Unter anderem zuständig für die Qualitätsprüfungen Käse und Frischkäse.

MATTHIAS SCHMIDT

Jahrgang 1981. Nach der Ausbildung zum Koch beim Hessischen Rundfunk erste Station im Steigenberger »Frankfurter Hof«. Anschließend einige Jahre im Restaurant »Villa Merton« / Frankfurt am Main (ein Michelin-Stern). Weitere Stationen im »Söl'ring Hof« / Rantum (zwei Michelin-Sterne), später in der Speisemeisteri / Stuttgart (ebenfalls zwei Michelin-Sterne). Rückkehr nach Frankfurt am Main in die Villa Merton als Sous Chef. Von 2008 bis 2014 leitete er die Geschicke des Restaurants als Küchenchef und erkochte zwei Michelin-Sterne. Seine Interpretation der regionalen Küche galt lange Jahre als Bereicherung der deutschen Kulinarik.

SIEGLINDE UND WOLFRAM SCHREIER

S. S. Jahrgang 1955, W. S. Jahrgang 1952. Seit Dezember 1985 Inhaber von SCHREIER Fromager Affineur und spezialisiert auf außergewöhnlichen Käse aus Frankreich. Chevalier der Confrerie du Camembert, seit 2001, respektive 2005 Maitre-Fromager de la Guilde des Fromagers de France. Vor dem Käserleben in Verwaltung und Betreuung von gehandicapten Menschen in sozialen Einrichtungen tätig.

DR. WALTER SCHÜBLER

Jahrgang 1963, konzipiert Biographien abseits der ausgetretenen Pfade des Genres, u. a. eine »Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001) und eine »Zoom-Biographie« zu Gottfried August Bürger (Verlag Traugott Bautz 2012). Herausgeber der achtbändigen Anton-Kuh-Werkausgabe (erscheint im Herbst 2015 im Wallstein Verlag). Arbeitet derzeit im Rahmen eines FWF-Projekts (Austrian Science Fund) an einer Anton-Kuh-Monographie.

GERD WOLFGANG SIEVERS

Geboren 1968 in Münster (Westfalen), Publizist, Koch und Gastrosoph. Autor von mehr als 30 Büchern zu den Themen Essen, Trinken, Reise, Kunst, Kultur & Kurioses. Regelmäßige Publikationen in Magazinen und Fachzeitingen. Zahlreiche Auszeichnungen, unter anderem zwei Mal der »World Cookbook Award« in der Kategorie »Weltbestes Kochbuch«, mehrfache Auszeichnungen der GAD, mehrfach der »Prix Prato« (Österreichischer Kochbuchpreis) und der »Österreichische Zeitschriftenpreis«. Aktuelle Projekte: Herausgabe des »Osteria Magazins« (Start Juli 2015) und das Internetportal www.contadino.com (Start April 2015).

PROF. DR. BERNHARD TSCHOFEN

Jahrgang 1966, ist Professor für Populäre Kulturen an der Universität Zürich. Nach Studium der Empirischen Kulturwissenschaft / Volkskunde und Kunstgeschichte in Innsbruck und Tübingen war er zunächst im Museums- und Ausstellungswesen tätig, dann am Institut für Europäische Ethnologie der Universität Wien. Von 2004 bis 2013 hatte er eine Professur für Empirische Kulturwissenschaft an der Universität Tübingen inne. Zu seinen Schwerpunkten in Forschung und Lehre gehören die Berührungsflächen von Alltags- und Wissenskulturen (in Tourismus, Kulturerbe und Museum) sowie raumkulturelle Fragen in Geschichte und Gegenwart.

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. Vor kurzem erschien 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. Ebenfalls neu ist das Buch mit dem (irreführenden) Titel »Kochen für Angeber« über neue Kochtechniken, molekulare und textuelle Sensorik, neue Würzsysteme oder Tellerkomplexität. Vilgis ist Mitherausgeber des Journal Culinaire.

ANDY VORBUSCH

Geboren 1977 im Hamburg. Ausbildung zum Koch und Pâtissier. Nach zahlreichen Stationen in Hamburg 2002 bis 2005 Pâtissier im Restaurant Schloss Berg / Perl, anschließend bis 2008 Chefpatissier im Waldhotel Sonnora / Dreis und ein halbes Jahr zweiter Chefpatissier im Berliner Hotel Adlon. Von Mitte 2008 bis Ende 2013 Chefpatissier im Restaurant Vendôme / Bergisch-Gladbach. Seit Anfang 2014 Miteigentümer der Düsseldorfer Pâtisserie und Kaffeerösterei SÖÖT in den Schwanenhöfen. www.soeoet.de

FELIX WIEBE

Jahrgang 1995, nach dem Abitur mit Spezialisierung auf Ökotrophologie. Einige kleine Praktika in Restaurants wie dem L'Auberge in Rotenburg / Wümme, der Ente in Wiesbaden (ein Michelin-Stern) und dem Haerlin in Hamburg (zwei Michelin-Sterne). Er erlebte die letzten Monate des Restaurants Villa Merton in Frankfurt am Main (zwei Michelin-Sterne) unter der Leitung von Matthias Schmidt. Seit Schließung der Küche Praktikum im Max-Planck-Institut für Polymerforschung in der Gruppe von Prof. Dr. Thomas Vilgis.

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik, Mitglied von Slowfood Deutschland. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Weinhändler und freier Autor, u. a. für FINE Das Weinmagazin. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

BERND ZELLER

Jahrgang 1966, ist Satiriker, Cartoonist, Maler, Autor und Gagmacher u. a. für Harald Schmidt. Karikaturist für die Thüringer Allgemeine, Die Welt, Berliner Zeitung und andere. Aktuelle Bücher: Hat sich die Wende überhaupt gelohnt? Der große Vergleich DDR – EU (Solibro Verlag, Münster), »Welches Tier passt zu mir?«, Schwarzkopf & Schwarzkopf, Berlin und »FANTOMA und der Vampirbuddha«, Lichtschlag 2014.

journal culinaire Kultur und Wissenschaft des Essens
© 2015 Edition Wurzer & Vilgis

Martin Wurzer-Berger Ottmarsbocholter Straße 117
Alter Hof Suttarp 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 978-3-941121-20-1 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro, Deutschland plus 2 Euro Versand, Österreich zuzüglich Porto,
Schweiz 24 sFr inklusive Porto

Abonnement 29 Euro für zwei Ausgaben pro Jahr,
Deutschland inklusive Versand, Österreich zuzüglich Porto,
Schweiz 44 sFr inklusive Porto,
Studierende und Personen in der Berufsausbildung mit Nachweis
23,40 Euro, Deutschland inklusive Versand, Österreich zuzüglich Porto,
Schweiz 36 sFr inklusive Porto

Bestellung Abonnements, Einzelhefte, PDF der vergriffenen Ausgaben und Fachhandel
Edition Wurzer & Vilgis Martin Wurzer-Berger
Telefon 02501-950772 Ottmarsbocholter Straße 117
Fax 02501-950773 48163 Münster
verlag@journal-culinaire.de