journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 21 2015

Bienen und Honig

4 jc № 21 Editorial

Bienen und Honig

Grundlagen 8 GIOVANNI GALIZIA
Die Honig-Biene
Ein wunderbares Wesen

Imkerin 16 KRISTIN MANSMANN
Vom Wachsen und Schwinden
Der Rhythmus der Bienen

Medium 21 MICHAELA FENSKE
Honig – Macht – Stadt
Lebensmittel als soziopolitische Trägersubstanz

Metaphern 30 HERBERT J. BUCKENHÜSKES
Die Kraft der Bienen
Miszellen aus Mythen und Religionen

Kunst 36 ILONKA CZERNY
Kunst-Honig und Bienen-Kunst
Vom süßen Produkt und seinen emsigen Produzenten in der bildenden Kunst

Geschichten 42 LUKAS MAYRHOFER
Märchenhafter Honig
Von der »Bienenkönigin« ins »Schlaraffenland«

Geschichte 49 GERD BRAUN
Honig, Wachs und Zucker
Kulturhistorische Überlegungen

Bäcker 53 RICHARD ERBEL
Weiße Lebkuchen
Eine regionale »Oblate«

Imker 57 MICHAEL WEILER
Der Mensch, die Bienen und der Honig
Eine Beziehungsgeschichte

Biozyklus 68 SARAH BUDE
Bienen in Gefahr
Das drittwichtigste Nutztier ist auf Hilfe angewiesen

Biodiversität 76 HOLGER LORITZ
Bestäubende Insekten
Unverzichtbare Basis für eine gesunde Pflanzendecke

Gesundheit 82 PETER ROSENKRANZ
Bienensterben und Varroamilbe
Eine globale Krise der Imkerei?

UWE BODENSCHATZ
Imker 95 Honigfehler
Des Menschen Beitrag

THOMAS VILGIS
Forschung 97 Viskose Zuckergemische
Nicht nur Honig

STEFAN WIESNER
Koch 110 Zwei Menüs zur Biene

BERND ZELLER
Cartoon 114 Selber sammeln lohnt gar nicht

Forum

FRANZ POZELT
Pluralität 116 Berliner Weiße
Aus der Erinnerung ins Glas zurück

TIBOR KISS
Sprache 123 Zum Begriff der Zählbarkeit
Was uns Lebensmittel über das Verhältnis von Sprache und Welt verraten

GERD WOLFGANG SIEVERS
Traube 128 Furmint – Pannoniens Gold
Teil II: Tokajer

Rezensionen

NICOLAI WORM
135 Wiederkäuer sind unbestechlich
Für eine forschungskonforme Information der Verbraucher

ELMAR LIXENFELD
140 Zwei schönste Bücher
Sich bekochen lassen

ARND ERBEL
143 Des Kaysers neue Kleider
Weder für Anfänger, noch für Spezialisten

FRANZISKA SCHÜRCH
147 Wurstkonzept
Maßstab für den Alltag

150 Autoren

Editorial

Von der Aura der Bienen lassen sich die Meisten freudig in den Bann ziehen. Wer mit dem Imkern beginnt, wird von allen Seiten mit positiven Reaktionen überschüttet. Alle Welt scheint sich in der Bedeutung der Bienen einig zu sein. Insgesamt betrachten wir Bienen als Einzeltier mit interesselosem Wohlgefallen.

Auf der anderen Seite der Medaille ist fast ebenso tief Skepsis eingegraben. Schmerzhaft ist der Stich der Biene, auch wenn die Gestochenen sich durch die Tatsache gerächt fühlen könnten, dass dieses Insekt seinen Stachel verlor. Doch kratzt das allgemeine Wissen über die Bienen und den Organismus, den sie gemeinsam bilden, kaum mehr als an der Oberfläche. Für Tiefe zu sorgen tritt das Journal Culinaire No. 21 **Bienen und Honig** an.

Der Doppeltitel signalisiert ein zweifaches Interesse. Kulinarisch bedeutsam ist der Honig, nicht seine Erzeuger. Das unterscheidet Bienen von anderen Haustieren, die zumeist auch verspeist werden. In Zeiten, in denen der Honig nahezu einziges Süßungsmittel war, wurde der Wert der Biene selbst – jenseits ihrer Fähigkeit, Honig zu liefern – gering geachtet. Nachdem der Kristallzucker aus der Zuckerrübe hauptsächliches Süßungsmittel wurde, gewann auch die Biene stärker an Aufmerksamkeit.

Zwar ist es nicht angebracht, schwer verstörende Praktiken klein zu reden, wie die gedankenlose Vernichtung von Bienenvölkern nach erfolgter Bestäubungsleistung in Plantagen. Doch fremden Lebewesen, seien sie uns auch so fern wie Insekten, wird im Laufe der letzten Jahre eine merklich höhere Wertschätzung entgegen gebracht. Aus diesem Betrachtungswinkel könnten sich aus einer intensiveren Beschäftigung mit den Bienen Gedankengänge entwickeln, die unser Verhältnis zu den »großen« Haustieren bereichern. Denn wenn auch jene auf den ersten Blick domestizierter erscheinen, sind sie uns doch fremder, als wir wahrhaben wollen.

GIOVANNI GALIZIA, Zoologe und Neurobiologe an der Universität Konstanz, arbeitet über das Verhalten und die Sensorik der Bienen. Er beschreibt seinen Forschungsgegenstand aus vielerlei Perspektiven und arbeitet Honig als das Ergebnis des komplexen Zusammenwirkens zwischen der Intelligenz des einzelnen Tiers und der Intelligenz im Schwarm heraus. – Das Wachsen und Schwinden eines Bienenvolks im Jahreslauf skizziert die Bioimkerin KIRSTIN MANSMANN aus München. Der Rhythmus der Bienen erscheint uns fremd und

vertraut zugleich. – MICHAELA FENSKE, Kulturanthropologin und Ethnologin in Berlin, untersucht den Trend des urbanen Imkerns. Wohlbegründet legt sie dar, wie Honig in kurzer Zeit zu einer machtvollen Substanz in der politischen und gesellschaftlichen Aushandlung urbaner Räume geworden ist. –

Mythen und Religionen haben zu allen Zeiten in Bienen und Honig kraftvolle Metaphern und Bilder gesehen; HERBERT J. BUCKENHÜSKES trägt sie kenntnisreich zusammen. – Die Kunsthistorikerin ILONKA CZERNY übernimmt eine ähnliche Aufgabe für die bildende Kunst, die viele Motive dankbar aufgenommen hat. – Auch Märchen thematisieren Honig ebenso wie Bienen, weiß LUKAS MAYRHOFER zu berichten. In zwei Exkursen gewährt er Einblicke in das Zeidlerwesen und die Lebküchnerei. – Bedenkenswertes teilt uns der Konditor GERD BRAUN aus Hallein in seinen kulturhistorischen Überlegungen zu Honig, Wachs und Zucker mit. Er rückt den Übergang vom Honig, der untrennbar mit dem Wachs verbunden war, zum Zucker mit seinen vielfältigen Möglichkeiten in den Blickpunkt. – Im fränkischen Dachsbach hat der Bäcker RICHARD ERBEL sein Rezeptbuch geöffnet und backt mit Weißen Lebkuchen eine Variante, die regional ihre Stärke ausspielt. –

MICHAEL WEILER zählt zu den Vorreitern eines imkerlichen Arbeitens mit der Selbstbezeichnung »wesensgemäße Bienenhaltung«. Diese Weise hat sich im Umfeld der biodynamischen Landwirtschaft entwickelt und ist nicht zuletzt wegen ihres ganzheitlichen Ansatzes eine ernstzunehmende Bereicherung in der Diskussion um einen akzeptablen und zukunftsfähigen Umgang mit unseren Haustieren. – Auf die vielfältigen Gefährdungen der Bienen in einer in zunehmendem Maß industriell organisierten Landschaft weist SARAH BUDE hin. Umgekehrt leisten gerade Bienen Unverzichtbares für die Biodiversität. – HOLGER LORITZ plädiert für durchgreifende Verbesserungen im landschaftlichen Ökosystem. – Mit den Krankheiten der Bienen beschäftigt sich PETER ROSENKRANZ. Vor allem die Varroamilbe setzt seit wenigen Jahrzehnten den europäischen Honigbienen bedrohlich zu. Sie nachhaltig zu bekämpfen, ist das Ziel der Forschungen in der Hohenheimer Landesanstalt für Bienenkunde.

Der Mensch ringt den Bienen den Honig zum eigenen Verzehr ab. UWE BODENSCHATZ schildert, welche Fehler ihm unterlaufen können. – Aus physikalischer Perspektive ist Honig ein viskoses Zuckergemisch, dessen sorgfältige Beschreibung THOMAS VILGIS übernimmt. Wieder einmal zeigt sich, dass Kulturtechniken für die Einschätzung von Lebensmitteln ebenso wichtig sind wie die naturwissenschaftlichen Fakten.

Das Sommermenü des Schweizer Kochs STEFAN WIESNER ist dem Aktionskünstler Josef Beuys gewidmet. Neben dem Menü dokumentieren wir einen Teller, der in Anlehnung an eine Aktionsplastik von 1961 entstand. Den **Fokus** schließt – wie immer – BERND ZELLER mit einem Cartoon.

Das **Forum** wird von drei Autoren bespielt. Im Zuge der Craft-Beer-Bewegung ist mit der Berliner Weiße ein ungewöhnliches, sehr interessantes Bier zurück ins Glas gekommen. Die Geschichte und Gegenwart seiner Herstellung werden von FRANZ POZELT kenntnisreich erläutert. – Der Sprachwissenschaftler

TIBOR KISS entführt mit seinen Überlegungen zur Zählbarkeit von Lebensmitteln in ein meist unbeachtetes Feld des Verhältnisses von Sprache und Welt. – GERD WOLFGANG SIEVERS schließt seine kurze Reihe über Furmint mit einem Bericht über den Tokajer ab.

NICOLAI WORM nimmt in der Rubrik **Rezensionen** mit einigem Furor das Buch »Kühe würden Margarine kaufen« buchstäblich auf die Hörner und schleudert ihm entgegen: »Wiederkäuer sind klüger!«. – Die Stiftung Buchkunst zeichnet alljährlich die 25 schönsten deutschen Bücher aus. ELMAR LIXENFELD weist auf zwei der Druckwerke aus dem aktuellen Jahrgang hin, die sich mit kulinarischen Themen beschäftigen. – ARND ERBEL kommt in Bezug auf das in der Larousse-Reihe erschienene »Buch vom Brot. Selbst gebacken« des französischen Bäckers Eric Kayser zu einem zwiespältigen Urteil: Gestaltung ausgezeichnet, Inhalt für Nichtprofis letztendlich ungeeignet. – Eine in jeder Hinsicht meisterhafte Publikation erreichte uns aus der Schweiz. Sie widmet sich ausschließlich und in beispielhafter Tiefe mit der »Nationalwurst« Cervelat. FRANZISKA SCHÜRCH nimmt sie sich zum Vorbild und bespricht das Buch: kurz und knackig.

Ihnen einen fein gesüßten, ertragreichen Lesegenuss, angereichert mit guten Gedanken für unsere Haustiere.

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS

Bienen machen Honig – wohl eines der wichtigsten Gründe für uns, sie zu lieben. Bienen machen Honig – sie sammeln Nektar von den Blüten, tragen ihn ein, und verfeinern ihn zu einer wunderbaren Nahrung, mit der sie den Frühstückstisch bereichern. Aber warum machen Bienen das? Sicherlich nicht für uns, denn unser Frühstück ist für eine Biene uninteressant. In diesem Artikel erzähle ich etwas über die Hintergründe des Bienenlebens, und wie Bienen den Honig, den wir so gerne genießen, herstellen.

Die Honig-Biene

Ein wunderbares Wesen

Honigbienen – *Apis mellifera*, was so viel heißt wie die Honig tragende Biene – sammeln den Honig für sich selber, um den Winter zu überstehen. Bienen überwintern als Volk. Sie bilden eine Kugel, und bewegen die Flugmuskeln, wodurch sie Wärme produzieren. So ist es in der Kugel den ganzen Winter über angenehm temperiert. Wenn es den Bienen außen an der Kugel zu kalt ist, drücken sie sich ins Innere, um sich aufzuwärmen, andere Bienen gelangen dadurch an die Oberfläche, es wird ihnen kalt, sie heizen mit ihren Flugmuskeln ein: Bei etwa zehntausend Bienen muss jede mal an die Kälte. Im Frühling geht die Brut los: Jetzt reicht nicht mehr »angenehm temperiert«, jetzt muss das Volk die Brut auf 36 °C bringen. Die Larven brauchen diese Temperatur, um sich zu entwickeln. Wenn der Frühling kommt, muss die neue Bienen-Generation schon zur Verfügung stehen, sonst können die Blüten nicht rechtzeitig abgeerntet werden. Gerade wenn der Winter kalt ist, kostet diese Heizung viel Energie: Honig muss her. Und wenn der Frühling kommt, muss nicht nur die Temperatur hochgefahren werden, sondern die Brut braucht auch Futter: Mehr Honig muss her! Darum sind die Bienen das ganze Jahr so fleißig. (Imker, die Honig durch Zuckerwasser ersetzen, waren in der Evolution nicht vorgesehen).

Es gibt viele Bienenarten

Die Honigbiene ist eine von Menschen gezüchtete Art, ähnlich wie das Hausschwein oder die Kuh: Die ältesten Höhlenzeichnungen sind 8.000 bis 12.000 Jahre alt (Cueva de la Araña, Spanien). Aber *Apis mellifera*, die Honigbiene, ist eine Art von vielen: Weltweit gibt es über 20.000 verschiedene Bienenarten, in Deutschland sind es etwa 600. Hummeln gehören zu den Bienen, aber auch Sandbienen, Mauerbienen, Holzbienen und viele mehr. Alle Bienen ernähren sich von Pflanzen, meist Nektar und/oder Pollen. Viele Bienenarten sind sozial, das heißt, sie bilden Staaten. Aber nicht alle: Manche sind solitär. Die Sandbiene *Andrena vaga* beispielsweise ist solitär und ernährt sich und ihre

Larven von Weidenpollen; sie baut Nester im Sand. Sandbienen überleben den Winter nicht: Die adulten Tiere fliegen im Frühling nur wenige Wochen. Dann legen sie Eier in Nester, in denen die nächste Generation überwintert. Aber viele andere Arten – etwa die Hummeln und eben die Honigbiene – bilden Staaten: Viele Individuen leben gemeinsam, und nur manche davon sind Geschlechtstiere. Wespen und Ameisen, ebenfalls Hautflügler, sind mit den Bienen verwandt: Die meisten Wespen und alle Ameisen sind sozial und bilden Staaten.

Warum sind Bienen sozial?

Wie kommt es, dass so viele Hautflügler sozial sind? Eine gute Erklärung dafür gibt es nicht, aber eine attraktive Hypothese: Hautflügler sind haplodiploid. Das bedeutet: Ein Ei mit zwei Chromosomensätzen wird zum Weibchen, ein Ei mit einem Chromosomensatz wird zum Männchen. Wenn also das Muttertier ein unbefruchtetes Ei legt (ein Chromosomensatz), wird dieses zum Männchen, legt es ein befruchtetes Ei, so entwickelt sich ein Weibchen. Tatsächlich können die Muttertiere die Befruchtung aktiv kontrollieren, und so gezielt Männchen oder Weibchen legen. In einem sozialen Staat mit einer Königin (Mutter) haben alle Weibchen einen der beiden Chromosomensätze der Mutter, und einen – immer gleichen – Chromosomensatz vom Vater:

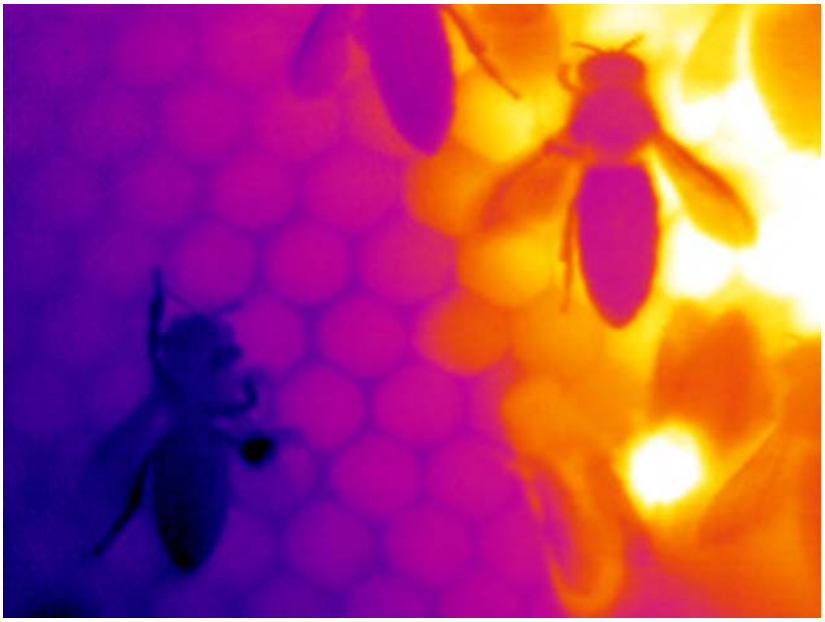

Abb. 1 **Das Bild zeigt die Temperatur im Innenleben eines Bienenvolks: Gelb/Orange zeigt warme Gebiete, Pink/Blau frische Zonen. Im Bienenstock gibt es ganz unterschiedliche Bereiche: Die Brut muss immer warm gehalten werden, um sich gesund zu entwickeln (oben rechts im Bild). Die Wabenstruktur aus Wachs ist gut zu erkennen.** (Foto Barrett Klein)

Schwestern sind zueinander näher verwandt (75 Prozent) als Mütter zu ihren Töchtern (50 Prozent), so dass es sich für Bienen evolutionär eher lohnt, Schwestern großzuziehen, als eigene Töchter zu produzieren (sofern »lohnt« daran gemessen wird, wie viele eigene Gene in der Nachkommenschaft bleiben). Daher sind – so die Hypothese – die meisten Arbeiterinnen steril, und nur eine Königin im Stock legt Eier. Dieser Ansatz wurde von W. D. Hamilton 1964 entwickelt und könnte vieles erklären. Allerdings hat sich in den letzten Jahren herausgestellt, dass die Theorie doch zu vereinfachend ist: Die Rechnung klappt schon nicht mehr, wenn es mehrere Väter gibt (wie eben bei der Honigbiene, wo die Königin von mehreren Drohnen begattet wird), und es gibt viele Beispiele haplodiploider Tierarten, die nicht sozial sind. Viele Arten sind sozial aber haben mehrere Königinnen – und Termiten sind nicht haplodiploid und trotzdem sozial. Wenn in der Entwicklungsgeschichte der Sozialstaaten der Biene Haplodiploidie eine Rolle gespielt haben sollte, dann eine eher partielle. Obwohl wir also noch nicht verstehen, wie Sozialstaatigkeit bei Insekten entstanden ist, so wissen wir doch, dass sie nötig ist, damit ein so kleines Insekt so große Wintervorräte anlegen kann.

Wie organisieren Bienen ihren Staat?

Bienen nutzen ihren sozialen Staat auch zur Arbeitsteilung: Jede Biene hat andere Aufgaben. Dazu gehören (für Arbeiterinnen): Larven füttern mit Futtersaft (Gelée Royal), Larven füttern mit Honig (Kohlenhydrate) und Pollen

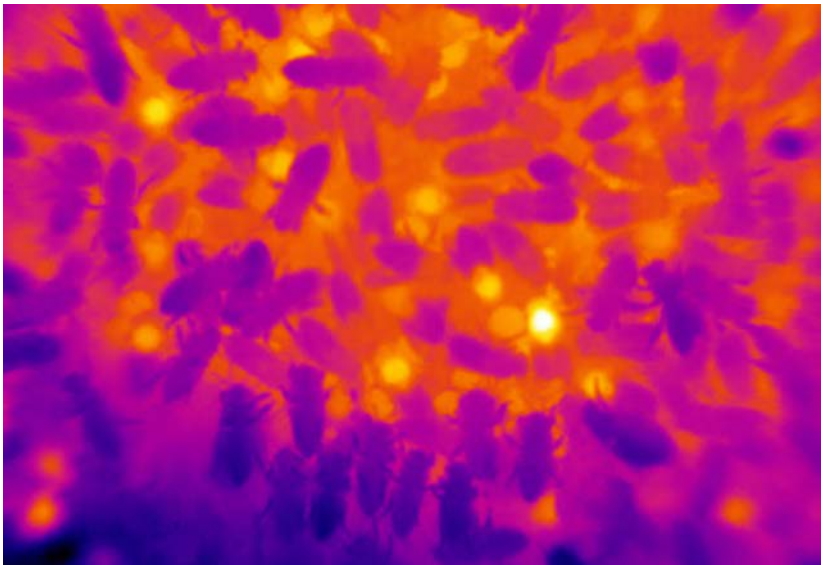

Abb. 2 **Dieses Thermalbild von Bienen im Bienenstock wurde wärend eines Schwänzeltanzes aufgenommen. Gelbe/orangefarbene Bereiche sind besonders warm. Das Bild zeigt, dass manche Bienen viel heller sind als ihre Nachbarn: Sie haben sich beim Fliegen draußen und beim Schwänzeltanz aufgeheizt.** (Foto Barrett Klein)

jc № 21 2015

www.journal-culinaire.de

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, www.duodez.de
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 978-3-941121-21-8
ISSN 1866-6493
Alle Rechte vorbehalten
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 Jahrgang,
Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 23,40 Euro,
Schweiz 44 sFr (36 sFr) für zwei Ausgaben pro Jahrgang,
in Deutschland inklusive Versand, Österreich zzgl. Porto, Schweiz inklusive Porto
NEU: zusätzliche PDF in Farbe zum Abonnement pro Ausgabe 3,90 Euro / 5 sFr.

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

Autoren

UWE BODENSCHATZ

Jahrgang 1971, Studium der Holzgestaltung an der Westsächsischen Hochschule Zwickau, Fakultät Angewandte Kunst Schneeberg. Beginn der Imkerei mitten im Abitur 1990. Zehn Jahre Erfahrung im Bienenkastenbau für die wesensgemäße Imkerei.

GERD BRAUN

Jahrgang 1944, absolvierte seine Konditorlehre in der Konditorei Reber in Bad Reichenhall. Er war Confiseur bei König in Baden-Baden, 1963 Patissier bei Gaston Lenôtre in Paris, 1965 in London als Patissier bei Debry und ab 1966 im elterlichen Betrieb in Hallein – Salzburg. 1981 übernimmt er mit seiner Frau Barbara das Unternehmen, erweitert es durch eine Confiserie in Salzburg und führt es mit seinen Söhnen Serge und Wolfgang, die als Meister in der vierten Generation das Konditor-Handwerk ausüben.

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. Er ist Präsident der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen (GDL e.V.), leitet deren Geschäfte und ist zudem Sprecher ihrer Fachgruppe »Ethik in der Lebensmitteltechnologie«. 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 2014 ist er Chair des IUFoST Committee on Religious, Ethnic and Ethical Foods sowie Chair the IUFoST Committee on Fresh Produce. Seit 2004 Mitglied im Internationalen Arbeitskreis Kulturforschung des Essens. Mitarbeitet in verschiedenen Redaktionen, Wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen.

SARAH BUDE

Geboren 1981 in Berlin. Sie studierte Geografie und Kommunikationswissenschaften. Nach Stationen im Müritz-Nationalpark und bei Greenpeace kam sie 2014 zu den Bienen von Mellifera e. V. Sie ist Jungimkerin mit zwei Bienenvölkern.

DR. ILONKA CZERNY

Geboren 1966 in Groß-Gerau / Hessen. Studium der Kunstgeschichte, Kunstpädagogik und Theologie in Frankfurt am Main, Innsbruck und Kassel. 1992 – 2001 Mitarbeiterin am Museum für Moderne Kunst, Frankfurt am Main, seit 2001 Referentin für Kunst an der Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart, Abschluss der Promotion mit der Disputation 2003. Kuratorin der Ausstellung *nA(R)Türlich* für den Deutschen Katholikentag in Ulm 2004. Von 2006 bis 2015 Lehrauftrag an der Pädagogischen Hochschule Weingarten im Fachbereich Kunst, seit 2008 Lehrauftrag an der dualen Hochschule Baden-Württemberg, Ravensburg, im Fachbereich Medientheorie. 2009 Lehrauftrag an der Universität Durban, Südafrika, im Fachbereich Kunsttheorie. 2010 »Visiting Professor« an der Kunstakademie Vilnius, Litauen, im Fachbereich Kunst-

geschichte & Kunsttheorie und UNESCO Kulturmanagement & Kulturpolitik. 2016 Dozentin an der Kunstakademie Bad Reichenhall

ARND ERBEL

Jahrgang 1969, legte seine Meisterprüfungen zum Bäcker und Konditor in Wien ab. Sammelte ausgiebig Erfahrungen in der Spitzengastronomie. Diverse Publikationen. Das Haus in Dachsbach, in dem er mit seiner Familie wohnt und bäckt, erbauten seine Vorfahren 1680 als Bäckerei. Seither wird dort gebacken. Lückenlos. www.erbelbrot.de

RICHARD ERBEL

Jahrgang 1939, Volksschule in Dachsbach. Lehre in der elterlichen Bäckerei, Volontariat und Meisterprüfung in Nürnberg 1962. Selbstständig als Bäcker bis 1999. Seitdem Feinbäcker beim Freibäcker.

PD DR. MICHAELA FENSKE

Jahrgang 1966, ist als Heisenbergstipendiatin der Deutschen Forschungsgemeinschaft am Institut für Europäische Ethnologie der Humboldt-Universität in Berlin tätig. Nach der Promotion in Kulturanthropologie / Europäische Ethnologie an der Universität Göttingen arbeitete sie an deutschsprachigen Universitäten im Bereich Forschung, Lehre und Wissenschaftsmanagement. Zu ihren Interessen gehören Fragen der politischen Kulturgeschichte bzw. Anthropologie, zunehmend in Verbindung mit Aspekten der Nahrungskulturforschung sowie der Human Animal Studies und Multispecies Ethnography.

PROF. DR. GIOVANNI GALIZIA

Jahrgang 1963, studierte in Berlin Biologie und hat in Cambridge in Zoologie promoviert. Er forschte in Tübingen und Berlin und war anschließend an der University of California, Riverside, Entomologe und Professor. Seit 2005 ist er Professor für Zoologie und Neurobiologie, seit 2008 Direktor des Zukunftskollegs an der Universität Konstanz. Ihn interessiert, wie das Gehirn Gedächtnisse bildet und wie wir (Menschen oder Tiere) mit relativ wenigen Sinneszellen Millionen von Düften riechen, erkennen und lernen können. Als Versuchstiere dienen ihm Fruchtfliegen und Honigbienen. Die Bienen stehen auf dem Dach des Instituts und sammeln den Nektar der Umgebung – deren Honig Galizia und seine Mitarbeiter mit Freude genießen. Kürzlich hat er in einer interdisziplinären Vorlesung zusammen mit der Theaterwissenschaftlerin Julia Boll den Tanz der Biene im kulturellen und tänzerischen Vergleich thematisiert: http://streaming.uni-konstanz.de/talks-events/zukunftskolleg/performance-lecture/the-dancing-bee/

PROF. DR. TIBOR KISS

Jahrgang 1962, ist Linguist am Sprachwissenschaftlichen Institut der Ruhr-Universität Bochum mit Schwerpunkt auf theoretischer Linguistik und Computerlinguistik. Seine Forschungsschwerpunkte liegen im Bereich der Grammatik und Semantik. Zusammen mit Prof. Francis Jeffry Pelletier (University of Alberta, Edmonton, Kanada) betreibt er ein von der Alexander von Humboldt-Stiftung gefördertes Forschungsprojekt zum

Problem der Zählbarkeit, bei dem korpusbasierte und computerlinguistische Verfahren eingesetzt werden, um dem Rätsel auf den Grund zu gehen. Unlängst bei de Gruyter erschienen ist das dreibändige Handbuch »Syntax – Theory and Analysis« (herausgegeben zusammen mit Artemis Alexiadou).

BARRETT KLEIN

Jahrgang 1971, hat einen unkonventionellen akademischen Lebenslauf. Heute ist er Assistant Professor für Biologie an der University of Wisconsin – La Crosse, USA. Seine Forschungsaufenthalte an Universitäten (Entomologie in Cornell University, der University of Arizona, und der University of Texas in Austin) wurden von der Liebe zu wissenschaftlichen Illustrationen, Ausstellungen in Museen (z. B. dem American Museum of Natural History) und der Kunst im Allgemeinen ergänzt; sie ist immer durchdrungen von Insekten und durch die Wissenschaft inspiriert. Als Gastwissenschaftler an der Universität Konstanz lernte er Giovanni Galizia kennen, mit dem er die Hirnaktivität von Honigbienen im Schlaf im Hinblick auf die Frage untersuchte, ob Bienen träumen; das Projekt entstand im Zusammenhang seiner Faszination für Schlaf in Insektengesellschaften. Kulturelle Entomologie hat für Klein eine große Bedeutung und so ist es für ihn eine Ehre, den kulinarischen Fokus auf Bienen in diesem Band zu bereichern (www.pupating.org).

ELMAR LIXENFELD

Jahrgang 1963. Studium der Visuellen Kommunikation an der Hochschule für Gestaltung Offenbach (HfG) und an der Accademia di Belle Arti, Rom. 1987 Diplom an der HfG. Seit 1989 eigenes Büro für Gestaltung. Typografie, Zeichnung, Plastik, Schriftentwurf, Text, Buchgestaltung. Buchreihe Monumente-Edition in bislang 13 Bänden als Gesamtprojekt zusammen mit Angela Pfotenhauer. Mitglied im Deutschen Werkbund Hessen (DWB). Weitwanderer. www.duodez.de

HOLGER LORITZ

Geboren 1977 in Burglengenfeld (Oberpfalz). Begeistert sich seit der Kindheit für Fauna und Flora. Während des Studiums der Landschaftsökologie in Münster / Westfalen führten ihn längere Auslandsaufenthalte nach Finnland und Russland. Sein Hauptinteresse gilt der Ökologie der Insekten, insbesondere von Schmetterlingen und anderen Blütenbestäubern. Er ist als freiberuflicher Gutachter und Freilandökologe tätig. Überdies arbeitet er an einer Promotion zum Thema Populationsdynamik von Tagfaltern auf landwirtschaftlichen Flächen. Regionalkoordinator beim Tagfaltermonitoring Deutschland; seit Anfang 2008 ist er Leiter des Netzwerks Blühende Landschaft. Er lebt in Freiburg.

KRISTIN MANSMANN

Jahrgang 1972, Studium der Volkswirtschaft an der Freien Universität Berlin. Ihr Berufsweg führte sie in internationale Anwaltskanzleien in Berlin und München, ehe sie sich beruflich den Bienen zuwandte. Als Stadt- und Landimkerin betreibt sie eine Bio-Imkerei in München und im bayrischen Voralpenland. Sie engagiert sich als Sprecherin der bayerischen Biolandimker für die Themen des ökologischen Landbaus.

LUKAS MAYRHOFER

Geboren 1975 in Oberösterreich, studierte Germanistik in Wien und Gastrosophische Wissenschaften in Salzburg (Masterarbeit über die Kulturgeschichte der iranischen Küche, ausgehend von Beispielen der persischen Literatur) und ist ausgebildeter Pâtissier. Neben seiner Tätigkeit im Bereich Deutsch als Fremdsprache leitet er Seminare und Workshops im In- und Ausland, u. a. bei Fortbildungen internationaler Deutschlehrender zur österreichischen Landeskunde mit dem Schwerpunkt »Die kulinarische Seite Österreichs« in Theorie und Praxis. Er beschäftigt sich v. a. mit den Themen Sprache im kulinarisch-kulturhistorischen Kontext und Essen in der Literatur.

FRANZ POZELT

Jahrgang 1953. 1969 Ausbildung zum Brauer und Mälzer, 1979 Studium der Sozialwissenschaft an der Bergischen Universität Wuppertal, 2001 bis 2005 autodidakischer Koch im eigenen Restaurant »Alte Posthaltererei« in Aufseß. Wohnt seit 2005 in Berlin. Mitarbeit bei Slow Food. Im Zuge der Renaissance handwerklich arbeitender Brauereien intensive Auseinandersetzung mit Bier als Heimbrauer und Connaisseur.

DR. PETER ROSENKRANZ

Jahrgang 1956, ist Biologe und Leiter der Landesanstalt für Bienenkunde an der Universität Hohenheim. Seine Arbeitsschwerpunkte sind die chemische Kommunikation im Bienenvolk und die Bienenpathologie. Dabei beschäftigte er sich vor allem mit dem Parasit-Wirt-Verhältnis zwischen Varroamilbe und Honigbiene und versucht, daraus nachhaltige Bekämpfungsansätze zu entwickeln. In seiner Arbeitsgruppe wurden unter anderem die Sexualduftstoffe der weiblichen Milben identifiziert. Er ist seit 33 Jahren selbst Imker und hat eigene praktische Erfahrungen mit dem Problem »Bienensterben« und Varroabekämpfung.

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 / Westfalen 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.

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 vielen unterschiedlichen Magazinen und Fachzeitungen. Zahlreiche Auszeichnungen, darunter unter anderem zwei Mal der »World Cookbook Award« in der Kategorie »Weltbestes Kochbuch«, mehrfache Auszeichnungen der GAD, mehrfach der »Prix Prato« (Österreichischer Kochbuchpreis) sowie der «Österreichische Zeitschriftenpreis». Seit 2009 tätig im Bereich der Geschmacksforschung.

Neuste Projekte: das Internetportal www.contadino.com (bereits online), Gerichte mit Geschichte: »Kreolische Küche« (Frühjahr 2016) sowie »111 Orte in Istrien, die man gesehen haben muss« (Frühjahr 2016).

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 texturelle Sensorik, neue Würzsysteme oder Tellerkomplexität. Vilgis ist Mitherausgeber des Journal Culinaire.

MICHAEL WEILER

Jahrgang 1956, Agraringenieur, Imker und Vater von fünf Kindern, imkert seit 1982. Nach dem Studium in der landwirtschaftlichen Beratung tätig; Besuch des Waldorflehrerseminars in Kassel, dort bis 1996 Lehrer an der Jean-Paul-Schule für Lern- und Erziehungshilfe. 1997–2002 Erstellung einer Literaturdatenbank »Grundlagen und Praxis der Biologisch-Dynamischen Wirtschaftsweise« beim Forschungsring für Biologisch-Dynamische Wirtschaftsweise in Darmstadt; Mitarbeit in der Redaktion der Zeitschrift Lebendige Erde. 1996 erscheint sein Buch »Der Mensch und die Bienen – phänomenologische Betrachtungen zu den Lebensäußerungen des BIEN« in erster Auflage. Seit 1992 Mitarbeit an der Entwicklung von Richtlinien für ökologische Bienenhaltung. Fachberatungen, Einführungskurse, Seminare und Publikationen über das Bienenleben, die Demeter-Bienenhaltung und die Ökologische Imkerei. Lebt in Bühl / Baden. Imkerberatung@Demeter.de, www.Der-Bienenfreund.de

STEFAN WIESNER

Jahrgang 1961. Aufgewachsen in Escholzmatt im Entlebuch (Schweiz). Kochlehre, Tätigkeit in verschiedenen Betrieben, Rückkehr ins elterliche »Rössli« in Escholzmatt. Übernahme des Gasthofs 1989 zusammen mit seiner Frau. 17 Punkte im Gault-Millau und ein Michelin-Stern. Er gilt als Alchemist, Hexer in der Küche, Tüftler und poetisch-sinnlicher Künstler unter den Schweizer Spitzenköchen. 2003 erschien »Gold Holz Stein«; es wurde mehrfach ausgezeichnet. Sein zweites Buch »Avantgardistische Naturküche« wurde 2011 veröffentlicht. Im Herbst 2015 erscheint seine »Wurstwerkstatt«, die zum häuslichen Wursten anregt.

DR. NICOLAI WORM

Jahrgang 1951, studierte Oecotrophologie an der TU München und promovierte an der Universität Gießen. Von 1979 bis 1985 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Sozialmedizin, Prävention und Rehabilitation in Tutzing / Starnberger See. Lehrtätigkeiten im Bereich Sporternährung (Trainer-Akademie, Deutscher Sportbund, Köln;

Universität Innsbruck). Von 1996 bis 2007 Mitglied des Humanwissenschaftlichen Zentrums (HWZ) der Ludwig-Maximilian-Universität in München. Viele Jahre deutscher Vertreter in der Expertengruppe »Ernährung und Wein« beim Office International de la Vigne et du Vin (Internationaler Weinbauverband, O.I.V.) in Paris; wissenschaftlicher Beirat der Deutschen Weinakademie in Mainz. Seit 1987 Referent in der ärztlichen Fortbildung, seit 2009 Professor an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement (DHPG). Einem breiten Publikum durch zahlreichen Bücher und durch TV-Auftritte bekannt.

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. 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. Veröffentlichungen 2015: »Bordeaux – Legendäre Châteaux und ihre Weine«, teNeues Verlag, Kempen 2015; »Kloster Eberbach. Geschichte und Wein«, Tre Torri, Wiesbaden 2015. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

BERND ZELLER

Jahrgang 1966. 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.

jc № 21 2015

www.journal-culinaire.de

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, www.duodez.de
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 978-3-941121-21-8
ISSN 1866-6493
Alle Rechte vorbehalten
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 Jahrgang,
Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 23,40 Euro,
Schweiz 44 sFr (36 sFr) für zwei Ausgaben pro Jahrgang,
in Deutschland inklusive Versand, Österreich zzgl. Porto, Schweiz inklusive Porto
NEU: zusätzliche PDF in Farbe zum Abonnement pro Ausgabe 3,90 Euro / 5 sFr.

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