journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 22 2016

Wurst vom Metzger

Das Journal Culinaire ist die
erste deutschsprachige Zeitschrift
mit dem aktuellen Stand
des Wissens und Könnens über
das Essen und Trinken.

Die Autoren sind Natur-, Geistes-
und Kulturwissenschaftler
sowie Praktiker aus Landwirtschaft,
Lebensmittelherstellung und
Lebensmittelverarbeitung.

Das Journal Culinaire ist
unabhängig und frei von Werbung,
gewürzt mit ernsthaftem
Engagement und gelegentlich
einem Schuss Emotion.
Es erscheint zweimal jährlich.

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Editorial

Zum ersten Mal ziert den Titel des Journal Culinaire nun ein Handwerk. Damit brechen wir eine wertschätzende Lanze für handwerklich arbeitende Metzger. Sie stehen seit Jahren unter einem nicht nur produktiven Druck:

Wegen des Berufsimages und der demografischen Entwicklung tendiert die Zahl der Auszubildenden gegen Null. Damit stehen sie nicht alleine. Ähnliches gilt für die meisten Ausbildungsberufe gerade in den Lebensmittelhandwerken.

Dazu geben sich die europäischen wie nationalen Gesetzgeber im Verein mit ihren nachgeordneten Behörden jede erdenkliche Mühe, das industrielle Schlachten als Nonplusultra in Bezug auf das Tierwohl ebenso wie die Fleischhygiene darzustellen. Kleine und handwerkliche Metzgereien sind unter dieselben Verordnungen gestellt worden wie die großen Schlachthöfe. Sie müssen sich dem beugen – und zerbrechen nicht selten schon finanziell an den Vorgaben.

Nicht zuletzt haben die großen industriellen Fleisch- und Wursthersteller in den vergangenen zwei Jahrzehnten bemerkenswerte Fortschritte gemacht. Sie bieten technologisch gekonnte, mikrobiologisch sichere und auch geschmacklich hervorragende Produkte in einem weiten Produktspektrum an. In den Frischetheken der Supermärkte erwarten den Konsumenten überwältigend vielfältige Erzeugnisse – Frischfleisch wie Wurstwaren – nicht nur aus dem eigenen Land.

Der lokale Handwerker kann die vielfältige und internationalisierte Materialschlacht der Vollsortimenter kaum gewinnen. Er wird sich spezialisieren müssen. Er wird seine handwerkliche Kompetenz an den Punkten ausspielen lernen, an denen die industriellen Erzeuger schwächeln: Trotz aller mehr oder weniger überzeugenden Zertifikate und Label ist der persönliche Kontakt zum Züchter der von ihm verarbeiteten Tiere ein unüberbietbarer Vorteil der Handwerksmetzger. Fütterung und Haltung, Genetik und Rasse spielen Rollen, die nicht ausschließlich über betriebswirtschaftliche Effektivität verhandelt werden können.

Darüber hinaus geht es auch um die für den Kunden sichtbare Verarbeitung des ganzen Tieres.

Die Rolle der Schlachtung ist ungeachtet der vermeintlichen »Sicherheit« der Schlachthöfe wieder in der Diskussion. Schon vor einiger Zeit hat das Journal Culinaire mit einem Beitrag von Lea Trampenau zum Weideschuss von Freilandrindern darauf hingewiesen (JC No. 17, 97 – 102). Im Dezember 2015 veröffentlichte Forschungen von Katrin Juliane Schiffer (On-farm slaughter of cattle via gunshot method, Shaker Verlag Aachen) nahmen den Zusammenhang zwischen Kugelschuss und Fleischqualität in den Fokus – mit vorteilhaften Ergebnissen in allen Parametern. Daran schließt sich nicht zuletzt der technologische Vorteil an, Warmfleisch zu verarbeiten. Dazu findet sich in diesem Journal Culinaire vielfältiges Material.

Überhaupt wird in der Zukunft die Fähigkeit der handwerklichen Lebensmittelerzeuger von zunehmender Bedeutung sein, ihre eigene Kompetenz an ihre Kunden weiterzugeben. Bildung und Aufklärung der Kunden sind ihre Domäne, nicht die der Industrie, die sich immer deutlicher an den Vorstellungen und Erwartungen der Kunden orientiert. Ein Kompetenzzuwachs auf Seiten der Verbraucher, der wirkliche Entscheidungen erst ermöglichen würde, wird so nicht generiert.

Wir wünschen Ihnen – wie immer – einen ertragreichen Lesegenuss,

MARTIN WURZER-BERGER
THOMAS VILGIS

P.S.: In diesen Tagen erscheinenden zwei Bücher zum Thema, auf die wir gerne hinweisen.

- Ulrike Weiler, Fleisch essen? Eine Aufklärung, Westend Verlag Frankfurt 2016;
- Hermann Koch, Martin Fuchs, Die Fabrikation feiner Fleisch- und Wurstwaren. Das Standardwerk zur traditionellen Herstellung von Fleischerzeugnissen, 24., überarbeitete und erweiterte Auflage, Deutscher Fachverlag Frankfurt 2016.

Wurst vom Metzger

Wurstbekleidung

Nachhaltigkeit – Tradition – Bionik – Kunst **Handel**

11

Därme scheinen gerade im deutschsprachigen Raum kaum salonfähig. Doch sie sind gleichermaßen substanziell für die Technologie der Würste wie für das Geschmackserlebnis, weiß DANIEL MÄDER.

Überbordende Vielfalt

Europäische Rohwurstspezialitäten **Überblick**

25

Trotz zum Bersten gefüllter Supermarkttheken – ein fachlich fundierter Überblick ist mehr als erhellend und erweitert das Wissen. Eine kulinarische Rundreise mit HERBERT J. BUCKENHÜSKES.

Ein Blick ins Unsichtbare

Die Mikrobiologie der Rohwürste **Forschung**

34

Das erwachende Interesse am Selbermachen von Lebensmitteln macht vor Würsten nicht halt. Doch sollten die eigenen fachlichen Fähigkeiten und Kenntnisse immer realistisch eingeschätzt werden – Metzgern ist nicht ohne Grund ein Lehrberuf mit Meisterzwang. Das gilt in besonderer Weise für Rohwürste, denen ein eigenes Leben innewohnt – nachgezeichnet von THIEMO ALBERT.

Hot Dogs, Hot Dicks, Hot Was?

Über das demokratischste Wurstbrötchen der Welt **Nationalgericht**

42

Das unauflösliche Band zwischen Essen und Kultur wird nicht nur in E-Niveau, vielmehr auf allen Ebenen geknüpft. Ein naheliegendes und doch verstörend fremdes Beispiel illustriert MARTINA KALLER.

Brühwurst

Warm- und Kaltfleischverarbeitung **Grundlagen**

50

Ein gewichtiges Pfund, mit dem handwerkliche Metzgereien noch heute wuchern können, erhält unter dem scharfen und tief reichenden Blick des Physikers neue Überzeugungskraft: die Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch zu Brühwürsten von unvergleichlichem Geschmack und erstklassiger Konsistenz, meint THOMAS VILGIS.

Die Schweizer Wurstkultur

Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz **Bestand**

71

Nach wie vor steht das Projekt »Kulinarische Erbe der Schweiz« (www.kulinarischeserbe.ch) inhaltlich und fachlich einsam an der Spitze in der Welt nationaler Versuche. Eine der damaligen Autorinnen lotet seine Möglichkeiten und Grenzen am Beispiel der Würste aus: FRANZISKA SCHÜRCH.

Appenzeller Siedwurst

Das Rezept bleibt ein Geheimnis **Metzger**

77

Fast ist der junge Metzgerssohn nach Lehr- und Wanderjahren in der Wissenschaft und in der Fleischindustrie auf dem Weg, mit seinem Bruder die elterliche Metzgerei zu übernehmen. Von einer heimatlichen Wurstspezialität, die schon der Großvater seinen Kunden offerierte, berichtet BENJAMIN FÄSSLER.

Der Wurst ist die Hülle nicht Wurst

Das Ende der Cervelas, wirklich? **Metzger**

82

In Folge der BSE-Krise kam es 2006/2007 zu einer bemerkenswerten Situation: Des Schweizers Lieblingswurst drohte die gewohnte »Verpackung« auszugehen. Unser Autor, heute selbständiger Metzger, suchte damals am Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, nach Alternativen: STEFAN SCHLÜCHTER.

Speisekammer-Schätze

Handwerkliche Wurst- und Schinkenherstellung **Metzger**

89

Schon in jungen Jahren zog es unseren Autor zu den Besten seines Fachs und auch in die Wissenschaft. Heute reicht seine Kompetenz für weit mehr als »nur« seine eigene Metzgerei: SVEN LINDAUER.

Wurst im Wertewandel

Was in den Darm darf — Koch

96

Wer seit fast zwanzig Jahren Küchenchef in einer Fastenklinik am Bodensee ist, schaut schon qua Amt auf neue Trends und klopft sie auf praktikable sinnvolle Elemente hin ab, wie HUBERT HOHLER.

Pro Bratwurst

Das Plädoyer eines Metzgers — Metzger und Koch

99

Ist der Metzger Koch oder der Koch Metzger? Um seinen Berufsstand, den er in einer zumindest zweifachen Klemme sieht, sorgt sich der in der kulinarischen Welt weitgereiste Kaiserstühler MARKUS DIRR.

Arbeiten am Fleischgeist

Rettet das Wurstkulturerbe! — Aktivist

105

Einem Berliner Autor und Jungunternehmer schwant angesichts des aktuellen Metzgersterbens nichts Gutes. Doch wo Niedergang ist, wächst auch das Rettende. Er sieht in der Craft-Beer-Bewegung ein Mut machendes Vorbild: HENDIK HAASE.

Wurst goes vegan

Woraus eine vegetarische Wurst hergestellt wird — Forschung

115

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising ist führend in der Erschließung pflanzlicher Proteine für den menschlichen Verzehr. Einen beinahe zwangsläufigen Schritt gingen die Lebensmitteltechnologen REGINA FISCHL, RAFFAEL OSEN und CHRISTIAN ZACHERL.

122 BERND ZELLER — Cartoon

Forum

Schwefel

Natürlich, effektiv und unersetzlich für sortentypische Weinerzeugung **Aktivist**

125

Zeit seines Lebens hat sich der streitbare Ingelheimer mit Schwefel im Wein beschäftigt. Nur wenige kennen seine komplexen, segensreichen Funktionen für die Bewahrung der heute geschätzten Weinqualität wie WILLI REISINGER.

Gütesiegel für Gastronomen und Produzenten

Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V. **Marketing**

128

Qualität im Lebensmittelhandwerk erweist sich sich primär in der unmittelbaren Begegnung von Produkt und Kunde. Doch welche Sicherheit hat der Verbraucher, die versprochene Qualität zu erhalten, wenn er den Produzenten nicht selbst kennt? Zertifizierungen scheinen ein angemessener und akzeptierter Weg. Ein Praxisbeispiel aus den hohem Norden von MARKUS HUBER.

»Die Biene erquickt uns nicht bloß mit Honig …«

Bienen und Honig in der Literatur **Komparatistik**

136

Zwar hatten wir im Bienen-und-Honig Heft No. 21 schon einen Literatur-Beitrag. Einen facettenreichen Gang durch die Literaturgeschichte, der nochmals die Perspektive öffnet, präsentiert ALWIN BINDER.

Rezension

Milchbrei ist ekelhaft

Kein Lesestoff für schwache Mägen

147

LUDGER FISCHER

Autoren

151

Wurst vom Metzger

Nahrung und Ernährung lenken den Blick auf die Schaffenskraft des Menschen: Mit unbändiger Kreativität stellt er Nahrungsmittel her, lädt sie mit Bedeutung auf und konsumiert sie. Aus kulturwissenschaftlicher Perspektive ist Ernährung ein Totalphänomen: Alle Facetten des Lebens werden mit und über Ernährung gestaltet, geordnet und sichtbar gemacht. Essen und Trinken haben eine physiologische Ebene (Hunger stillen), eine psychologische Ebene (Lustgewinn) und eine kulturelle Ebene (geprägt durch die Epoche, die soziale Zugehörigkeit und das Aufladen mit gesellschaftlichen Bedeutungen).

Die Schweizer Wurstkultur

Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz

Nahrungsmittel erzählen ihre ganz charakteristische Geschichte. Um diese Geschichten ging es beim Projekt »Inventar des kulinarischen Erbes der Schweiz« – und um die Fragen, wie die kulinarische Entwicklung der Schweiz aussah, welches traditionelle Schweizer Nahrungsmittel sind, was sie uns über kulinarische Traditionen erzählen: Was könnte überhaupt als kulinarisches Erbe bezeichnet werden? Im ersten Teil des Textes wird das Projekt kurz vorgestellt. Am Beispiel der Würste werden in einem zweiten Teil einige Ergebnisse der Forschungsarbeiten des Inventars ausgeführt.

Das Projekt »Kulinarisches Erbe der Schweiz«

Im Jahr 2000 übermittelte der Waadtländer Nationalrat Josef Zysiadis ein Postulat an den Bundesrat, in dem er forderte, dass in der Schweiz, wie etwa auch in Frankreich, ein Inventar des kulinarischen Erbes erstellt werden sollte: »Wenn unsere Nation sich nicht an diesem wichtigen kulturellen und wirtschaftlichen Projekt engagiert, isoliert sie sich selber und lässt zu, dass die traditionellen Schweizer Nahrungsmittel verschwinden und zerstört damit den Geschmackssinn der Bevölkerung, insbesondere der Kinder.« 2003 beauftrage das Bundesamt für Landwirtschaft den neu gegründeten Verein »Kulinarisches Erbe der Schweiz«, ein Forschungsprojekt zu etablieren, um traditionelle Schweizer Nahrungsmittel zu sammeln. Der Verein brachte Akteure aus dem Nahrungsmittelbereich zusammen, u. a. Slow Food, AGRIDEA, alle 26 Schweizer Kantone sowie den Verein IPPACS. Im Jahr 2005 begann ein Team aus Kulturwissenschaftlerinnen und Historikern mit den Arbeiten. Vier Jahre später

war die erste Phase abgeschlossen: Eine Datenbank mit rund 400 Produkten zum kulinarischen Erbe der Schweiz ging online (www.patrimoineculinaire.ch).

Das definierte Ziel des Projekts war es, der Schweizer Bevölkerung ihre eigene kulinarische Kultur näherzubringen durch die Verankerung traditioneller Schweizer Produkte in ihrem räumlichen, zeitlichen, historischen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext. Das Projekt wurde nach wissenschaftlichen Kriterien aufgebaut. Das Bundesamt für Landwirtschaft jedoch hoffte darüber hinaus auf einen marketingspezifischen side effect: Die Aufwertung der Produkte als »kulinarisches Erbe« sollte ihnen einen besonders hohen, ideellen Mehrwert schaffen. Denn als Gegenbewegung zu einer globalisierten Esskultur liegen Regionalität und »Terroir« nach wie vor im Trend.

Arbeiten am Inventar

In einem ersten Schritt wurde eine Liste derjenigen Nahrungsmittel erstellt, welche ins kulinarische Erbe aufgenommen werden sollten. Die Schweiz weist in Bezug auf Ernährung eine besondere Situation auf. Durch das Zusammentreffen verschiedener Kulturen und unterschiedlicher Agrarzonen ist eine relativ große Vielfalt an Nahrungsmitteln und Produktionstechniken auf einem verhältnismäßig kleinen geografischen Raum entstanden. In der Schweizer Küche sind Einflüsse aus Italien, Frankreich, Deutschland und Österreich zu finden. Ebenso spiegeln sich in der Nahrung die vielfältigen klimatischen Grundvoraussetzungen wider. Einflüsse der Aus- und Einwanderungen zeigen sich in der Entwicklung der Ernährungsgewohnheiten ebenso wie der Prozess der Industrialisierung.

Ins Inventar aufgenommen wurden

(1) Nahrungsmittel, die seit mindestens 40 Jahren ohne Unterbrechung in der Schweiz produziert werden. Dann Produkte, die

(2) heute konsumiert und produziert werden, das heisst verfügbar sind und die

(3) eine besondere Verbindung mit der Schweiz haben. Dies schloss bestimmte Herstellungsmethoden ebenso ein wie die große Wertschätzung in einer Region oder einer sozialen Gruppe oder eine besondere Art und Weise des Konsums. Auch konnten lokale Tierrassen oder Sorten aufgenommen werden, die für die Herstellung von bestimmten Produkten benötigt werden. Mit dem Inventar sollten keine aussterbenden oder bedrohten Produkte geschützt werden, sondern eine aktuelle Zusammenstellung der traditionellen Produkte entstehen.

In einem zweiten Schritt verfassten die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter für jedes der gut 400 Produkte ein umfassendes Dossier und diskutierten mit Produzenten deren Herstellung.

»Die Tradition ist nicht mehr das, was sie einmal war …«

Gerade im Bereich der Ernährung wird häufig behauptet, dass Lebensmittel, schlechterdings die ganze Ernährungsweise, überhaupt nicht mehr wie früher seien. Dies ist sicherlich eine richtige Feststellung. Die Arbeiten am kulinarischen Erbe haben aber gezeigt, dass es gerade in Bezug auf Nahrungsmittel kein konstantes »Früher«, also kein authentisches Ausgangsprodukt gibt. Nahrungsmittel befinden sich in einem permanenten Veränderungs- und Anpassungsprozess. Sie haben sich durch die Industrialisierung auch nicht generell verschlechtert, im Gegenteil: Heute ist ein gleichbleibender Qualitätsstandard der Produkte wichtig, die Einhaltung gesetzlicher Bestimmungen über die Produktion von Nahrungsmitteln. Dazu gehören Aspekte des Tierschutzes, der Fütterung und Haltung, aber auch Hygienestandards.

Die historische Tiefe, die mit dem Begriff »Erbe« anklingt, reicht im Bereich der Schweizer Nahrungsmittel selten über einen Zeitraum von mehr als 200 Jahren. Das zeigt auch das Beispiel der Würste im kulinarischen Erbe eindeutig. Das Aufkommen neuer Technologien und die Entwicklung des internationalen Handels sind zwei der wichtigsten Faktoren der Erklärung. Die Reifetechnik für Rohwürste etwa, heutzutage regelmäßig bei der Herstellung von Salami oder Saucissons verwendet, wird in den Kochbüchern des 18. und zu Beginn des 19. Jahrhunderts mit italienischen Produkten in Verbindung gebracht. Mit großer Wahrscheinlichkeit ist diese Technik erst seit dieser Zeit in der Schweiz bekannt. Auch die Schweinezucht im großen Stil hat ihre Anfänge erst im 19. Jahrhundert, verbunden mit der Ausbreitung des Kartoffelanbaus und dem Aufkommen zahlreicher Talkäsereien. Viele Würste aus Schweinefleisch sind erst in dieser Zeit entstanden. Auch die typischen Ostschweizer Würste wie die St. Galler Bratwurst, die Glarner Kalberwurst oder der in der ganzen Schweiz beliebte Cervelas – typische Metzgerwürste, bestehend aus sehr fein ausgeblitztem Brät – entstanden im ausgehenden 19. Jahrhundert. Diese modernen Metzgerwürste findet man vor allem in den industrialisierten Gebieten der Schweiz.

Neben den modernen Würsten gibt es natürlich auch viel ältere Wurstprodukte. Die Leberwurst beipielsweise ist heute eine Kochwurst aus Schweine- und Rindskopffleisch, Siegelfleisch (Herz, Lunge und Zwerchfell) und Leber. Die älteste Erwähnung finden wir in der Küchenordnung eines St. Galler Abtes aus dem Jahr 1480. Doch ob das Produkt der heutigen Leberwurst ähnelte, ist unklar. In einem Kochbuch aus dem Jahr 1582 aus dem Stockalperarchiv findet sich ein erstes Rezept: »Nembt ein leber. Kackt sey klein (…) Nembt 4 oder 5 aier. (…) Schlacht sey an die leber. Nembt in wenig siesen milchraum auch darunder. Gewirzt mit imber, phefer (…), musgatnuss und auch ein wenig weniber. (…) Riert alles undereinanderen. Nembt ein guets klabsnetz. (…) Thut die gehackt leber darein. Macht es nit zue foll. Legt es in ein durtenpfedell. Thuet ein schmaltz darein (…). Lasse als ein stundt bachen. (…) sey seindt gueth.«[1]

Es ist offensichtlich, dass die Leberwurst seit dem Mittelalter bekannt ist, sich die Rezeptur jedoch signifikant verändert hat. Vergleichbares konnte bei

Autoren

DR. THIEMO ALBERT Jahrgang 1974, Studium der Tiermedizin an der Veterinärmedizinischen Fakultät der Universität Leipzig von 1994 bis 2000. Fachtierarzt für Lebensmittelhygiene. 2000 bis 2006 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Mikrobiologie und Toxikologie der Bundesanstalt für Fleischforschung, Kulmbach. Seit 2006 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Lebensmittelhygiene der Universität Leipzig. Dissertation und bisherige Forschungstätigkeit mit Bezug zur mikrobiologischen Sicherheit von Rohwürsten.

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

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 vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig. Er war zehn Jahre 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 of the IUFoST Committee on Fresh Produce. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen.

MARKUS DIRR Geboren 1965 in Endingen am Kaiserstuhl. Metzgerlehre in Wyhl und Kochlehre bei Franz Keller in Köln. Ab 1985 Koch in St. Moritz, Davos und Montepulciano/Toskana. 1988 Meisterprüfung als Metzger in Frankfurt am Main, dann wieder Stationen in St. Moritz und auf den Bermudas. 1990 in der Aubergine bei Eckhart Witzigmann in München; 1991 bis 1992 Stationen in New York und Kalifornien. 1993 Betriebswirt des Handwerks in Frankfurt am Main. Seit 1994 Metzger und Koch in Endingen am Kaiserstuhl. Inzwischen zusätzlich mobile Metzgerei auf ausgesuchten Bauernmärkten in Freiburg im Breisgau. Bekannt für exzellente luftgetrocknete Gewürzschinken und ausgefallene Wurstkreationen.

BENJAMIN FÄSSLER Jahrgang 1989. 2008 Matura in Appenzell, zwei Jahre später Lehrabschluss als Metzger. 2015 Abschluss als Master of Food Science an der ETH Zürich. Seit August 2015 Leiter Qualitätssicherung und Produktentwicklung bei der Albert Spiess AG in Schiers, einem der größten Hersteller von Bündnerfleisch, Bündner Rohschinken und Salsiz. Zudem ist er seit März 2015 im elterlichen Betrieb in Appenzell angestellt, den er in naher Zukunft mit seinem Bruder übernehmen und weiterführen möchte.

DR. LUDGER FISCHER Geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zehn Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und Beiratsmitglied zahlreicher EU-Projekte zur Lebensmittelentwicklung. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010, beide Eichborn, auch als Hörbuch, als Piper-Taschenbücher und als Buchclub-Ausgaben). In »Mann kocht!« (Eichborn 2012) beschäftigte er sich mit Rollenklischees bei der Essenszubereitung. 2014 erschien im Verlag Thomas Plöger seine »Göttliche Diät. Theologisches aus der Speisekammer«. In seinem neuesten Buch über »Die in Brüssel« (Schwarzkopf+Schwarzkopf 2016) plaudert er die Geheimnisse seiner Lobbyarbeit aus, in der es vorwiegend um Lebensmittelpolitik geht. Fischer lebt in Brüssel.

REGINA FISCHL Jahrgang 1982, studierte Lebensmitteltechnologie an der Fachhochschule Weihenstephan-Triesdorf. Seit 2008 forscht sie am Fraunhofer-Institut IVV im Bereich der Gewinnung von pflanzlichen Proteinen und deren Anwendung in Lebensmitteln.

HENDRIK HAASE Jahrgang 1984, ist Künstler, Autor, kulinarischer Kurator und Wurstelier. Als Food-Aktivist und Blogger kämpft er seit Jahren für die Erhaltung des Lebensmittelhandwerks und des kulinarischen Weltkulturerbes. Bei seinen zahlreichen Aktionen und Events, wie der Wurstgalerie oder des Wurst & Bier Marktes in Berlin, steht ein neues Verständnis von Genuss und Lebens-Mitteln im Fokus. Als Autor veröffentlichte er vor kurzem das Buch »Crafted Meat. Die neue Fleischkultur« im Gestalten Verlag. Ende 2015 eröffnete er mit dem Metzgermeister Jörg Förstera die gläserne Handwerksmetzgerei Kumpel & Keule in der Markthalle IX in Berlin Kreuzberg.
www.wurstsack.com; www.kumpelundkeule.berlin

HUBERT HOHLER 1961 in Freiburg geboren. Ab 1977 Ausbildung zum Koch, Küchenmeister, zum diätetisch geschulten Koch und schließlich 1991 zum Gourmet Koch für Vollwert-Ernährung. Er ist Autor der Bücher »Nachhaltig genießen«, »Buchinger Fasten. Die Original-Methode«, »Jeder Tag ein Genuss« und »Vegane Rohkost«. Seit 1997 Küchenchef der Klinik Buchinger am Bodensee, gründete er 2007 das Slow Food Convivium Bodensee und ist seit 2009 Mitglied der Biomentoren. Seine Kochphilosophie bei Buchinger, der Lehrklinik für Ernährungsmedizin, beruht auf einer einhundertprozentigen Bio-Zertifizierung, der absoluten Frische und eigenen Herstellung der meisten Produkte und dem Verzicht auf raffinierte Produkte. »Gesundheit und Genuss sind zwei gleichberechtigte Partner. Das Einkaufsverhalten muss im Einklang mit der Natur stehen.«

MARKUS HUBER Geboren 1960 in der Nähe von Stuttgart, seit 1994 in Schleswig-Holstein ansässig. Er ist Hotel- und Gaststättenkaufmann mit internationalem Hotelfachschulabschluss und nahm Führungspositionen in der Konzern- und Privathotellerie ein. Als Hotelier und später Begleiter des Pilotprojekts »Genuss aus der Region«, aus welchem »Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.« entstanden ist. Seit vier Jahren hauptamtlicher Geschäftsführer des Vereins und bekennender Besseresser und Kulinariker. Sein Ziel ist es, durch Genuss die Welt für nachrückende Generationen lebenswert zu erhalten und eine nachhaltige Lebensqualität zu sichern.

PROF. DR. MARTINA KALLER Geboren 1963 in Altaussee, Österreich, beschäftigt sich seit langem mit der Globalgeschichte des Essens. Sie ist Professorin an der Universität Wien und zurzeit Gastprofessorin an der Stanford University. Gerade hat sie ein Buch zu Straßenimbissen in der globalen Welt fertigstellt und arbeitet nun an einem neuen Projekt zum Food-Design in der US-Heeresverpflegung. Hot Dogs spielen in beiden Themen eine wichtige Rolle.

http://homepage.univie.ac.at/martina.kaller-dietrich/php/

SVEN LINDAUER Jahrgang 1983, Ausbildung zum Metzgergeselle und Koch, im Anschluss Tätigkeiten bei den Herrmannsdorfer Landwerkstätten in Glonn (www.hermannsdorfer.de) mit Abschluss zum Metzgermeister. Gemeinsam mit Karl-Ludwig Schweisfurth begleitet er mehrere Projekte als Fachberater für Fleischverarbeitung Schwerpunkt Warmfleischverarbeitung. Studium an der Universtiät Kassel / Witzenhausen mit Abschluss zum Bachelor of Science der Ökologischen Agrarwissenschaften. Geschäftsführer der Metzgerei Lindauer GmbH & Co. KG in Mühlacker / Baden-Württemberg (www.metzgerei-lindauer.de), Lehrer am Nationalen Institut für handwerkliche Lebensmittelherstellung in Schweden (www.eldrimner.com), Fachberater beim Verband für handwerkliche Fleischverarbeitung (www.biofleischhandwerk.de). Impulsgeber und Entwickler rund um die Themen Agrarkultur, Tierwohl, Ökologie und Ökonomie vom Bauernhof bis auf den Teller.

www.metzgerei-lindauer.de/film-so-arbeiten-wir

DANIEL M. MÄDER Jahrgang 1960, aufgewachsen in einer Darmhändler Familie im Kanton St. Gallen, welche das Geschäft seit 1901 in der Schweiz betreibt. Nach der Handelsschule Volontariat in zahlreichen Naturdarmbetrieben. Mit 22 Jahren Übernahme und Weiterentwicklung des elterlichen Geschäfts. Vor einem Vierteljahrhundert Zusammenschluss mit einem Traditionsunternehmen und seither Mitinhaber.

www.ramp.ch

RAFFAEL OSEN Jahrgang 1982, ist Lebensmitteltechnologe am Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising und forscht auf dem Gebiet der Texturierung pflanzlicher Proteine mit Fokus auf Kochextrusionsverfahren.

WILLI REISINGER Jahrgang 1941. Aufgewachsen im rheinhessischen Ingelheim. Ausbildungen im Apparatebau und als Chemikant. 1978 Abschluss als Industrie-Chemiemeister. Er gründete 1979 in Ingelheim am Rhein eine Firma zur Entschwefelung von Süßreserven für Winzerbetriebe und Weinkellereien. Durch die Behandlung vieler Millionen Liter Süßreserven wurde ihm die bedeutende Rolle des freien Schwefels (freie Sulfite) bewusst. Vielfältige Aktivitäten zum Thema in der Presse, im Radio und Fernsehen. Den Anfang machte er mit seinem Büchlein »Geheimnisvoller Schwefel. Fluch oder Segen bei der Weinbereitung«, das er 2009 in Ingelheim zu seinem dreißigjährigen Firmenjubiläum herausbrachte. Es gilt als ausgezeichnete Informationsquelle für Weinfreunde und Weingenießer. Willi Reisinger ist seit 2016 Mitglied im Hohen Rat des Weltbundes der Weinritter.

STEFAN SCHLÜCHTER Geboren 1977 in der Nähe von Bern. Nach der Metzgerlehre 2001 Berufsprüfung für Metzger an der GIBB Bern, 2003 Meisterprüfung im ABZ Spiez. 2007 Oberexperte für den Detailhandel durch den Berner Metzgermeisterverband und Berufsprüfungsexperten für den Schweizerischer Fleisch-Fachverband SFF; seit 2009 dort Meisterprüfungsexperte. Zwischen 2004 und 2010 Kursleiter Fortbildung und Verantwortlicher Qualitätsmanagement im Ausbildungszentrum für die Schweizer Fleischwirtschaft. Von 2007 bis 2010 Wissenschaftlicher Mitarbeiter in der Forschungsanstalt Agroscope Liebefeld-Posieux ALP. 2010 dann die Übernahme der Metzgerei Röthlisberger und Umwandlung in die Metzgerei Schlüchter AG Fleisch & Feini Choscht in Dürrenroth.

DR. FRANZISKA SCHÜRCH Jahrgang 1972, studierte in Bern und Basel Theaterwissenschaft, Volkskunde und Musikwissenschaft. Auf die Promotion über das Sammeln von Volkskunst in der Schweiz folgten Lehr- und Forschungsaufträge am University College in London und an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Zwischen 2005 und 2008 war sie wissenschaftliche Leiterin des Inventars des kulinarischen Erbes der Schweiz. Heute führt sie zusammen mit Isabel Koellreuter das Büro Schürch & Koellreuter, Kulturwissenschaft und Geschichte in Basel.

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. Kürzlich erschien sein ausführlicher Review »Soft matter food physics and the physics of cooking« in der Fachzeitschrift »Reports on Progress in Physics«, sowie einen Sonderband des Journal of Physics D (Applied Physics) mit verschiedenen neuen Veröffentlichen zum Thema »Physics of food«, die er mit einem Kollegen aus der Lebensmittelindustrie herausgab.

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. Lehrauftrag an der FH Münster. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

CHRISTIAN ZACHERL Jahrgang 1977, studierte Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München. Seit 2005 beschäftigt er sich am Fraunhofer-Institut IVV mit diversen Lebensmittelentwicklungen, unter anderem im Bereich Wurstwaren, veganen Molkereialternativen und Fleischalternativprodukte. 2007 wurde er für die Entwicklung einer fettarmen Wurst mit dem Fraunhofer-Preis »Technik für den Menschen« ausgezeichnet.

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.

www.journal-culinaire.de

journal culinaire
Kultur und Wissenschaft des Essens
© 2016
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, 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 978-3-941121-22-5
ISSN 1866-6493
Alle Rechte vorbehalten
Gerichtsstand Münster
Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 15,90 Euro Deutschland plus 2 Euro Versand,
Österreich zzgl. Porto, Schweiz 24 sFr incl. Porto

Abonnement 29 Euro, Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit Nachweis) 23,40 Euro,
Schweiz 44 sFr (36 sFr)
jeweils zwei Ausgaben pro Jahrgang, in Deutschland inklusive Versand,
Österreich zzgl. Porto, Schweiz incl. Porto

Bestellung Abonnements, Einzelhefte, PDF der vergriffenen Ausgaben und Fachhandel
Edition Wurzer & Vilgis
Telefon 02501-950772
Fax 02501-950773
verlag@journal-culinaire.de

Martin Wurzer-Berger
Ottmarsbocholter Straße 117
48163 Münster