journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ 24 2017

Noch einmal Schokolade

Editorial

Kakao, Schokolade, Kuvertüre – das Journal Culinaire No. 23, erschienen im November 2017, widmete sich einem mehrheitsfähigen Thema. Es entfaltete sich in vielfältigen, engagierten Beiträgen von Handwerkern ebenso wie von Forschenden: ein Journal Culinaire wie seine Vorgänger.

Doch sein Editorial schloss mit einem überraschenden Hinweis. Es war sehr früh sicher, dass das Themenfeld Schokolade unmittelbar nach einem zweiten Heft verlangt. Überhängende Beiträge und Artikel, die nicht rechtzeitig fertiggestellt werden konnten, harrten auf ihren verdienten Platz im Journal Culinaire. Und unseren Leserinnen und Leser sollten sie nicht vorenthalten werden. Für solche Fälle bot in der Vergangenheit das Forum ausreichend Platz – und das nicht nur in der direkt folgenden Ausgabe. Sporadisch wurden dort bereits behandelte Themen wieder aufgegriffen: Neue Tendenzen und Ergebnisse in Forschung und Praxis waren ebenso willkommene Forumsbeiträge wie auch gewichtige Sachverhalte, die nach Einschätzung der Redaktion regelmäßig auf die Tagesordnung gehören.

Nun aber folgt ein prall gefülltes, zweites Schokoladenheft. Ein Novum, das seine Intensität nicht zuletzt daraus zieht, dass nur drei Beiträge der No. 24 nicht um die Schokolade kreisen. Nähert sich das Journal Culinaire üblicherweise mit rund einem dutzend Beiträgen einem neuen Thema, sind es in diesen beiden Ausgaben zusammen 27 Artikel. Das setzt bei unseren Lesern eine gewisse Perspektivkorrektur und damit auch Anstrengung voraus: Das Journal spielt in seinen Themenheften geradezu mit assoziativen Verknüpfungen zwischen den Beiträgen, um Themenfelder abzustecken. Auf diese Weise soll der derart angestachelte, interessierte Leser sich auf den Weg zu einer vertiefenden Beschäftigung mit den jeweiligen Themen machen. Jetzt wird auch dieser zweite Schritt durch das Journal begleitet. Schnell wird klar, dass Beiträge aus dem ersten Schokolade-Heft tatsächlich so etwas wie Grundlagen bieten. Man muss sich ihrer erst wieder versichern, um den »neuen« Artikeln mit Gewinn folgen zu können.

Das klingt zu sehr nach Didaktik? Gewiss, ein wenig. Vielleicht dient dieser einmalige Schritt – Wiederholungen wird es sicherlich nicht geben – auch als eine Blaupause oder zumindest als Appetizer, sich bei reizenden Themen selbst ein wenig intensiver umzutun.

Doch treten in dieser Doppelausgabe auch Fehl- oder Schwachstellen deutlicher zutage, als das bei einem einzelnen Heft der Fall gewesen wäre. Das betrifft vor allem einen engeren Praxisbezug, den wir uns sehr gewünscht hätten. Er ließ sich auch in der Entstehung des zweiten Hefts trotz mannigfaltigen Einsatzes nicht erzwingen.

Das liegt einerseits darin begründet, dass das Herstellen einer Schokolade oder Kuvertüre selbst ein handwerkliches Tun ist, das dem eigenen Nachahmen jedoch entzogen sein dürfte. Die Verarbeitung von Kuvertüre und Schokolade ist andererseits ein hoch differenzierter Vorgang, der handwerkliches Können und Erfahrung in besonderem Maße voraussetzt. Es lässt sich kaum komfortabel auf wenigen Druckseiten nachvollziehbar darstellen. Wer je ein Praxisseminar mit einem Chocolatier erlebt hat, wird das bestätigen können.

»Schokolade« bleibt für uns ein durchaus offenes Thema. Zwei überaus spannende Artikel sind bereits für die 25. Ausgabe des Journal Culinaire annonciert. Ungeduldig sehe ich der Zukunft der Schokolade entgegen.

Ihnen wünsche ich, auch im Namen von Thomas Vilgis, einen ertragreichen Lesegenuss.

Ihr
MARTIN WURZER-BERGER

Noch einmal Schokolade

Traditionelle Edelschokolade

Was ihre Qualität begründet

10

Noch vor wenigen Jahren hätte man den Arbeitgeber von JOHANNES MEULI und SEPP SCHÖNBÄCHLER mit einer Schweizer Bank verglichen: Einem breiten Publikum unbekannt (da nur für Profis produziert wird), für die Fachleute jedoch oberster Maßstab für Qualität. Wissen in der Lebensmittelbranche kumuliert meist in herausragenden Persönlichkeiten. Insofern muss Sepp Schönbächler als kulturell bedeutsame Ausnahmeerscheinung verstanden werden. Fachlich absolut auf der Höhe der Zeit, verbunden mit einem über Jahrzehnte auf allen Ebenen angereicherten praktischen Wissen über die Kuvertüreherstellung.

Innovative Pralinen

Im Spannungsfeld zwischen hohem Genuss
und ausreichender Haltbarkeit

24

GOTTFRIED ZIEGLEDER und WOLFGANG DANZL, schon bekannt aus dem Journal Culinaire No. 23, schauen in ihrem aktuellen Beitrag auf ein Problem, das zunächst vor allem industrielle Erzeuger betrifft. Doch auch handwerkliche Pralinenhersteller werden fachlich profitieren.

Zwei Dessert-Teller, Pralinen und Dragees

30

So wie RENÉ FRANK dürfte es dem einen oder anderen Patissier auch ergehen: Nach einem Besuch in einem Kakao-Anbaugebiet scheint ihm die in Europa produzierte und gehandelte Kuvertüre geschmacklich nicht die Fülle der Aromen abzubilden, wie er sie gerade vor Ort erlebt hat. Und doch greift er für die tägliche Arbeit auf die Produkte zurück, die ihm der Markt zur Verfügung stellt. Die Spannung kann er im Moment noch nicht lösen. Er hält uns auf dem Laufenden. Alldieweil einige aktuelle Kreationen.

Die Kakao-Rezepte der Maya

Teil 2: Weihetexte auf Trinkgefäßen der klassischen Maya-Kultur

34

In seinem zweiten Teil zu Maya-Kakao-Rezepten nimmt uns GUIDO KREMPEL für einen Anfängerkurs »Maya-Schrift« an die Hand. Das ist keine l'art pour l'art-Übung, sondern führt zu überraschend konkreten Kakao-Getränke-Rezepten.

Krasnyj Oktjabr

Mutter Russlands süßer Trost

44

Durch die Umbrüche der 1980er -90er Jahre ihrer Pointen scheinbar beraubt, schlummerte ein Forschungsprojekt lange in der Schublade von CHRISTA und TILMAN ALLERT. Unser Aufruf spülte es wieder ins Bewusstsein der Autoren – und beschert uns ein feines Stück nicht nur russischer Geschichte.

Schweizer Schokolade

Geschichten und Geschichte aus Bern

49

Der Beitrag von GASTON ADAMEK hat seine Wurzeln in der eigenen Familiengeschichte. Akribisch nimmt er sie zum Anlass, sich durch die Schokoladengeschichte Berns zu wühlen. Durch seine gewissenhafte Recherche und sorgfältige Argumentation kann er Unschärfen in der bisherigen Schokoladen-Geschichtsschreibung seiner Heimatstadt beseitigen.

Physikalisch-chemische Aspekte der Sensorik

Das Beispiel Genussfette

69

Zum größten Teil bestimmen die physikalischen Eigenschaften der Lebensmittel das, was während des Essens in der Mundhöhle passiert. Gemeinsam mit BHAGYASHRI JOSHI entfaltet THOMAS VILGIS am Beispiel von Ölen und Fetten die grundlegenden molekularen Vorgänge.

Fairer Handel mit Kakaobauern

Über Labels, Verantwortung und direkten Handel

86

Viele Zeitgenossen hadern mit der Label- und Zertifikatsflut, der sie sich allenthalben gegenübersehen. Eine Alternative ist jedoch nicht in Sicht, will man sich über die Kriterien eines Produzenten oder Händlers zuverlässig informieren. JOSEF ZOTTER hat einen professionellen Blick für die im Kakaohandel gängigen Zertifikate und kommentiert sie für uns kritisch.

Kinderarbeit

Mediendarstellung vs Wirklichkeit?

96

Ein wichtiger Teilaspekt bei der ethischen Beurteilung von Produkten ist die Frage, inwieweit Kinderarbeit akzeptiert wird. Was auf den ersten Blick klar und eindeutig erscheint, wird bei einer tieferen Beschäftigung rasch kompliziert. THOMAS PAPE, seit vielen Jahren im Thema, kritisiert einfache Erklärungen als zu kurz greifend. Er skizziert das Problem in seiner Komplexität.

Worum sich die in Brüssel so alles kümmern

Schokolade ist ein Fall für den Gesetzgeber

112

Lobbyarbeit hat keinen guten Ruf. Vor allem Brüsseler Lobbyisten können sich über mangelnde Häme nicht beklagen, kommt es einmal mehr zu skurrilen Entscheidungen. Ob man bei den Brüsseler Sonderheiten auch etwas über Schokolade findet? Wir fragen nach bei unserem Lobbyisten vor Ort, LUDGER FISCHER.

Steinbruch aus Kakao

Bitter-süßes Raspeln

117

Oftmals sind es die kleinen Dinges des Alltags, die TILMAN ALLERT trefflich seiner soziologisch inspirierten Reflexion zuführt. Eine besondere Qualität erhält seine Ausführung, wenn der zu besprechende Gegenstand in einer schon allzufernen Vergangenheit liegt, als dass eigene Erfahrung und eigenes Erleben darauf zurückgreifen könnten. Das schmälert den Lesegenuss allerdings in keiner Weise.

Schokolade nicht nur zum Essen

Die Eat Art-Künstlerin Sonja Alhäuser

119

Es hat sich eingebürgert, dass von meisterlichen Lebensmittelhandwerkern und -werkerinnen als von Künstlern und Künstlerinnen gesprochen wird. Liegt das womöglich daran, dass in der Freien Kunst so wenig mit Lebensmitteln gearbeitet wird? ILONKA CZERNY stellt mit Sonja Alhäuser eine solche Künstlerin vor.

Forum

Koschere Lebensmittel

613 göttliche Gebote sind zu beachten

129

HERBERT J. BUCKENHÜSKES, von Hause aus Lebensmitteltechnologe, war über seine Fachthemen hinaus bereits mit einem Beitrag über die Speisegesetze der Muslime im Journal Culinaire vertreten. Seine Ausführungen zu den jüdischen Speisevorschriften können als notwendige und abschließende Ergänzung im Hinblick auf die abrahamitischen Religionen gelesen werden. Denn das Christentum kennt keinerlei Speisevorschriften.

Rezensionen

Chocolat

Einmal eine Sache, einmal eine Person

139

RAINER MARIA KIESOW zu Pierre Hermé und Gérard Noiriel

Weißer Speck mit Kartoffeln

143

ULRIKE WEILER zu Jürgen Schmücking: A fette Sau – Mangalitza

Back to the Roots

147

ELENA-MARIANA HESS zu Kern, Müller, Haag: Leaf to Root

Autoren

150

Noch einmal Schokolade

»Betrug!« Das argwöhnten die belgischen Schokoladenhersteller, weil sie das, was Briten als Schokolade bezeichneten, nie und nimmer verkaufen, geschweige denn verzehren wollten. Dabei hatte sie nie jemand gezwungen, britische Schokolade zu essen. »Lobbyunwesen!« Das vermuteten die belgischen Schokoladenhersteller, als die europäischen Gesetzgeber eine Verordnung erließen, in der pingelig geregelt wurde, was Schokolade sei und welche Bestandteile sie enthalten müsse und dürfe. Manchen Leuten kann man's nie recht machen.

Worum sich die in Brüssel so alles kümmern

Schokolade ist ein Fall für den Gesetzgeber

Und worum ging der Streit? Den Belgiern passte es ganz und gar nicht, dass Briten auch in Belgien Schokolade verkaufen durften, die ihrer Meinung nach den Namen nicht verdient. Sie enthielt nämlich schon immer einen gewissen Anteil von Pflanzenfetten, die sie geschmeidiger macht. Und billiger. Und es passte den belgischen Schokoladenherstellern noch weniger, dass die EU mit ihrer Schokoladen-Richtlinie erlaubte, Schokolade dürfe außer Kakaobutter durchaus auch andere tropische Pflanzenfette enthalten, etwa Palmfett, Schibutter oder Mangokernfett. Darum hatten sie die europäischen Gesetzgeber doch gar nicht gebeten.

Was ist eigentlich Schokolade?

Um die Definition der braunen Masse lieferten sich von 1999 bis 2003 das zwangsvereinigte britische Königreich und das ungern vereinte Königreich Belgien einen Kleinkrieg. An der Seite Großbritanniens kämpften Irland und Dänemark, an der Seite Belgiens Frankreich, Deutschland, Spanien und Italien. Den Belgiern und ihren Verbündeten passte es angeblich nicht, dass die Briten ihr undefinierbares Material auch in Belgien als Schokolade verkaufen durften. Dass sie das, was sie für Schokolade hielten, auch in allen anderen Staaten Europas verkaufen durften, kümmerte die Belgier wenig.

Wie immer, wenn es um Höchstwerte, Mindestwerte, Zeiten und Termine geht, ist in Brüssel viel Lobbyarbeit im Spiel. Und das soll auch so sein. Wie sonst sollten die Beteiligten an der Gesetzgebung, also die Kommissionsbeam-

ten, die Ratsbeamten und die Parlamentsabgeordneten wissen, wovon sie sprechen? Nicht der politische Dschungel in Brüssel ist unübersichtlich, die Welt ist es. Und Lobbyisten helfen, im Dschungel der Welt ein paar Schneisen zu schlagen, damit sinnvolle Gesetzgebung möglich wird. Sinnvoll für ihre Auftraggeber. So arbeiten Lobbyisten.

Dazu eine kleine Erläuterung in eigener Sache: Ich bin auch Lobbyist. Deshalb schrieb das wenig seriöse Presseorgan Spiegel-online, bei der Verabschiedung der Schokoladen-Richtlinie sei »knallharter Lobbyismus« im Spiel gewesen. Ich bin mir sogar sicher, dass das stimmt, obwohl ich selbst nicht daran beteiligt war. Als Lobbyist vertrete ich nämlich auch Schokoladenhersteller. Wenn sie mich dafür bezahlen. Auch das weiß man bei dem wenig seriösen Online-Organ: »Ludger Fischer arbeitet im Hauptberuf als ›Politikberater in Brüssel‹. Er ist einer der umtriebigsten Lobbyisten der mittelständischen europäischen Lebensmittelhersteller.« (Spiegel-online, April 2009) Danke, Spiegel-online!

Kakaofälscher, wurde behauptet, hätten sich für diese Richtlinie eingesetzt, Billigheimer, die Pfusch machen und diesen Pfusch dann teuer verkaufen wollten. Und das kam so:

Die Crème de la Crème der europäischen Gerichtsurteile

Europa-Profis kennen das Cassis-de-Dijon-Urteil des Europäischen Gerichtshofs in- und auswendig. Das Urteil zu diesem Johannisbeerlikör lassen sie sich bis heute auf der Zunge zergehen. »Das war der Sündenfall des Europarechts überhaupt«, jammerte einmal ein deutscher Ratsbeamter an die Schulter des Autors dieser Zeilen. »Eine Katastrophe! Kind im Brunnen. Völliger Wahnsinn.« Sein Glas hatte er sich schon zum dritten Mal füllen lassen. Jeweils doppelt. »Deutscher Whisky, prima Material« hatte er gelallt, »dassis Schnaps, aber doch nich dieser Cassis-Quatsch!« Nach dem Urteil, das schon 1979 gefällt wurde, sei Europa nicht mehr das alte Europa gewesen. Alle hätten sich auf dieses Urteil berufen und es dann auch noch, »wannwardasnoch?« 1992 als Grundlage für den europäischen Binnenmarkt hergenommen. »Einheitlicheeuropäischeakte«, so hörte sich das bei diesem Ratsbeamten an. Was er meinte, war die »Einheitliche Europäische Akte«, in der die Freiheiten des Warenhandels, der Dienstleistungserbringung, des Kapitalverkehrs und der Niederlassung von Unternehmen und Personen festgeschrieben sind. Was in einem Land der EU hergestellt und zugelassen ist, darf automatisch auch in jedem anderen Land verkauft werden. Das gilt auch, wenn dort für das gleiche oder ein ähnliches Produkt andere Regeln gelten. Der französische Johannisbeerlikör Crème de Cassis enthielt, so sahen das deutsche Gerichte, einfach zu wenig Alkohol, nämlich durchschnittlich 15 bis 20 Prozent. Ich verstand das Problem nicht. Die einfachste Lösung: »Dann trinkt man einfach mehr!« »Darumgehtassochanich«, antworten erfahrene EU-Hasen. Worum es wirklich geht, muss man dann meistens selbst recherchieren. Es geht um die angesprochene Freiheit des Warenhandels, darum, dass ein Produkt, das in einem euro-

päischen Mitgliedsstaat in Verkehr gebracht werden darf, auch in allen anderen Mitgliedsstaaten verkauft werden dürfen muss. Die Bundesmonopolverwaltung für Branntwein (was es alles gibt!) fand, 15 bis 20 Prozent Alkohol sei zu wenig. Deutsche Liköre mussten damals mindestens 32 Prozent Alkohol enthalten. Der Europäische Gerichtshof konnte für die deutsche Mindestalkoholanforderung keine »zwingenden Erfordernisse« erkennen. Er verbot das Importverbot. Damit war die Warenverkehrsfreiheit in Europa nicht auf politischem, aber auf juristischem Weg erwirkt worden. »Völliger Wahn! Keine Sowwenäninät mehr«, lallte der Ratsbeamte noch ein paar Mal, bevor er langsam wegnickte. Sein deutscher Whisky hatte deutlich mehr, als den bei Spirituosen vorgeschriebenen Mindestalkoholgehalt von 40 Prozent. Wahrscheinlich meinte er die nationalstaatliche Souveränität. Dieser Ratsbeamte versteht sich ausdrücklich als Anti-Europäer. Er kann es sich leisten. Er sitzt selbst an den Schalthebeln der Macht und kann über das vereinte Europa so viel meckern, wie er Lust hat. Er weiß, dass er damit mehr Zustimmung erntet, als mit dem Lobpreis auf die EU, das er in seinen ersten Jahren in Brüssel angestimmt hatte. Als Ratsbeamter verliert man offensichtlich schnell seine Begeisterungsfähigkeit. Und manche auch den Überblick über ihren Alkoholkonsum.

Sollte es hier nicht eigentlich um Schokolade gehen?

Was für Crème de Cassis gilt, gilt natürlich auch für alle anderen Produkte. Auch für Schokolade. Darf das Produkt in einem EU-Mitgliedsland hergestellt und verkauft werden, dann darf man das auch in allen anderen Ländern der EU machen. Die belgischen Schokoladenhersteller sahen in der Verwendung von billigem Palmfett in Schokolade einen Wettbewerbsvorteil der Briten im Binnenmarkt. Möglicherweise wollten sie selbst Palmfett verwenden, trauten sich aber nicht, das zu sagen und wollten den Briten dessen Verwendung per EU-Richtlinie austreiben: »Wenn wir das nicht wollen, sollen die das auch nicht dürfen.« Etwa so. Deshalb strengten sie eine klare Definition von Schokolade an und hofften natürlich darauf, dass diese Definition mit dem, was in Belgien üblich war, identisch wäre: Schokolade sollte hundert Prozent Kakaobutter enthalten, keine anderen Fette. Das Ergebnis war aber, dass zwar ein hoher Kakaobutteranteil vorgeschrieben wurde, nämlich 95 Prozent, aber auch 5 Prozent pflanzlicher Fette, vor allem Palmfett in der Kakaomasse zugelassen wurde. Das freute vor allem die größeren Schokoladenhersteller, auch die belgischen, denn Palmfett kostet im Vergleich zu Kakaobutter fast nichts. Außerdem lässt sich die Schokolade damit leichter verarbeiten. Nicht in der Liste der zugelassenen Inhaltsstoffe steht Butterreinfett. Veganer freut das, weil sie keine Lebensmittel essen möchten, die von oder aus Tieren stammen. Viele Hersteller, auch den einer Schokolade, die mit einer lila Kuh beworben wird, stört das nicht. Sie verwenden auch Butterreinfett, das auch unter den Namen Butterschmalz, Schmalzbutter, geklärte, eingesottene oder geläuterte Butter bekannt ist. Der Grund auch hier: Es kostet im Vergleich zu Kakaobutter fast nichts. Den Wettbewerbsvorteil, von da an mit dem Argument »100 Prozent Kakaobutter« werben zu können, haben die kleinen Schokoladenhersteller dummer-

Autoren

DR. GASTON ADAMEK Jahrgang 1948. Ausbildung zum Primar-, Sekundar- und Gymnasiallehrer in Bern. Studium der Biologie und Chemie an der Universität Bern mit Hauptrichtung Zoologie und Nebenrichtungen Botanik und Chemie. Ökologisch-physiologische Arbeiten bei Insekten. Phil.-nat.-Promotion mit zellbiologisch-biochemischer Ausrichtung am Pathophysiologischen Institut der medizinischen Fakultät der Universität Bern. Lehrer an der Volksschule, in der LehrerInnenausbildung und am Gymnasium. Wohnt in ehemaliger Kleinstschokoladenfabrik Krauser in Bern.

CHRISTA ALLERT Jahrgang 1955, studierte Soziologie, Politikwissenschaft und Pädagogik an der Goethe-Universität Frankfurt. Sie war Mitarbeiterin in verschiedenen DFG-Forschungsprojekten zu familien- und berufssoziologischen Fragestellungen an der Universität Tübingen sowie der Goethe-Universität. Zusammen mit Tilman Allert führte sie zwei Studien zur Qualität der künstlerischen Ausbildung an Kunst- und Musikhochschulen durch. Weitere gemeinsame Forschungsprojekte widmeten sich der Entstehungsgeschichte der Schokoladenfabrik »Roter Oktober«, gleichfalls der Unternehmensgeschichte eines führenden Unternehmens der deutschen Naturkosmetikindustrie. Sie ist Mutter zweier erwachsener Kinder. Seit zehn Jahren arbeitet sie als Unternehmensberaterin sowie als Gästeführerin in der Rhein-Main-Region.

PROF. DR. TILMAN ALLERT Jahrgang 1947. Professor für Soziologie und Sozialpsychologie an der Goethe-Universität Frankfurt. Gastprofessuren an den Universitäten Tbilisi, Georgien und Yerewan, Armenien. Seine Forschungsgebiete sind die Soziologie der Familie, der Professionen sowie die elementaren Formen sozialen Lebens. Für das Magazin »Sternklasse« schreibt er Beiträge zur Kultur des Service in der modernen Gastronomie und Hotellerie. Jüngste Veröffentlichungen: »Latte Macchiato. Soziologie der kleinen Dinge«, S. Fischer Verlag 2015, »Der Mund ist aufgegangen. Vom Geschmack der Kindheit«, zuklampen Verlag 2016.

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.

DR. PHIL. ILONKA CZERNY M.A. 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 Kunstgeschichte & Kunsttheorie und UNESCO Kulturmanagement & Kulturpolitik. Sie schreibt regelmäßig im Journal Culinaire über Kunst im Zusammenhang mit Essen unter ethischen, teils religiösen Gesichtspunkten. Sie lebt und arbeitet in Stuttgart.

WOLFGANG DANZL Jahrgang 1975, studierte an der TU-München – Weihenstephan Brauwesen und Getränketechnologie. Seit 2003 ist er am Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung und beschäftigte sich dort zunächst mit UV-Filtern in transparenten Verpackungen und dem Qualitätseinfluss von Licht auf Lebensmittel. Seit 2006 ist er im Themengebiet der Schokoladentechnologie tätig, mit den Schwerpunkten Milchpulver, amorpher Lactose, Kristallisation von Fetten, Fettmigration und Fettreifbildung, Rheologie sowie Aromaentwicklung. Seit 2009 Nachfolger von Gottfried Ziegleder in der Schokoladenforschung am Fraunhofer IVV und als Betreuer der Arbeitsgruppe Schokolade der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung, IVLV, Freising. 2012 etablierte er neben der bestehenden Analytik ein Schokoladentechnikum am Fraunhofer IVV. Seit 2013 betreut er die Praktika Schokoladentechnologie und Süßwaren der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und hat dort seit 2016 den Lehrauftrag »Schokoladentechnologie«. Er erhielt 2015 gemeinsam mit Gottfried Ziegleder den IVLV Innovation Award für die Arbeiten zum wirtschaftlichen Conchieren. Seit Januar 2017 ist Wolfgang Danzl am Deutschen Patent- und Markenamt als Patentprüfer tätig.

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.

RENE FRANK Geboren 1984 im Allgäu. Nach der Mittleren Reife Ausbildung zum Koch. Förderpreis der Begabtenförderung für die berufliche Bildung der Industrie- und Handelskammer Erfurt. Goldmedaille und Titel »Jugend-Berufsweltmeister der Köche« für Deutschland in Helsinki 2005. Stationen in Oexle's Speisemeisterei sowie in der Zirbelstube in Stuttgart. Kurse in der Patisserie-Schule Sweet Art von Robert Oppenender in den Bereichen Zuckerartistik, Pralinen und Schokolade. Aufenthalte am Culinary Institute of America in New York und bei der Alain Ducasse Formation in Paris. Stipendiat des spanischen Außenhandelsinstitus für »Young Professionals«. Stationen in der Chocolaterie-Patisserie »Oriol Balaguer« in Barcelona, dem Restaurant Akkelare in San Sebastian, Restaurant Georges Blanc im französischen Vonnas (beide drei Michelin-Sterne), sowie im schweizerischen Restaurant Lampart's (zwei Michelin-Sterne). 2010 Japan-Stipendium der Landesstiftung Baden Württemberg: RyuGin in Tokyo und Honten Kikunoi in Kyoto (beide drei Michelin-Sterne). Im selben Jahr wurde Frank Chef Patissier im Osnabrücker Restaurant La Vie, das seit 2011 drei Michelin Sterne führt. 2013 wurde René Frank vom GaultMillau als Patissier des Jahres ausgezeichnet sowie 2016 vom Busche Verlag als Patissier des Jahres. – Seit 2016 ist Frank Chef und Mitbegründer Der CODA Dessert Bar in Berlin und wurden bereits nach wenigen Monaten mit dem Rolling Pin Award als »bestes Gastrokonzept des Jahres 2016« ausgezeichnet.

ELENA-MARIANA HESS Jahrgang 1990, Studium der Soziologie an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Masterstudium der Humangeographie an der Universität Bayreuth, derzeit Wissenschaftliche Mitarbeiterin am Lehrstuhl für Regionalentwicklung und Raumordnung der TU Kaiserslautern. Fachliche Schwerpunkte in der Konsum- und Markensoziologie sowie der Erforschung des Essverhaltens in Großstädten. Für ihre sozialgeographisch-philosophische Masterarbeit zum Thema »Die Phänomenologie des Street Food. Eine rekonstruktive Analyse der urbanen Räumlichkeiten und leiblichen Praktiken« interviewte und beobachtete sie Menschen und deren Esspraktiken auf den Street Food Märkten Berlins.

BHAGYASHRI JOSHI Jahrgang 1991, geboren in Dhule, Maharashtra, Indien, studierte Chemcial Engineering am Vishwakarma Institute of Technology College, University of Pune, wo sie ihren BcS und ihr Diplom erhielt. Nach kurzen Aufenthalten in der Industrie absolviert sie derzeit ein Master Studium an der Process Engineering an der Hochschule Offenburg und führt ihre Abschlussarbeit am MPI für Polymerforschung bei Prof. Vilgis durch.

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« (Dalloz / 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).

GUIDO KREMPEL M.A. Jahrgang 1981, Archäologe und Anthropologe, studierte Ethnologie unter besonderer Berücksichtigung der Altamerikanistik, Kulturanthropologie, und Ur- und Frühgeschichtliche Archäologie an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn. Spezialisiert auf die Schrift und Kunst der klassischen Maya; Felderfahrung als Archäologe und Epigraphiker beim Archäologischen Projekt Uxul, Campeche, ein Kooperationsprojekt der Universität Bonn und INAH-Campeche, und dem slowakischen Archäologischen Regionalprojekt SAHI-Uaxacatun, Guatemala (Ausgrabungen in Uaxactun, El Manantial und Dos Torres-Bolontun), wiss. Berater für Sammlungen und Museen in Europa, Guatemala und Mexiko. Von 2013–2016 wissenschaftlicher Mitarbeiter beim DFG-geförderten Forschungsprojekt MAAYA in der Abteilung für Ethnologie und Altamerikanistik, Rheinische Friedrich Wilhelms Universität Bonn. Seit 2008 Tutor für Maya-Hieroglyphenschrift, seit 2009 Autor, Mitherausgeber und Layouter der Zeitschrift »Mexicon-Zeitschrift für Mesoamerikaforschung«.

JOHANNES MEULI Jahrgang 1984, studierte Lebensmitteltechnologie an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil (ZHAW) und entwickelt heute bei der Max Felchlin AG feinste Couverturen, Füllungen und andere verrückte Sachen. Er wird auch als der Daniel Düsentrieb der Max Felchlin AG bezeichnet und beschäftigt sich nebst Schokolade vertieft mit pflanzlichen Fetten und ihren spezifischen Eigenschaften.

THOMAS PAPE Jahrgang 1963, Studium der Kunstgeschichte und Geschichte an der Ruhr-Universität Bochum, später Kommunikationswirt der WAK Köln. 1990–1995 Aufbau und Leitung des Imhoff-Stollwerck Museums Köln (heute: Schokoladenmuseum Lindt). Andauernde Beschäftigung mit dem Themenkomplex Kakao und Schokolade, seit einigen Jahren mit dem Schwerpunkt sozialethische Aspekte des westafrikanischen Kakaoanbaus und der Bedeutung der Subsistenzökonomie. Herausgeber der Kulinarischen Anthologie »Schokolade« (Stuttgart, Reclam: 2016), freier Autor und Geschäftsführer des Kommunikationsbüros Funke, Pape & Friends.

SEPP SCHÖNBÄCHLER Jahrgang 1962. Gelernter Bäcker / Konditor, mit Weiterbildung in der Schweiz und als Food Technologe in Australien. Seine Erfahrung reicht von der Halbfabrikate- über Fertigfabrikateindustrie, zu Produkteentwicklung, Qualität, Verkauf bis hin zur Akquisition von Kunden. Sein Ziel ist es, immer das Beste aus der Cacaobohne heraus zu holen, sei es vom Geschmack, über Qualität bis hin zu deren nachhaltigem Anbau. Er ist seit 2000 für den Schweizer Edelcouverturen Hersteller Max Felchlin AG tätig und verantwortlich für die Geschäftsbereiche Innovation, Qualität, Verfahrenstechnik, und betreut darüber hinaus die Key Account Kunden in der Schweiz und Europa.

PROF. DR. THOMAS VILGIS Jahrgang 1955, ist Physiker und leitet die Arbeitsgruppe soft matter food science am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie zahlreichen populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit Köchen. Vilgis ist seit kurzem Mitglied des Patronatskomitees des »marmite food labs« in Zürich. Regelmäßig ist er für das bayerische Kompetenzzentrum Ernährung KErn tätig. Er schreibt regelmäßig wissenschaftliche Kolumnen für »Physik in unserer Zeit«, das Schweizer Magazin »Salz & Pfeffer« und das Weinmagazin »enos«.

ULRIKE WEILER Jahrgang 1956, studierte Agrarwissenschaften und Journalistik in Stuttgart-Hohenheim; Forschungsaufenthalt (Stipendiatin des NATO-Wissenschaftsausschusses) an der Clemson University, SC, USA; Habilitation (Fach Tierhaltung und Leistungsphysiologie) Uni Hohenheim, aktuell: apl. Professorin am Institut für Nutztierwissenschaften an der Uni Hohenheim. (Schwerpunkte in Forschung und Lehre: Endokrine Regulation von Leistungen beim Schwein, Fleischqualität und Qualitätsbeeinflussung; Einflüsse auf die Einlagerung geruchsaktiver Substanzen beim Schwein).

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire. Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik. Lehrveranstaltungen an der Hochschule Münster, dort Mitbegründer des food lab. Koordinator der Weinkommission von Slow Food Deutschland. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Weinhändler und freier Autor.

DR. DR.-ING. GOTTFRIED ZIEGLEDER Jahrgang 1945, studierte Chemie an der Ludwig Maximilians Universität München, promovierte dort 1977 in Chemie und habilitierte 1996 in Lebensmitteltechnologie an der Technischen Universität München. Von 1977 bis 2009 beschäftige er sich mit Kakao- und Schokoladenforschung am Fraunhofer Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung, Freising, ab 1991 als Abteilungsleiter Lebensmitteltechnologie und ab 2004 als stellvertretender Institutsleiter. Forschungsschwerpunkte: Aromabildung, Röstung, Kristallisation, Fettmigration, Rheologie, Methodenentwicklung zur Prozesskontrolle. Von 1977 bis 2009 betreute er die Arbeitsgruppe Schokolade der Industrievereinigung für Lebensmitteltechnologie und Verpackung, IVLV, München, und wirkte 30 Jahre in der Organisation der ZDS Schokotechnik, Köln, mit. Zwischen 1996 und 2015 hatte er Lehraufträge an der TU München-Weihenstephan und der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Er erhielt Auszeichnungen durch den Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie, die Industrievereinigung IVLV, die Zentralfachschule ZDS Solingen und gemeinsam mit Wolfgang Danzl 2015 den IVLV Innovation Award für die Arbeiten zum wirtschaftlichen Conchieren.

JOSEF ZOTTER Jahrgang 1961, zählt mit rund 400 Schokoladensorten zu den innovativsten Chocolatiers der Welt. Er ist europaweit einer der wenigen unabhängigen Bean-to-Bar-Produzenten und der Einzige, der ausschließlich in Bio- und Fair-Qualität produziert. Mit dem Schoko-Laden-Theater legte er den Grundstein für eine Erlebniswelt, die mit jährlich rund 265.000 Besuchern zu den beliebtesten Ausflugszielen in der Steiermark zählt. 2014 eröffnete Zotter das von seiner Tochter Julia geleitete Schokoladen-Theater in Shanghai. Im April 2015 startete er einen Webshop in den USA. Das Unternehmen ist EMAS-zertifiziert und einer der nachhaltigsten Betriebe. Die handgeschöpften Schokoladen im Art-Design haben sich als Marke etabliert. Seine Kreationen wurden bei den »Academy of Chocolate Awards 2016« in London von einer internationalen Fachjury mit 15 Medaillen ausgezeichnet.

jc № 24

www.journal-culinaire.de

journal culinaire
Kultur und Wissenschaft des Essens
© 2017
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 978-3-941121-24-9
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 zuzüglich Porto, Schweiz inklusive Porto

Bestellung Abonnements, Einzelhefte, PDF der vergriffenen Ausgaben

Edition Wurzer & Vilgis
Martin Wurzer-Berger
Ottmarsbocholter Straße 117
48163 Münster
Telefon 02501-950772
Fax 02501-950773
verlag@journal-culinaire.de

Noch einmal Schokolade № 24 2017
Kakao, Schokolade, Kuvertüre № 23 2016
Wurst vom Metzger № 22 2016
Bienen und Honig № 21 2015
Käse № 20 2015
Weinberg und Keller № 19 2014
Frische Milch № 18 2014
Fermentation № 17 2013
Bitte zu Tisch № 16 2013
Brot backen № 15 2012
Öl, Butter und Schmalz № 14 2012
Räuchern № 13 2011
Kräuter № 12 2011
Fisch № 11 2010
Getreide № 10 2010
Fleisch № 9 2009
Wein-Kultur № 8 2009
Schmecken № 7 2008
Kochperspektiven № 6 2008
Geschmacksbildung № 5 2007
Nahrungsmittelallergien № 4 2007
Globalisierung des Essens № 3 2006
Essen in der Kunst № 2 2006
Tischsitten № 1 2005

Noch einmal Schokolade

MEULI / SCHÖNBÄCHLER
Traditionelle Edelschokolade

ZIEGLEDER / DANZL
Innovative Pralinen

RENÉ FRANK
Zwei Dessert-Teller, Pralinen und Dragees

GUIDO KREMPEL
Die Kakao-Rezepte der Maya

CHRISTA UND TILMAN ALLERT
Krasnyj Oktjabr

GASTON ADAMEK
Schweizer Schokolade

THOMAS VILGIS / BHAGYASHRI JOSHI
Physikalisch-chemische Aspekte der Sensorik

JOSEF ZOTTER
Fairer Handel mit Kakaobauern

THOMAS PAPE
Kinderarbeit

LUDGER FISCHER
Worum sich die in Brüssel so alles kümmern

TILMAN ALLERT
Steinbruch aus Kakao

ILONKA CZERNY
Schokolade nicht nur zum Essen

Forum

HERBERT J. BUCKENHÜSKES
Koschere Lebensmittel

Rezensionen

RAINER MARIA KIESOW
zu zu Pierre Hermé und Gérard Noiriel

ULRIKE WEILER
zu Jürgen Schmücking: A fette Sau – Mangalitza

ELENA-MARIANA HESS
zu Kern, Müller, Haag: Leaf to Root

ISBN 978-3-941121-24-9
ISSN 1866-6493
www.journal-culinaire.de