

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft des Essens Edition Wurzer & Vilgis

№**25** 2017

Obst und Gemüse haltbar machen

Der Geschmack der Kindheit. Ein durchaus angenehmes, phantasiebeflügelndes Bild: Die liebevoll kochende Oma oder Mutter, das gemeinsame Essen am alten Küchentisch, die kuhwarme Milch, das frisch gebackene, knusprige Brot. Heile Welt eben: Früher war alles besser, zumindest unbeschwerter.

Mit »Geschmack der Kindheit« werden ein Lieblingsgericht oder ein Lebensmittel assoziiert, das wohlige Erinnerungen an die Kindheit aufruft. Etwas weniger romantisch betrachtet, werden gelegentlich auch beklemmende Erinnerungen an Speisen wach, die nicht zu den geschätzten zählten. Ab und an wird mit dem Geschmack der Kindheit die Abwesenheit von heute üblichen Hilfsmitteln beim Kochen und Backen verbunden, ein scheinbar einfaches, naturgemäßes Tun, das einen eigenständigen Geschmack hervorzubringen in der Lage ist. Geschmack der Kindheit, das sind ebenso die kräftigen Schwaden, die vor allem beim Kochen von Kohl durch die Wohnung zogen. Es bleibt offen, ob Kinder »früher« empfindsamer waren oder die kräftigen Düfte durch Anstrengungen der Pflanzenzüchtung und küchentechnische Ausstattungen wie der Dunstabzugshaube limitiert worden sind.

Manchmal erinnere ich eine einzigartige Aromenkombination, die ich bis in meine frühen Kindergartentage zurückverfolgen kann: Leberwurst auf dunklem, feinporigem Doppelbackbrot, dazu knackig-saftige, säuerliche Apfelstücke mit grüner Schale. Für den Bruchteil einer Sekunde steht diese Erinnerung mit größtmöglicher Präsenz, wie gerade geschmeckt, im Raum – um sofort wieder zu verblassen. Sie lässt sich weder herbeidenken oder -wünschen, noch ist sie an die tatsächliche Anwesenheit einer oder aller Aromen dieser Kombination gebunden. Schließlich und nicht zuletzt wird der »Geschmack der Kindheit« herangezogen, um werdende Mütter daran zu erinnern, dass ihre Kinder schon im Fruchtwasser lernen, Aromen zu mögen, die ihre Mütter mit der Nahrung regelmäßig aufnehmen.

Wahrscheinlich zählt das Aneignen von Geschmäckern und Düften zu unseren größten Lebenslernleistungen mit einer durchaus soliden Verankerung in unserem Gedächtnis. Über die Funktion hinaus, uns vor Schädlichem zu bewahren, also gutes von schlechtem Essen zu trennen, lernen wir immer neu, was für uns ein Genuss ist und was nicht.

Doch diese Art des Lernens wird meist unterschätzt. Nur wenn wir gegen unseren ursprünglichen Widerstand versuchen, etwas »gut schmeckend« zu finden, rückt dieses Verfahren ins Bewusstsein – um nach erfolgreichem Lernen wieder ins weniger Bewusste abzusinken.

Beim haltbar Machen entstehen und entwickeln sich Aromen, die in der Natur nicht vorkommen. Konserviertes zu genießen bedarf also des geschmacklichen Lernens. Im Journal Culinaire No. 17 haben wir schon vor vier Jahren die alte und bewährte Konserviertechnik Fermentieren buchstäblich in den Fokus gerückt. Bewegung und Interesse sind seither nicht abgeflaut. Allenthalben wird die Frage nach dem Konservieren gerade von Obst und Gemüse gestellt. Es wird in kreativen privaten wie professionellen Küchen freudig experimentiert. Der immer wieder neu zu entdeckende und zu erarbeitende Reichtum an Aromen und Konsistenzen ist faszinierend.

Das Fermentieren ist nur eine von vielen Techniken. Die damit einhergehenden Veränderungen des Ausgangsmaterials erweitern unser ohnehin weites Spektrum des Essbaren. Es sind anschauliche, praktisch relevante und andauernde Beispiele für Kulturleistungen des Menschen, in denen sich Regionen, Landschaften, ganze Kontinente widerspiegeln.

Wie immer wünschen wir ihnen einen entdeckenden Lesegenuss!

Ihr MARTIN WURZER-BERGER, auch im Namen von THOMAS VILGIS

P.S.: Sicher haben sie es sofort bemerkt. Am Umschlag der 25. Ausgabe des Journal Culinaire haben wir eine zarte Modifikation vorgenommen. Fortan werden sie, wenn sie die Ausgabe in ihr Bücherregal stellen, auf dem Rücken einen Farbwechsel sehen. Er soll daran erinnern, dass das Journal Culinaire auf mindestens fünfzig Ausgaben angelegt ist. MWB

Obst und Gemüse haltbar machen

Gemüse konservieren

Geschmacks- und Kochkompetenz

10

MICHAEL HOFFMANN Öffnete sich dem Konservieren in dem Moment, als er sich im eigenen Garten zur Erntezeit mit wunderbaren Produkten in zu großer Menge konfrontiert sah. In seiner meisterlichen gastronomischen und kulinarischen Kompetenz erarbeitet er sich das Thema in kürzester Zeit. Damit ist er Vorreiter und zeigt seinen jungen Kollegen eine fast zugefallene Tür.

Eine Frage des Wassers

Physikalisch-chemisches Konservieren

28

THOMAS VILGIS nähert sich dem Thema aus physikalischchemischer Perspektive. Er analysiert die vielfältigen Methoden des Konservierens sorgfältig und arbeitet den Einfluss des Wassers auf die Prozesse detailliert heraus. Auf diese Weise wird der banal erscheinende Spuch »Wasser ist Leben« inhaltlich neu gefüllt.

Verfügbar machen und halten

Konzeptionelles Konservieren

48

NILS HENKEL weiß mit vielen Arten des Konservierens geschmackliche Modifikationen zu erzielen. Darüber hinaus setzt er das Konservieren ein, um Produkte kurzfristig verfügbar zu halten. Das Spektrum seiner längerfristig konservierten, meist vorrätigen Produkte erscheint auf den ersten Blick fast konventionell. Doch ihre Aromatisierung geht über das Erwartete hinaus.

Bunt, gesund, vielfältig ...

Der aufwendige Trend zu Fresh-Cut-Salaten

58

Vielfältige Salatmischungen sind aus den Regalen der Supermärkte nicht mehr wegzudenken. IRYNA SMETANSKA weiß, welcher Aufwand betrieben werden muss, damit sie einige wenige Tage haltbar sind. Mischungen schützender Gase helfen, das Ziel zu erreichen.

Saure Bohnen

Ein Duft aus frühen Tagen

65

Das Fermentieren von Gemüse steht nicht in Gefahr, vergessen zu werden. Gelegentlich sind es die Gemüse selbst, die zu einer Rarität werden. BURKHARD SCHORK kümmert sich nicht nur in seinem gastronomischen Alltag, sondern auch in seinem Beitrag um grüne Bohnen.

Fermentieren von Gemüse

Ein Hype – oder intelligentes Kochen?

68

BARBARA ASSHEUER hat eine doppelte Aufgabe zu erfüllen. Als begeisterte Fermentiererin soll sie aus ihrer Praxis berichten. Zusätzlich wurde sie gebeten, die aktuelle Literatur und auch entsprechende Internetblogs kritisch zu sichten.

Früchte kandieren

Qualitätsfaktoren bei der Herstellung

76

Fünfzig Jahre leitete FRANZ-XAVER WEISBRODT die Kandierabteilung einer traditionsreichen Firma im pfälzischen Deidesheim, die kürzlich geschlossen wurde. Er lässt uns teilhaben an einer Konservierungsmethode, bei der Geschmack und Aussehen von herausragender Bedeutung sind.

Technik und Meisterschaft der Destillation

»Die Geister, die ich rief ...«

83

Meist wird das Brennen nicht unter der Perspektive des Konservierens gesehen. Zu stark steht der Genussaspekt im Vordergrund. KATRIN ADRIAN, die uns in das Thema einführt, entstammt einer unterfränkischen Familie, die sich seit langem sowohl mit der Herstellung von Brennapparaten als auch mit der Praxis des Brennens beschäftigt.

Gefriertrocknung

Die industriell perfektionierte Variante einer alten Technik

93

VOLKER GAUKEL bringt uns einen Spezialfall des Trocknens von Obst und Gemüse näher. Nach einem halben Jahrhundert der industriellen Anwendung sind die technologischen Verfahren weitgehend ausgereizt. Bemerkenswert ist, dass Endverbraucher im Einzelhandel nur selten gefriergetrocknete Produkte findet. Sie nehmen ihren Weg meist in weiterverarbeitete Zubereitungen.

Wasserverlust - Geschmacksgewinn

Schonendes Trocknen von Obst- und Gemüse-Überschüssen

99

Wie kann man die in Erntezeiten anfallenden Übermengen an Obst und Gemüse vor dem Verderb bewahren? SILKE KÜHL sammelt – nicht zuletzt aus Gründen der Nachhaltigkeit und gegen Lebensmittelverschwendung – regionale Produkte und trocknet sie.

Keine Marmelade aus Erdbeeren

Fruchtfantasien per Gesetz

103

Umgangssprache und Recht kommen sich nicht selten ins Gehege. Der Volksmund hat in diesem Spiel des Öfteren einen langen Atem. Konflikte treten dann zutage, wenn kommerzielle Interessen ins Spiel kommen. LUDGER FISCHER aus Brüssel über das durch EU-Aktivitäten organisierte Dreigestirn Marmelade, Konfitüre und Fruchtaufstrich.

Forum

Vollständige und nachhaltige Nutzung

Pflanzlichen Ressourcen und Nebenströme im Lebensmittelbereich 107

Das Nutzen aller Teile von Tieren und Pflanzen dringt erst allmählich ins Bewusstsein der Verbrauchenden. In der Wirtschaft führten ökonomische Überlegungen schon immer mit großer Selbstverständlichkeit dazu, möglichst wenig zu verwerfen. Doch befeuert die öffentliche Diskussion nochmals die Anstrengungen der Industrie, wie HANS-JÜRGEN SEITZ zu berichten weiß.

Der menschliche Bittergeschmack

Anatomie und Physiologie des Geschmackssinnes

116

Nach der umstrittenen Geschmacksqualität »Fett« im Journal Culinaire No. 23 widmen sich MAIK BEHRENS und WOLF-GANG MEYERHOF mit »Bitter« einem bereits anerkannten Geschmack, der dem individuellen Erleben unmittelbar zugänglich ist. Überraschend ist schon die Tatsache, dass erst im Jahr 2000 die entsprechenden Rezeptoren entdeckt wurden. Die Forschungen laufen noch immer auf Hochtouren.

Kulinarische Schwarz-Weiß-Malerei

Rohstoffe, Zubereitung, Inszenierung und Wirkung

114

EVA DERNDORFER und MARLIES GRUBER sind die üblichen inhaltlichen Polarisierungen von Lebensmitteln suspekt. Sie erleben den visuellen Kontrast zwischen Schwarz und Weiß viel spannender und gehen auf eine kreative Spurensuche.

Was hat das zu bedeuten?

Zur Konzeptualisierung von Geruch und Geschmack 136

KLAUS DÜRRSCHMID registriert einen Perspektivwechsel in den Sensorik- und Konsumentenwissenschaften. Am Beispiel der Verknüpfung von Düften mit Lebensabschnitten oder mit emotionalen Gehalten zeigt er, dass die Lebensmittelauswahl auch von solchen Effekten beeinflusst werden kann.

Rezensionen

Ungehobene Schätze

145

STEFFEN GUIDO FLEISCHHAUER zum Herbarium Orbis

Pflanzen bestimmen

Gar nicht so einfach

147

THOMAS HÖVELMANN ZU Steffen Guido Fleischhauer, u.a., Blatt für Blatt

151 Autoren

Obst und Gemüse haltbar machen

Beim Konservieren geht es nicht nur darum, Produkte haltbar zu machen, um sie einzulagern. Ein wichtiger Gesichtspunkt des Konservierens ist immer auch, die Jahreszeit einzufangen, um ein Jahr rückblickend geschmacklich zu reflektieren. In diesem Punkt ähnelt das Konservieren von Gemüse und Obst der Weinbereitung.

Gemüse konservieren

Geschmacks- und Kochkompetenz

Der Struktur eines Gerichts kann durch die Konservierung wesentlich beeinflusst werden. Aspekte wie Textur, Farbe und zusätzliche Aromenbildung durch die Lagerung bzw. Reifung des Produkts »in der Konserve« gehen in die fachliche Tiefe und damit an den Kern kulinarischer Kompetenz.

Vorbereitend für eine anspruchsvolle, bekömmliche, nachhaltige und bewusste Küche bzw. Vorratshaltung gibt dieser Bericht Hilfestellung und Anregungen. Sein Aufbau ist chronologisch. Mir erscheint dies ein logisches Vorgehen: Ich gehe in eine leere Küche und schalte das Licht an. Dieser Bericht spiegelt meine grundlegende kulinarische Perspektive und basiert auf meinem Wissensstand vom Sommer 2017.

Der kulinarische Sinn des Konservierens

Konservieren meint in weiterem Verständnis die Verfahren, mit denen Lebensmittel haltbar gemacht werden. Deshalb werden sie in erster Linie zur Vorratshaltung genutzt. Aber das Konservieren bringt darüber hinaus auch Geschmack, Vielfältigkeit und Kreativität in der Küche. Durch das Konservieren kann eine breit gefächerte Geschmackswelt entstehen. Mit ihrer Hilfe ist es möglich, über das ganze Jahr die einzelnen Jahreszeiten nachzuvollziehen.

Die Zubereitungen erhalten durch die Konservierung geschmacklich einen neuen Tiefgang. Einmal entdeckt, wurde das Konservieren in meiner Küche zur Basis der Kulinarik: Fast alle Gerichte beinhalten konservierte Komponenten und gewinnen auf diese Weise eine unverwechselbare, individuelle Geschmackscharakteristik.

Zur Einleitung eine Geschichte

In meiner Kindheit wurde sehr bewusst gekocht. Einmal in der Woche wurde Fleisch zubereitet, ansonsten wurde eine, wie ich es heute bezeichnen würde, intelligente Resteküche praktiziert. In der fruchtbaren Jahreszeit wur-

den Gemüse, Salat und Obst aus dem Garten zubereitet. Sonntags gab es obligatorisch einen über Nacht gegarten großen Braten. Zum Dessert wurde immer ein Glas mit eingeweckten Früchten gereicht. In diesen Gläsern war das ganze Aroma und die klimatische Geschichte des vorangegangenen Jahres eingefangen. Das machte mich immer neugierig.

In meiner Erinnerung gehe ich eines Tages die Kellertreppe hinunter in die Vorratskammer. Ich betrete einen Raum mit wunderschönen alten Holzregalen, darauf eng an eng bunt gefüllte Gläser in unterschiedlichen Größen. Sie stehen nach Sorten geordnet und sind von Hand beschriftet mit ihrem Inhalt und der Jahreszahl ihrer Ernte. Ich wundere ich mich über die Jahreszahlen auf den Gläsern: Gewürzgurken 1962 / Augustapfel 1956 / Sauer eingelegter Wirsing 1964 / Wachsbrechbohnen 1958 ... Die meisten dieser verlockend gefüllten Gläser sind in einer Zeit vor meiner eigenen Geburt entstanden! Ich stelle mir die Frage, wie es sein kann, dass sie noch genießbar sind. Und erhalte keine Antwort.

Diese intensive ästhetische Erinnerung beeinflusst mich nachhaltig – eigentlich bis heute. Sie war mit ausschlaggebend dafür, dass ich den Beruf des Kochs erlernt habe. Wann immer es mir möglich war und bis heute ist, konserviere ich Speisen in allen Varianten. Als ich im Jahr 2005 damit begann, einen eigenen Garten zu bewirtschaften, trat dieser Moment nochmals in den Vordergrund. Ich stellte mir die Frage, wie ich jemals ohne einen eigenen Garten hatte kochen können? Die Fülle der Pflanzen und Kräuter, die dort wuchsen, wurden zu meinem Weg für eine veränderte Form der Kreativität und befeuerte entscheidend meine kulinarische Weiterentwicklung. Damals war ich das erste Mal autark in Bezug auf die pflanzlichen Produkte in meiner Küche. Ein außergewöhnlicher Moment, den ich nicht missen möchte.



Durch meine Kindheitserinnerung ist das Konservieren fest in meiner kulinarischen Vorstellungswelt verankert. Meine Geschmacksvorstellungen basieren darauf. Eine Küche mit ihrer Fülle an Zubereitungsarten wäre ohne Konserviertes und die damit einhergehende Aromenvielfalt für mich nicht denkbar.

Die Produktwahl

Die Basis muss immer ein hochwertiges Produkt sein. Es sollte den optimalen Reifezustand haben und weder Druckstellen noch andere Mängel aufweisen. Dann bietet Gemüse eine große Vielfalt an Aromen, Texturen und Konsistenzen. Seine Zubereitungsmöglichkeiten sind nahezu unbegrenzt. Ob roh verarbeitet und anschließend mit Gewürzen in einer Flüssigkeit im Glas gegart oder als ein fertiges Gericht haltbar gemacht – Gemüse ermöglicht einen besseren, komplexeren Einblick in die Jahreszeiten und ist für unsere natürliche Ernährung bekömmlicher als tierische Produkte.

Der Vorteil, den ich durch meinen eigenen Anbau hatte, war enorm. Im Winter, wenn die Erde ruhte und sich erholte, habe ich mich um den Plan für das darauffolgende Gartenjahr gekümmert. Besser formuliert: Ich habe indirekt meine Speisekarte für das darauffolgende Jahr geschrieben. Ich konnte genau bestimmen, was ich zu welcher Zeit pflanzen und später ernten würde. Wieviel für meine Vorratskammer bestimmt war und was direkt auf den Teller sollte. Ich machte Erfahrungen, die ich nicht missen möchte und die mich in meiner kulinarischen Kreativität weitergebildet und vorangebracht haben.

Selbstverständlich bekommt man auch ohne eigenen Garten in seiner Region gute Produkte. Aber es ist etwas anderes, ein viel näheres Gefühl, wenn man vom Samen oder kleinen Pflänzchen an für alles verantwortlich ist und seine eigenen Hände in die duftende Erde steckt.

Grundlegendes über Gemüse

Um eine gesunde, aromatische und kreative Gemüse-Zubereitung zu kreieren, sind folgende Bedingungen Grundlage: Allen Vor- und Zubereitungen sollte besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden. In den meisten Fällen schmeckt Gemüse fade, ohne Substanz und jeglichen Tiefgang im Geschmack. Meist wird der Umami-Geschmack vermisst, der überwiegend in proteinhaltigen Produkten vorkommt. Weiter ist es notwendig zu wissen, wo und unter welchen Bedingungen das Produkt angebaut wurde:

- Welcher Boden nährte das Gewächs?
- Ist es Freiland- oder Gewächshaus-Gemüse?
- Sind die Pflanzen Hybridzüchtungen oder aus samenfesten Sorten?

Alle Faktoren tragen zum Geschmack und zur Beschaffenheit der Sorten bei.

Um den richtigen Umgang mit Gemüse zu gewährleisten, sollten einige Regeln beachtet werden. Wichtigste Voraussetzung ist eine sehr fundierte Produktkenntnis der einzelnen Sorten. Nicht jedes Gemüse lässt sich gleich zubereiten.

12 MICHAEL HOFFMANN



Gemüse ist überdies kleinteilig, und bei einer frischen Zubereitung sind viele Handgriffe notwendig, um es in einen vorbereiteten Zustand zu bringen. Es muss gesäubert, gewaschen, eventuell geschält und zugeschnitten werden, erst dann kommt die konkrete Weiterverarbeitung. Ob man nun Erfahrung mit einer Gemüsesorte hat oder nicht – einen Versch ist es immer wert.

Leider gibt es immer noch zu wenig gute Literatur über Gemüse und seine Zubereitungen. Selbst an Basisinformationen mangelt es und bei den angehenden Köchen kommt dieses Thema in ihrer Ausbildung auch zu kurz.

Hier ein paar einfache Beispiele für Basiswissen:

- Ein Sellerie verhält sich bei der Zubereitung anders als Brokkoli.
- Rohe Bohnen sollten nicht entsaftet werden, da der Saft bitter, grau und ungenießbar ist.
- Schalen von Paprika und Salatgurken sind sehr schwer verdaulich.
- Hülsenfrüchte müssen immer ohne Salz weichgekocht werden, denn das würde den Garprozess verzögern. Erst nach dem Garen sollte mit Meersalz gesalzen werden.
- Auberginen nehmen sehr viel Fett auf. Daher ist es die schonendste und auch eine sehr schmackhafte Zubereitung, wenn sie trocken auf dem Grill gegart werden.
- Auberginen lassen sich auch sehr gut einsalzen: in dünne Scheiben schneiden, mit Meersalz marinieren, ziehen lassen und anschließend die Scheiben leicht ausdrücken, so dass das Wasser abtropft. Die Scheiben lassen sich dann sehr gut frittieren, backen oder auch grillen.
- Die Schale vom Kürbis eignet sich sehr gut zur Herstellung von Fonds.
- Tomaten sollten von »A bis Z« verarbeitet werden. Ihre Schale kann getrocknet werden und dient dann als Garnitur oder wird pulverisiert, und man nutzt sie zum Würzen. Das Fruchtfleisch der Tomate verleiht jedem Sud Frische und Finesse.
- Der Strunk von Brokkoli und Blumenkohl, gedünstet mit etwas Olivenöl und anschließend mit geriebener Zitronenschale abgeschmeckt, ist eine Delikatesse.
- Eine Zwiebel sollte mit einem scharfen Messer geschnitten und nicht, wie so oft beschrieben, gehackt werden. Den beim Hacken wird die Zwiebel

Autoren

- KATRIN ADRIAN geboren 1985 in Miltenberg. Studium der Betriebswirtschaftslehre mit Abschluss im Jahr 2011. Sie ist seit 2013 im Familienbetrieb in der Projekt- und Geschäftsleitung tätig. Als Kupferschmiede gegründet, werden dort seit 1811 nicht nur Destillationsgeräte, sondern auch Edelobstbrände, Geiste und Liköre hergestellt. Diese seltene Kombination ermöglicht die schnelle und zielgerichtete Umsetzung technischer Entwicklungen. Von 2014 bis 2015 absolvierte Katrin Adrian eine Ausbildung zur staatlich geprüften Brennerin, um ihr vom Vater und Großvater bereits erworbenes Wissen zu vertiefen.
- BARBARA ASSHEUER Jahrgang 1958. Übersetzerin und Dolmetscherin für Italienisch, Diplom-Betriebswirtin; seit zwanzig Jahren in der politischen Bildungsarbeit tätigt, befasst sie sich auch mit den politischen und kulinarischen Ernährungstraditionen und Ernährungszusammenhängen. Sie führt Workshops und Verkostungen zum Thema Fermentieren durch und ist Mitautorin der Broschüre »Fermentieren« von Slowfood Deutschland e.V.
- DR. MAIK BEHRENS Jahrgang 1965, studierte Biologie an der Universität Hamburg. Seine Doktorarbeit, in der er mit molekularbiologischer Ausrichtung über die Augenentwicklung blinder Höhlenfische forschte, führte er am Institut für Zellbiochemie und klinische Neurobiologie des Universitätskrankenhauses Hamburg-Eppendorf durch. Es folgte ein Themenwechsel in das Gebiet der Geruchsforschung in Verbindung mit einem mehrjährigen Forschungsaufenthalt in den USA an der University of Maryland, School of Medicine in Baltimore. Nach seiner Rückkehr nach Deutschland an das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke widmete er sich in der Abteilung Molekulare Genetik der Untersuchung der molekularen Grundlagen des Bittergeschmacks sowie der orosensorischen Wahrnehmung von Nahrungsfetten. Im Zuge dieser Forschungen habilitierte er sich an der Universität Potsdam zum Thema Molekularbiologie menschlicher Bitterrezeptoren.
- MAG. DR. EVA DERNDORFER Jahrgang 1974, Studium und Dissertation in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien. Spezialistin im Bereich der Lebensmittel-Sensorik. Nach jahrelanger Berufserfahrung im Fachhochschulsektor und der Lebensmittelindustrie ist sie seit 2008 selbstständig als Beraterin tätig. Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen. Gründungs- und Vorstandsmitglied des Vereins »Sensorik Netzwerk Österreich« SNÖ. Wissenschaftsjournalistin und Autorin von zahlreichen Sach-, Fach- und Kochbüchern.

eva@derndorfer.at, www.evaderndorfer.at

PROF. DR. KLAUS DÜRRSCHMID Jahrgang 1964, studierte Lebensmittel- und Biotechnologie an der Universität für Bodenkultur Wien, seine Diplomarbeit hatte eine Texturprüfmethode von Gluten zum Thema, seine Dissertation widmete sich der texturalen Prüfung von extrudierten Werkstoffen aus Abfällen der Lebensmittelindustrie. Seit 1997 Assistent am Institut für Lebensmitteltechnologie und seit 2003 Assistenz-Professor und Leiter der Arbeitsgruppe Sensory and Consumer Science am Department für Lebensmittelwissenschaften und -technologie, betraut mit Forschung und Lehre. Seine Forschungs- und Lehrschwerpunkte liegen auf Lebensmittelsensorik, Konsumentenwissenschaften und Ernährungspsychologie in ihrer Anwendung in der Produktentwicklung.

- 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 Brüsssel.
- STEFFEN GUIDO FLEISCHHAUER Jahrgang 1974, Diplom-Ingenieur (FH) für Landschaftsplanung. Unterrichtet an Hochschulen in Zürich, Weihenstephan und St. Gallen das Fach Essbare Wildpflanzen. Sammelt seit vielen Jahren Erfahrungen in der Ernährung mit Pflanzen aus der freien Natur und bietet geführte Wanderungen, Naturerlebnisreisen, Vorträge sowie Seminare zum Thema Essbare Wildpflanzen. Veröffentlichungen: »Kleine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen«, »Wildpflanzen-Salate«, »Essbare Wildpflanzen bestimmen und verwenden«, AT-Verlag Schweiz. www.essbare-wildpflanzen.de
- DR. VOLKER GAUKEL Geboren 1968 in Heidelberg. Chemieingenieurwesen-Studium an der Universität Karlsruhe. Von 1996 bis 2002 Wissenschaftlicher Mitarbeiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel (heute: Max-Rubner-Institut). 2004 Promotion an der Universität Hohenheim zum Dr. rer. nat. Seit 2002 Geschäftsführer und Dozent am Institut für Bio- und Lebensmitteltechnik, Bereich Teilinstitut I: Lebensmittelverfahrenstechnik des Karlsruher Instituts für Technologie (KIT). Forschungsschwerpunkt: Effiziente Trocknungs- und Gefrierprozesse.
- MAG. MARLIES GRUBER Jahrgang 1978, Studium in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien und Stockholm. Geschäftsführerin und wissenschaftliche Leiterin des forum. ernährung, heute in Wien. Initiatorin des ersten österreichischen Genussbarometers, arbeitet derzeit an einer Dissertation über Esskultur und Ernährungskommunikation. Lektorin an österreichischen Fachhochschulen. Wissenschaftsjournalistin und Autorin von Sach-, Fach- und Kochbüchern.

mg@forum-ernaehrung.at, www.forum-ernaehrung.at

NILS HENKEL Jahrgang 1969. Ab1986 Ausbildung als Koch im Romantikhotel Voss-Haus in Eutin. Stationen im Hamburger Restaurant Le Jardin im Raphael Hotel, im Landhaus Scherrer bei Heinz Wehmann sowie im Il Ristorante. Sous-Chef im Valkenhof (Coesfeld) bei Pascal Levallois und in Averbeck's Giebelhof (Senden). Ab 1997 Sous-Chef im Restaurant »Dieter Müller« (Schlosshotel Lerbach), ab 2004 Küchenchef und Stellvertreter von Dieter Müller, ab 2008 alleiniger Küchenchef. 2010 Umbenennung des Restaurants in Gourmetrestaurant Lerbach, ausgezeichnet mit drei Michelin-Sternen. Anfang 2014 wurde das Schlosshotel Lerbach geschlossen. Es folgen Kochseminare, Rezept- und Produkteentwicklungen, Beratung von Gastronomiebetrieben und Unternehmen. Teilnahme an Gourmetfestivals im In- und Ausland. Seit Januar 2017 kulinarische Verantwortung für das Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein (Geisenheim-Johannisberg).

- THOMAS HÖVELMANN Jahrgang 1961. Studierte Biologie an der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster, Schwerpunkt Geobotanik. Nach der Promotion über die Heidevegetation in Island arbeitet der Vater einer 15-jährigen Tochter hauptamtlich als wissenschaftlicher Mitarbeiter bei der NABU-Naturschutzstation Münsterland in Münster. Ehrenamtlich leitet Hövelmann u.a. den NABU-Bundesfachausschuss Botanik und ist als Vorstand von Planta Europa im gesamten eurasischen Raum für den botanischen Naturschutz unterwegs. Neben der Vielfalt und der Schönheit fasziniert Hövelmann vor allem auch der Duft und die Geschmacksvielfalt heimischer Pflanzen, die er u.a. als Herausgeber mehrerer Zeitschriften und während vieler öffentlicher Exkursionen und Seminare der interessierten Öffentlichkeit näher bringt.
- MICHAEL HOFFMANN geboren 1967, ging im Alter von 15 Jahren in die Kochlehre. In nicht weniger als 17 verschiedenen Küchen in der Schweiz und in Deutschland sammelte er Erfahrungen; zu den wichtigsten Stationen zählten Lothar Eiermann und Eckart Witzigmann. Er war vier Jahre Küchenchef im Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg, bevor er im Frühjahr 2000 Küchenchef im Restaurant Margaux in Berlin wurde, das er 2003 übernahm. Es ist seit Februar 2014 geschlossen. Koch des Jahres 2010 im Feinschmecker, 2011 "Liebling des Jahres« in der FAS. Hoffmann betrieb von 2009 bis 2015 in Potsdam-Mittelmark einen eigenen Garten, in dem er auf 2000 Quadratmetern 160 zum Teil vergessene Gemüsesorten anbaute. 2012 bis 2014 lief eine zehnteilige TV-Doku auf ARTE: "Hoffmanns fabelhafte Welt der Gemüse«. Seit 2013 ist er Inhaber der handwerklichen Bäckerei SoLuna Brot & Öl. 2014 erhielt er von EAT BERLIN die Auszeichnung "Pionier der Gemüseküche«. Ebenfalls seit 2014 berät er Gastronomie-Konzepte im In- und Ausland. Für alle Küchen der Hapag Lloyd Kreuzfahrtschiffe entwickelt er seit 2015 nachhaltige kulinarische Konzepte und erstellt Speisekarten, Rezepturen und Manuals.
- SILKE KÜHL Jahrgang 1961, Studium der Ökotrophologie an der Christian-Albrechts-Universität zu Kiel, Studium der Agrarwissenschaften an der Christians-Albrechts-Universität zu Kiel, Studium der Sozialwissenschaften an der Fachhochschule Kiel. 15 Jahre Diplom Sozialpädagogin in der Öffentlichen Jugendhilfe, Systemische Familienberaterin, 20 Jahre Erwachsenenbildungsarbeit. Lehraufträge an der Fachhochschule Kiel (Umweltpädagogik, Friedenspädagogik). Unternehmerin und Lebensmittelproduzentin seit 2010.
- PROF. DR. WOLFGANG MEYERHOF geboren 1953, studierte Biochemie an der Freien Universität Berlin und wurde mit einer Arbeit zur Entwicklungsbiologie des Krallenfrosches zum Dr. rer. nat promoviert. Er habilitierte sich am Universitätskrankenhaus Eppendorf in Hamburg mit Arbeiten über die Struktur, Funktion und Regulation von heptahelikalen Rezeptoren und erhielt die venia legendi für das Fach Zellbiochemie. Nach seiner Berufung an das Deutsche Institut für Ernährungsforschung Potsdam-Rehbrücke leitet er die Abteilung Molekulare Genetik und forscht über die Biologie des Geschmackssinns und dessen Rolle für die Nahrungsauswahl. Zusätzlich vertritt er das Fach Molekulare Genetik am Institut für Ernährungswissenschaften der Universität Potsdam.

- BURKHARD SCHORK geboren 1958. Entgegen den ausdrücklichen Wunsch der Mutter, die ihn als katholischen Pfarrer sah, Ausbildung zum Metzger (Gesellenbrief als Innungsbester und Kammersieger, später Meisterprüfung) und zum Koch (im Restaurant Schweizer Stuben in Wertheim bei Jörg und Dieter Müller). Stationen bei Hans Stucki in Basel, Jörg Müller auf Sylt, Georges Blanc in Vonnas. Sous Chef im Restaurant Zur Alten Post bei Hans-Stefan Steinheuer in Heppingen und in den Schweizer Stuben bei Dieter Müller. Seit der Küchenmeisterprüfung 1988 Küchenchef und Patron im Hotel und Restaurant »Friedrich von Schiller« in Bietigheim-Bissingen. 2011 erschien »Das Schlachtfest« im Tre Torri Verlag.
- HANS-JÜRGEN SEITZ Jahrgang 1968, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, Berufliche Stationen in der chemischen und Lebensmittelindustrie in den Bereichen Roh- und Zusatzstoffe, Pharmazie, Kosmetik und Filtration. Seit über 15 Jahren in der Beratung, Anwendungstechnik und Verkauf von Lebensmittelzutaten, Ballaststoffen und Hydrokolloiden aktiv. Seit 2010 Produktmanager Cellulosederivate und Sales Manager bei der Firma J. Rettenmaier und Söhne GmbH & Co. KG. Beiträge und Präsentationen in und für Fachschulen, Universitäten und Gesellschaften im Bereich Lebensmittel, Chemie und Kosmetik.
- PROF. DR.-ING. DR. AGR. IRYNA SMETANSKA Jahrgang 1974, studierte Pflanzenphysiologie und -ökologie an der Shevtschenko National-Universität in Kiew, seit 1996 war sie als Dozentin an den Abteilungen für Agrochemie und für Lebensmittelqualität, -lagerung und -verarbeitungstechnologien der Nationalen Landwirtschaftlichen Universität der Ukraine tätig und promovierte 2000 zum Dr. Agr. Bis 2006 war sie wissenschaftliche Mitarbeiterin der Abteilung Qualität am Leibnitz-Institut für Gemüse und Zierpflanzenbau in Großbeeren. Parallel dazu erwarb sie 2005 den Akademischen Grad eines Dr.-Ing. am Institut für Lebensmitteltechnologie und Lebensmittelchemie der Technischen Universität Berlin und wurde im August 2006 als Juniorprofessorin für Methoden der Lebensmittelbiotechnologie an die TU Berlin berufen. Seit 2010 ist sie Professorin für Erzeugung und Verarbeitung von Lebensmitteln pflanzlicher Herkunft in der Landwirtschaftlichen Fakultät der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Sie ist in mehreren Gremien aktiv und ist Gutachterin bei Stiftungen und wissenschaftlichen Zeitschriften. Sie ist Mitglied der Forschungskommission an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf und Mitglied des wissenschaftlichen Beirats des Forschungszentrums Bozen. Sie hat mehrere nationale und internationale Projekte, u.a. koordiniere sie das TEMPUS Projekt. Sie hat über 250 Publikationen im Bereich Innovative Lebensmittel, Entwicklung von Technologien zur Herstellung wertgebender Lebensmittel und Lebensmittelinhaltstoffe aus Pflanzen und pflanzlichen in-vitro-Kulturen veröffentlicht.
- 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. Kürzlich erschien »Aroma Gemüse der perfekte Weg zum Geschmack« mit Thomas Vierich (Stiftung Warentest) und »Koch- und Gartechniken« beim Matthaes Verlag.

- FRANZ-XAVER WEISBRODT Geboren 1949 in Neustadt an der Weinstraße. Ausbildung zum Konfektmacher an der Zentralfachschule in Solingen. 50 Jahre Abteilungsleiter der Kandierabteilung der Firma Biffar in Deidesheim. Er verdankt seinem hervorragenden Fachlehrer Herrn Fabry in Solingen starke Impulse für seinen Berufsweg. Unter anderem empfahl er ihm das Lehrprogramm Chemie, um chemische Grundkenntnisse im Eigenstudium für Berufstätige zu erwerben. Das ermöglichte ihm einen vertieften Einblick in die alltägliche Berufsarbeit. Durch das bessere Verständnis der technologischen Abläufe hat sich die Qualität beim Kandieren erhöht. So nahm sein Berufsweg Gestalt an und wurde zu einer Berufung.
- 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.

www.journal-culinaire.de

journal culinaire

© 2017

Kultur und Wissenschaft des Essens

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

Prof. Dr. Thomas Vilgis

wurzerberger@journal-culinaire.de vilgis@journal-culinaire.de

Elmar Lixenfeld

Gestaltung

Elmar Lixenfeld, www.duodez.de

Druck Schrift

NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

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

ISBN 978-3-941121-25-6

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