

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft des Essens Edition Wurzer & Vilgis

№ **36** 2023

Kräutertee und Infusion

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

Autorinnen und Autoren aus den Natur-, Geistes- und Kulturwissenschaften berichten von ihren Forschungen, Meisterinnen und Meister aus Landwirtschaft, Lebensmittelherstellung und Lebensmittelverarbeitung geben Einblick in ihre Praxis.

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 In unserer Familie war das allgegenwärtige Getränk zum gemeinsamen Abendbrot Kräuter- oder Früchtetee. Er war lindgrün von gelegentlich selbst gesammelter Pfefferminze, deutlich rot und etwas säuerlich von Hagebutten und Hibiskus, selten von duftigem Gelb, das die süße Kamille dem heißen Wasser mitgeteilt hatte. Geschmacklich waren alle Varianten sehr zurückhaltend, mehr zart aromatisiert als charaktervoll. Überhaupt waren Getränke zum Essen in der Familie geradezu verpönt. Die morgendliche Milch wurde, wie der alternative Kakao, als Nahrung begriffen. Zum Mittagessen gab es grundsätzlich nichts zu trinken. Über den Tag stand kalter Früchtetee bereit, aber klarer Sprudel (leider mit Zimmertemperatur) stand bei den meisten höher im Kurs. Das änderte sich auch nicht, als meine Mutter dazu überging, die Tees vorsichtig zu süßen.

Denn ab Mitte der 1970er Jahre begann bei uns die Holunderepoche. Sie währte mehrere Jahrzehnte. Waschkörbeweise wurden Holunderblüten gesammelt. Die wurden mit reichlich feinsäuberlich in Scheiben geschnittenen Zitronen und genau abgemessenen Mengen Zucker und Wasser einige Zeit unter gelegentlichem Rühren mazeriert. Nach dem Abseihen wurde der leichte Sirup kurz aufgekocht, wobei die aufschwemmenden Holunderpollen abgeschöpft wurden. Auf Flaschen gezogen reichte die Menge über das ganze Jahr. Gelegentlicher Schimmel – die Twist-off-Deckel der Flaschen waren nach vielmaligem Gebrauch eine Schwachstelle – wurde unaufgeregt entfernt.

Der singuläre Holunderduft des Sirups war durchaus gewöhnungsbedürftig. Schmackhaft gemacht wurde er uns mit dem Hinweis auf das gesunde Vitamin C der Zitronen. Ein ambitionierter Versuch, aus Holunderblüten mit denselben Zutaten einen spritzigen Sekt zu gewinnen, ging allerdings spektakulär fehl. Nicht wenige Flaschen zerbarsten im Vorratskeller oder entleerten sich eruptiv – selbst beim Versuch, sie mit Vorsicht zu öffnen. Von einem feinen Geschmack waren die wenigen scheinbar gelungenen Exemplare weit entfernt. Wir Kinder durften probieren – was von unserer Seite vor allem von der Aussicht motiviert war, erlaubterweise etwas Alkoholhaltiges zu verkosten. Es blieb bei einem enttäuschenden Versuch. Leckerer waren die Holunderblüten, wenn sie in Pfannkuchenteig ausgebacken wurden.

Früchte- und Kräutertees begleiteten uns Heranwachsende auch aushäusig. Legendär die heißen oder lauen Farbwässer in robustem Hotelporzellan, häufiger Krüge denn Kannen, dargeboten morgens wie abends in Sommerlagern oder Tagungshäusern. Abgezapft wurden sie aus monströsen Edelstahl-Teetöpfen, in denen einzelne Teebeutel vergeblich ihresgleichen suchten. Im einen oder anderen Fall schmeckte das heiße Wasser verdächtig nach den Spülschwaden, die aus der geöffneten Großküchentür in den Speisesaal waberten.

Die konturarmen und nicht wirklich positiv stimmenden Infusionserfahrungen der Kindheit und Jugend erfuhren während einer Provencereise eine positive Wendung. Zum Abschluss eines erfreulichen Restaurantbesuchs im pittoresken

Cucuron am Luberongebirge orderten wir – es ist nicht mehr zu rekonstruieren, wer oder was uns da geritten hat – zum Abschluss keinen *café*, sondern eine *tisane*. Serviert wurde eine Glaskanne mit heißem Wasser – und ein ordentliches Büschel Thymian, eigentlich ein veritabler Zweig. Die schlichte Präsentation wie das markante, würzig-staubig-trockene Aroma des kleinblättrigen Krauts, das sich mit dem zweiten und dritten Tässchen noch verstärkte, war überwältigend und überzeugte uns fortan von in Wasser aufblühender Kräuterkraft.

Bei anderer Gelegenheit besuchten wir Thymian in einem seiner natürlichen Habitate. Die kalkigen Spitzen der Dentelles de Montmirail im Département Vaucluse westlich des Mont Ventoux pieksten den unwirklich blauen Himmel der Provence. Hier wachsen mit dem Gigondas die wuchtigsten Rotweine und gleichermaßen die duftigsten süßen Muscats der Provence. Unweit der (damals) ruinösen Kapelle Saint-Hilaire nordwestlich und oberhalb von Beaumes-de-Venise, in den steilen, nur scheinbar unwirtlichen Weinbergen, kündigte der Thymian sich früh mit seinem Duft an. Womöglich wären wir an ihm vorbeigegangen, so unscheinbar war er. Er war fast eins mit seinem Standort. Erst dachten wir, er sei so grau, weil bestäubt vom ausgedörrten Boden. Wir nahmen das eine oder andere Zweiglein mit, aber auch nach dem Baden behielt er seinen gräulichen Ton. Es war schließlich ein Kaninchengericht, dem der Weinbergthymian sein Parfum zuerst mitteilte. Das ist unvergessen.

Die schreiend bunte Vielfalt von Kräuter- und Früchteteemischungen in den Regalen des Lebensmitteleinzelhandels ist bemerkenswert. Grafikdesign und Marketinglyrik treffen sich zur großen Feier. Für jede Tages- und Nachtzeit, jegliche optimistische wie depressive oder allgemein gesundheitliche Befindlichkeit, für jede definierbare soziologische Gruppe gibt es zielgenaue Angebote, meist portioniert zur bequemen Anwendung. Selbstverständlich werden in einem Segment, in dem jeder Bundesbürger statistisch über ein halbes Pfund vertrinkt, das sind etwa 35 Kästchen à 20 Teebeutel, interessante Erträge erwirtschaftet. Geforscht wird nicht nur in Bezug auf Rückstände in den pflanzlichen Rohstoffen und auf sensorisch erfolgreiche Mischungen. Auch in der Verarbeitung der Rohstoffe sind durch Patente geschützte Verfahren entwickelt worden, die neue Anwendungen ermöglichen. Doch darüber Auskunft zu erhalten ist ein eigenes Kapitel.

Der Weg für eigene Infusionsversuche jedoch ist kurz und meist erfreulich. Mit den besten Grüßen

MARTIN WURZER-BERGER auch im Namen von THOMAS A. VILGIS







Kräutertee und Infusion

Gewürze und pflanzliche Extrakte

Pharmazie und Ernährung

Von seiner Wortherkunft und Geschichte her hat Apotheke einiges mit Kulinarik zu tun. Pharmazeuten betreiben ihr Geschäft schon lange, erschöpfend und mit einer sprichwörtlichen Akkuratesse. Da ist es naheliegend, sie nach Methoden der Gewinnung von Inhalts- und Aromastoffen aus pflanzlichem Material zu fragen. Die Heidelberger Pharmazeuten CORNELIUS DOMHAN und MICHAEL WINK laden zu einem kleinen Grundkurs ein.

Glaubwürdigkeit

Überlegungen zu den Wurzeln einer Haltung

Eigentlich haben wir es uns ganz gut und sicher eingerichtet in unserer vorwiegend naturwissenschaftlich strukturierten und orientierten Welt. Die Ausführungen von CHRISTOPHE PERRET-GENTIL sind durchaus geeignet zu hinterfragen, ob nicht darüber hinaus anderes Wissen bewahrenswert sein könnte. Er jedenfalls hat sich eine rare Kräuterkompetenz erarbeitet und vermag sie in qualitätvoller Eindringlichkeit zu Papier zu bringen.

Molekulare Teeorie

Infusion, Zubereitung, Sensorik, Gastronomie

THOMAS A. VILGIS hat in der Camellia-sinensis-Ausgabe des Journal Culinaire die Grundlagen für die Geschmacks- und Aromenvielfalt der daraus gewonnenen Tees beschrieben.

Nun legt er minutiös dar, welche praktischen Wege gewählt werden können, um sie in Getränken sensorisch erfahrbar zu machen. Zudem skizziert er faszinierende gastronomische Überlegungen für ihr Zusammenspiel mit Speisen.

Obst- und Kräuterinfusionen

Alkoholfreie Essensbegleiter aus Streuobstwiesen

Vor langer Zeit, im Journal Culinaire No. 7, berichtete
JÖRG GEIGER vom engagierten Kampf für die Erhaltung
der Obstwiesen in seiner schwäbischen Heimat. Nun berichtet
er über seine Entwicklung alkoholfreier Getränke aus
Obstsäften, die nicht zuletzt durch die Kombination mit
Kräutern zu einer überraschenden Komplexität finden.

Infusionen für die Patisserie

Wege der kreativen Praxis

ANDY VORBUSCH gestaltet seit zwei Jahrzehnten die deutschsprachige Patisserieszene mit. Vor allem während seiner Zeit im Restaurant Vendôme in Bergisch Gladbach hatte er maßgeblichen Anteil daran, das Spektrum der Infusionen fundamental weiterzuentwickeln. Heute zählt es zum allgegenwärtigen Handwerkszeug in Patisserie wie Küche.

Ohne Alkohol

Alternativen aus (möglichst) lokalen Zutaten

Die Kreativität der Sommeliers endet endgültig nicht mehr im Weinkeller. BÄRBEL RING und DENNIS RUHL führen vor, wie mit spielerischer Freude alkoholfreie Essensbegleiter entwickelt werden, die ihren Gästen Spaß machen und die Gerichte aus der Küche des Söl'ring Hofs ausgezeichnet begleiten oder ergänzen.

Mormonentee

Von den Ureinwohnern übernommen?

Menschen haben die Tendenz, vor allem bei Genussmitteln sich unentwegt Grenzen zu setzen. Sie befolgen Restriktionen gerne dann mit einiger Konsequenz, wenn sie religiös begründet werden. Doch schnell sprießt das Interesse an wirksamem Ersatz. HERBERT J. BUCKENHÜSKES ist einem schönen Beispiel aus Nordamerika auf der Spur.

Majoran

Mundstück Nr. 33

Mit dem Majoran gerät ein bekanntes und doch unbekanntes Kraut in den Fokus von SAMUEL HERZOG. Er bereichert unser Wissen vielschichtig und weckt schließlich die Lust daran, es selbst wieder einmal – oder erstmals – auf seine kulinarischen Fähigkeiten hin auszuloten.

Lösliche Vielfalt

Traditionelle und neue Getränke

99 Teaballs – nie gehört, air up – ein Konzept für die Virenfreiheit der Luft? Weit gefehlt. NICOLE KLAUSS kennt sie alle, die neuen und neuesten Konzepte, nicht nur Wasser zu aromatisieren. Auch nicht überraschend ist, dass viele Dinge in neuem Gewand eine lange Geschichte mit sich führen. Etwas grundlegend Neues zu entwickeln ist überhaupt nicht trivial.

Forum

Ökologie und Pflanzenschutz

Stand der Dinge und Fortschritte im Biolandbau

Biologischer Landbau sieht sich bezüglich der Pflanzengesundheit den gleichen Herausforderungen gegenüber wie der konventionelle. Selbstbeschränkend verzichtet er allerdings auf synthetische Pestizide. Doch wie kommt er ohne extreme Ertragsausfälle durch ein Jahr wie 2021 mit seinen ausufernden Pilzkrankheiten? Lucius tamm, am schweizerischen FiBL in Frick für die Entwicklung von Fungiziden und Resistenzinduktoren zuständig, erläutert die Herausforderungen und Perspektiven.

Nutri-Score

Einfacher zur Fehlernährung

Eine Nährwertkennzeichnung in Farben und Zahlen.
Faszinierend einfach, für alle, die nicht farbenblind sind und bis fünf zählen können. Wer darauf Hoffnungen zur »gesünderen« Ernährung weiterer Bevölkerungskreise gesetzt haben sollte, wird sich spätestens nach der Lektüre von NICOLAI WORMS Beitrag kleinlaut eingestehen müssen, was ihm schon zuvor durch eine einigermaßen kritische Betrachtung hätte klar sein müssen: Unfug.

Leibniz

Was essen im Zeitalter des modernen Unterwegs-Seins?

tilman allert lässt seinen soziologischen Röntgenblick einmal mehr über eine unverrückbare Größe in der mitteleuropäischen Genussgeschichte schweifen.

Auch wenn in diesem Fall Zähne eine unübersehbare Rolle spielen – er driftet keinesfalls in eine medizinische Fachdisziplin ab.

Ich hab' es satt!

Wie moralischer Ekel die Nahrungsaufnahme beeinflusst

Nicht erst seit der Etablierung des Disgusting Food Museum in Malmö und seines Pendants in Berlin hat Ekel gegenüber fremden Nahrungsmitteln die Aufmerksamkeit einer breiteren Öffentlichkeit erreicht. Das reicht TOBIAS WEILANDT nicht aus. Er lotet das Thema aus psychologischer Perspektive mit Gewinn aus.

Shortlist

138	Tim Spector: Die Wahrheit über unser Essen. Warum fast alles, was man uns über Ernährung erzählt, falsch ist
139	Martha Nussbaum: Gerechtigkeit für Tiere. Unsere kollektive Verantwortung
140	Christian Seiler: Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten
141	Margot Fischer: Kochen in der Kiste. Der energiesparende und entspannte Weg zu köstlichen Gerichten
143	David Wondrich: Imbibe! »Professor« Jerry Thomas und die Anfänge der American Bar
144	Marlene Ott-Wodni, Eva B. Ottillinger (Hg.): Schöner Essen. Amboss Design & Tischkultur 1950–1970
145	Leon Joskowitz: Vom Kochen und Töten. Kulinarische Meditationen über den Anfang der Menschheit
146	Willi Kremer-Schillings: Satt und unzufrieden. Bauer Willi und das Dilemma der Essensmacher
148	Ingrid Haslinger: Otto Desbalmes. Aus dem Leben eines k. u. k. Hofkochs
149	Lukas Nagl, Tobias Müller: Der Fischer und der Koch
151	Lilli Nagy (Hg.): Schnitzel Seitenbühne links

152 Autorinnen

Kräutertee und Infusion

Das Leben fließet wie ein Traum – Mir ist wie Blume, Blatt und Baum.

Theodor Storm

Glaubwürdigkeit

Überlegungen zu den Wurzeln einer Haltung

Eben war ich daran, mir einen rotbackigen Apfel auszulesen, war daran, mich dem diskreten Rosenduft zu ergeben, schon führt mich die Nase in den Obstgarten hinter dem Hofgebäude, kurz vor Mittag, wo die herbstlichen Schleier sich tanzend auflösen und Sonne die Farben wärmt. Hier und dort wiegt leise ein Blatt zu Boden und der rote Apfel leuchtet ihm nach.

Ich liebe die scheue Drossel, den lachenden Specht. Sie sind Mitbewohner meines Gartens und die wahren Wächter der Güte meines süß reifenden Apfels. Sie sind in mir verankert, diese Bilder aus der Kindheit von der Fülle, von der Ernte, vom Mosttag, von der mundenden Wähe nach dem Brotbacken. Und auch der Laden, in dem sie mich einholen – wie lange steht er schon? Da ist kein Platz für Gifte, für Zweifel, für Misstrauen. Platz will ich nur der freundlichen Gelassenheit geben, in der meine Apfelstimmung schwingt.

Die drei Pfeiler der Biorichtlinien heißen: Verbot von leicht löslichem Stickstoff; Verbot von chemisch-synthetischen Pflanzenschutzmitteln; Beschränken des Tierbestandes auf einer gegebenen Fläche. Aber führt ihre Beachtung wirklich zu einer reichhaltigeren Umwelt, einer Kulturlandschaft mit größerer Artenvielfalt, zum Entstehen eines Verständnisses der Zusammenhänge zwischen Erde, Mensch und Kosmos?

Der Problematik, die sich im Lauf der Zeit ergeben hat, kann nur mit einer ganzheitlichen Sicht begegnet werden. Die führt zu natürlicher Entwicklung und zu Reifeprozessen, die den Keim des Resultates schon in sich bergen. Es geht darum, sich mit dem Geist des Lebens zu verbinden, alle Teile, Akteure und Aspekte, die damit zu tun haben, in den Prozess mit einzubeziehen, das Selbstwertgefühl von der unsichtbaren Welt der Feinstofflichkeit her aufzubauen und die Wand aufzulösen, die zwischen Leben und Denken errichtet worden ist.

Der Besuch eines Hofs, eines Produktionsgebiets, offenbart sehr viel mehr als alle Labels und Zertifikate: Was, beispielsweise, ist zu halten von einem Anbau von geklonten Heilpflanzen, die dank ihrer Resistenz zwar nicht mehr gespritzt werden müssen (und damit den Richtlinien Genüge tun), in der Wirkung aber meilenweit entfernt sind vom Heilmittelbild der Pflanze, das halt nur in der geeigneten Pflanzengemeinschaft entstehen kann? Und was vom ertragssteigernden (erlaubten) Bewässern, wo doch Saft und Kraft und Aroma

so mancher Pflanze sich erst dann bilden, wenn sie zu kämpfen hat mit ihrem Klima, ihrer Umgebung?

Gewiss, der Konsument kann den Weg an den Ursprung eines Produkts nicht selbst gehen, kann nicht selbst nachprüfen, wie es steht mit der Pflanzengemeinschaft, mit der Bewässerung, mit den Bioindikatoren Bienen, Vögel und Ameisen. Aber in kritischer Distanz zum »Label« kann er etwas so Einfaches wie Wesentliches tun: Er kann beobachten, was der Verzehr eines Naturerzeugnisses in ihm auslöst. Oh ja, der Apfel einer alten Sorte aus frischer Ernte, ein völlig natürlich gewonnener und belassener Honig aus entlegenen Regionen, eine auf allen Stufen mit Respekt und Sachkunde produzierte Trockenpflanze vermögen im Menschen eine Apfel-, eine Honig-, eine Blüten- und Blumenstimmung auszulösen – und nicht bloß ein Achselzucken.

Voraussetzung dafür ist das Nutzen seines Einfühlungsvermögens, das Bilden seiner Sinne, es ist die Arbeit an der ureigenen Lebensqualität. In jedem Nervensystem schlummert die Potenz, Bilder hervorzurufen, Seelenbilder, Erinnerungsbilder. Sie sind die wahren Qualitätskriterien. Lässt man sie zu und erweitert sie durch Kenntnisse und Pflege der Beziehung zu einem vertrauenswürdigen Fachmann, dann steigt der Genuss und sinkt das Unbehagen angesichts von schönen Zeichen, Wörtern und Packungen. Das braucht ein wenig Zeit und Geduld und ist der wirksame Beitrag des Konsumenten zur Gesundung einer Kulturlandschaft. Solange es daran mangelt, solange sind weitere Pflanzen- und Tierarten vom Aussterben bedroht. Die seltensten dienen uns bereits als Bioindikatoren, als Gradmesser einer Landschaftsqualität. Sie sind in keinen Richtlinien zu finden, weil sie diese aufheben würden und damit die Möglichkeit zur Analyse und Kontrolle. Und zudem zeigen sie uns stets den direkten Weg zum Leben, verlässlich, glaubwürdig eben, so wie die eingangs erwähnte Drossel, wie der Specht im Obstgarten, kurz vor Mittag, in der herbstlichen Umgebung des feuerrot hängenden Apfels.

Dialog mit den Heilpflanzen

Versteht man die Gleichgewichte in der Pflanzenwelt zu lesen, dann wird deutlich, dass jede Art weiß, wo der ihr gemäße Standort ist, in welcher Gemeinschaft sie gedeiht und in welcher sie kümmert, wie ihre Widerstandsund dadurch Heilkraft sich entwickelt, wie ihr Lebensgeist sich in Aromatik und Wirkung offenbart und der Mensch sie bewahren kann durch sorgfältige Pflege und Verarbeitung. Jede Stufe hat ihre erdhaften wie auch kosmischen Hintergründe. Und jeder Übergang ist ein Vermächtnis für neues Leben und dessen Nährboden. Eingriffe des Menschen zwecks Ertragssteigerung zerstören dieses sensible Gebilde. Darüber kann man eine Zeit lang hinwegtäuschen mithilfe von vermeintlich werthaltigen Labels. Die aber werfen die Frage auf: Sein oder Design? Oder auch: Original oder Kopie?

Es war unsere Ursprungsidee, den Dialog mit Heilpflanzen aufzunehmen und zu pflegen, die aus abgelegenen, weit auseinanderliegenden Landschaften stammen. Die Vielfalt ihrer klimatischen und geologischen Wachstumsbedingungen bereichert die Pflanzenbotschaften. Am Wachstumsort, im Austausch mit dem Boden und den Partnern der Lebensgemeinschaft, bereitet die Pflanze ihr Heilmittelbild vor.

Durch den Anbau und die Pflege der Heilpflanzenkulturen arbeitet der Produzent gegen die Verwilderung der Landschaft an, die mit dem Aussterben ländlicher Dorfgemeinschaften einhergeht. Die Integration der Produktion in die Landschaft schafft Kulturlandschaft. Es wird deutlich, dass nicht das Ergebnis allein – also das Produkt Heilpflanze – ausschlaggebend ist, sondern das mit allem Zusammenhängende, wozu die artgemäße Tierhaltung, Bienenpflege, Selbstversorgung, Direktverkauf und Nachbarschaftshilfe gehören. Aus dieser Verbundenheit heraus können Werte erwachsen, die dem Produzenten Selbstvertrauen geben. Er wird nicht abhängig vom Absatz weniger Monokulturen, sondern praktiziert Vielfalt, die sich in unserem Pflanzensortiment spiegelt.

Das Symbol für alle unsere Aktivitäten ist die Lemniskate, d. h. die liegende Acht ∞ . Ihre unendliche Schleifenlinie zeigt das Werden und Sterben im Kreislauf der Natur. Dieser nährt sich vom Licht, der Quelle allen Lebens – des pflanzlichen wie des menschlichen. Am Schnittpunkt wird sichtbar, dass alles mit allem gleichgewichtig verbunden ist – wie in der Lemniskate.

Produzenten als Wächter der Kulturlandschaft

Die Produzenten, indem sie ihre Lebenserfahrung in die Tätigkeit des Sammelns und Anbaus einbeziehen, werden zu Wächtern einer dynamischen Kulturlandschaft, deren Wert von Bioindikatoren bestätigt wird. Ihre wichtigsten Vertreter sind die lokalen Vogelpopulationen.

Der Vogel als Teil und Ausdruck des »Lebewesens« Erde reagiert empfindlich auf die feinsten Veränderungen in der Landschaft, verursacht durch menschliches Verhalten. So kann das Vorkommen einer Vogelart als Bioindikator gewertet werden, der Aufschluss über die Eignung als Anbaugebiet gibt. Das Pflanzenreich in seiner Dreiheit »Bäume«, »Sträucher« und «Kräuter« bildet mit der Vogelwelt eine spezifische Lebensgemeinschaft mit ihrer Prägung durch Gesang, Gefiederfärbung, Balzgebaren und Flugbewegung. Das ist eine Bewertungsmethode, die in Zeiten der Klimaveränderung an Unmittelbarkeit und Klarheit und damit an Bedeutung zunimmt.

Die Rolle der Heilpflanzen im Kreislauf der Natur

Die Natur bringt Wesen hervor, die stark genug sind, um gestörte Verhältnisse selbst zu überwinden und das Auslöschen von Leben zu verhindern. Das sind Selbstheilungsvorgänge. So sind wir aufgefordert, der Weisheit und Erfahrung der Lebenssysteme der Erde zu vertrauen und sie zu unterstützen, auch wenn – und gerade dann – es sich um Wandlungen handelt, die uns ängstigen. Heilpflanzen tragen substanzielle Geheimnisse in sich, die sich aber nicht aufdrängen, sondern entschlüsselt werden wollen. Wo das gelingt, werden sie überaus lebensdienlich.

Jahr um Jahr, wenn mit milder Witterung der Frühling sich meldet, geben solche Beobachtungen Einblicke in die Lebenszusammenhänge der archaischen Natur, in die nicht vom Menschen geschaffene Welt. Die Liebe zum Lebendigen umfasst Ehrfurcht und Vertrauen. Natürliche Abläufe einfach zulassen, akzeptieren, dass sich dabei überraschende Veränderungen ergeben, dass wir nicht alles kontrollieren können und müssen. Und auch: Staunen, wenn die Natur weiterhin und tausendfach die Prognosen der Naturwissenschaft durchkreuzt.

Bild Rosmarin

So wie der Mensch bei der Geburt einen physischen Körper erhält, trägt er in sich auch ein natürliches Lebensrezept, wie er funktionieren soll. Es ist die sogenannte Lebensform, unsere persönliche Eigenart, die sich stets dem körperlichen und seelischen Entwicklungsstand anzupassen versucht. Wir können diese Lebensform natürlich leben, d. h. größtenteils unbewusst; in der Regel jedoch sind die äußeren Einflüsse (Tradition, Erziehung, Sozialverhalten) so stark, dass wir das innere Wissen im Lauf der Jahre verlieren. Dann müssen wir uns das neu erarbeiten, was uns die Natur eigentlich mit in die Wiege gelegt



hatte. Wir müssen unsere ureigenen Lebenskräfte wiederfinden, unsere physiologischen und physischen Strukturen neu so aufbauen, dass sie dem inneren Wesen entsprechen. Auch die seelische und geistige Entwicklung kann so verlaufen, dass sie unsere Eigenart mehr und mehr zum Ausdruck bringt.

Dabei finden wir Helfer in der uns umgebenden Pflanzenwelt: Es gibt in ihr Lebensformen, die geeignet sind, den Grundlagen unseres Daseins Nahrung zu geben. Wir müssen sie nur mit unserem Bewusstsein erkennen.

Rosmarin, diese altbewährte Kulturpflanze, feurig, belebend und erfrischend zugleich, ist mit Sicherheit eine dieser Lebensformen. Als Wildform aus seiner mediterranen Heimat kommend, vermag uns der Rosmarin alles zu lehren, was für unser Leben grundlegend ist: klares Denken, gesundes Herz und geregelte Stoffwechsel- und Ausscheidungsfunktion, vor allem aber pure Lebensfreude, aufbauend auf der Überzeugung, dass in uns eine Quelle der Erneuerungskraft schlummert, die wir in jedem Augenblick fließen lassen können.

Spontan und unbeschwert, ist er abwechslungsweise der Hans im Glück, der hier und jetzt wirkt und eine Atmosphäre voll Lebens- und Tatenfreude in sich trägt. Oder aber auch: etwas gereifter, seine Individualität als Ganzheit erlebt, in seiner Mitte eine tiefe Überzeugung vom Sinn der Schöpfung und vom Wert der Demut bergend. Oder noch mit Willen, Verstand und Charakter aus vielen, guten wie schlechten, Lebenserfahrungen das Feinste herausgeholt hat.

Anwendung

Der immergrüne Rosmarin ist heimisch im Mittelmeerraum und dort besonders an Kalksteinfelsen in Nähe des Meeres, dem er auch seinen Namen verdankt: »Ros marinus« bedeutet so viel wie »Tau des Meeres«. Diese Heilpflanze kam im Mittelalter durch die Benediktinermönche über die Alpen zu uns und ist seither als Gartenstrauch sehr geschätzt. Rosmarin ist der am höchsten wachsende Lippenblütler, bis über einen Meter. Seine kleinen Blüten sind blassblau und blühen schon im Februar, im Süden das ganze Jahr hindurch. Die nadelbestückten Zweige bewahren ein besonders intensives Aroma, wenn sie nach ein paar Sonnentagen geschnitten und danach getrocknet worden sind.

Im Altertum spielte die Pflanze eine wichtige Rolle; sie wurde der Liebesgöttin Aphrodite geweiht und diente als Fruchtbarkeitssymbol. In ländlichen Gegenden, zum Beispiel in Oberbayern, gehören Rosmarinzweige noch heute in den Brautschmuck.

Für einen Aufguss übergießt man drei spitzfingrig dosierte Portionen Nadeln mit einem Viertelliter kaltem Wasser, erhitzt langsam bis zum Siedepunkt, nimmt das Gefäß vom Herd und seiht ab. Morgens und mittags eine Tasse Tee ist angezeigt bei Grippe. Die nadelförmigen Blätter enthalten das ätherische Rosmarinöl, das für medizinische Zwecke genutzt wird. Es wirkt anregend auf den Kreislauf und das Nervenkostüm. Aufgrund der Intensität der Inhaltsstoffe wirkt hochkonzentriertes Rosmarinöl gut verdünnt schon in kleinen Mengen.

In der Küche passt seine Würzkraft nicht nur zu gegrilltem Lamm oder Kitz, sondern auch zu Fisch, Muscheln, Kalbfleisch und in eine Beize mit Wein und

Autorinnen

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«, zu Klampen Verlag 2017.

Prof. Dr. HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Jahrgang 1954, studierte Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim, promovierte und habilitierte ebendort. Nach vierzehn Jahren in der Lebensmittelindustrie machte er sich 2004 als lebensmittelwissenschaftlicher Berater selbstständig, parallel war er zehn Jahre lang Fachgebietsleiter Lebensmitteltechnologie bei der DLG e.V. in Frankfurt am Main. Mitarbeit in verschiedenen Redaktionen, wissenschaftlichen Ausschüssen und Gutachterausschüssen. Seit geraumer Zeit beschäftigt er sich intensiv mit kulturhistorischen und ethischen Aspekten im Umfeld der Lebensmitteltechnologie, so u. a. auch mit den Speisegesetzen in verschiedenen Religionen. Neben diesen Aktivitäten ist er als freischaffender Künstler tätig.

Dr. CORNELIUS DOMHAN

geboren 1987 in Schwäbisch Gmünd, studierte Pharmazie an der Universität Heidelberg. Nach der Approbation als Apotheker 2014 promovierte er bei Prof. Wink am Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie (IPMB) der Universität Heidelberg über Derivate des Antimikrobiellen Peptids Ranalexin mit verbesserten antibiotischen Eigenschaften. Seit 2019 ist er Dozent für Pharmazeutische Biologie und Toxikologie am IPMB, seit 2021 Studienkoordinator für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie. Neben diesen Tätigkeiten übt er den klassischen Apothekerberuf in der Hubertus Apotheke in Heidelberg aus.

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, zusammengefasst und aktualisiert unter dem Titel »Küchenirrtümer« (Osburg 2020). 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«. Über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten – auch beim Essen – mokiert er sich in »We are anders. Endlich Ordnung im Brexit-Chaos« (Osburg 2019). Für das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik verfasste er eine »Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln«. Im Herbst 2021 erschien bei Osburg sein neuestes Buch: »Spot(t) auf Brüssel. Ein lustiges Polittheater«. Darin plaudert er die Geheimnisse seiner Lobbyarbeit aus, bei der es vorwiegend um Lebensmittelpolitik geht. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

Dr. REGINA FRISCH

Jahrgang 1961, studierte Germanistik und Philosophie. Promotion in Deutscher Sprachwissenschaft. Forschung und Lehre an den Universitäten Würzburg und Jyväskylä/Finnland. Arbeitet als Referentin und Autorin. Sie wertet Kochbücher als zeitgeschichtliche Quellen aus: Kochbücher erzählen Geschichte(n). Bisher erschienen »100 Jahre Kochbuchgeschichte. Miesbach – die Wiege des Bayerischen Kochbuchs« (Ausstellungskatalog, 2015), »Biografie eines Kochbuchs. Das Bayerische Kochbuch erzählt Kulturgeschichte« (2016), »Kochen im Ersten Weltkrieg. Drei Kriegskochbücher aus Bayern« (2018).

JÖRG GEIGER

1969 in Schlat bei Göppingen geboren. Ausbildung als Koch, anschließend Lehr- und Wanderjahre. 1993 Übernahme des elterlichen Gasthofs. Ab 1995 erste Schaumwein-Versuche mit der Champagner-Bratbirne. Für seine Arbeit wurde er u. a. 1999 mit dem Innovationspreis der Steinbeis-Stiftung und 2001 mit dem Kulturlandschaftspreis ausgezeichnet. 2003 gründete er die Manufaktur Jörg Geiger, die Obst aus Streuobstwiesen auf die Flasche bringt. 2008 wurde er zum Baden-Württembergischen Genussbotschafter ausgezeichnet. Vom britischen Weinkritiker Stuart Pigott und der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung wurde er zum »Obstweinerzeuger des Jahres 2009« ernannt. Der international renommierteste Wettbewerb der globalen Cider- und Apfelweinbranche zeichnete 2020 alle eingesendeten Wettbewerbsprodukte der Manufaktur als Gruppensieger aus. Seit 2023 wird die Serie Grad°Wanderung Stille in der hauseigenen Anlage entalkoholisiert und in der Tradition der Manufaktur veredelt.

SAMUEL HERZOG

Jahrgang 1966, bewegt sich im Grenzbereich von Kunst, Literatur und Journalismus. Er schreibt über seine Reisen, auch wenn sie ihn manchmal nur auf das Dach seines Wohnhauses führen, beschäftigt sich mit kulinarischen Themen und widmet sich literarisch-künstlerischen Projekten wie der fiktiven Insel Lemusa, deren facettenreiche Kultur er seit 2001 in Museen, Publikationen und im Internet vorstellt. Seit 2013 arbeitet er an einer Reihe von kurzen Texten zu einzelnen Nahrungsmitteln. 33 dieser Mundstücke sind als Buch erschienen (Mundstücke. Zürich: Rotpunkt Verlag, 2017). 2019 publizierte er in gedruckter Form eine Sammlung von Feuilletons aus allen Regionen

Indiens (Indien im Augenblick. Zürich: Rotpunktverlag), zu der als PDF auch eine Sammlung von Texten über die indische Küche und Rezepte gehört. 2021 veröffentlichte er einen Band mit 16 Abenteuern, die der leicht verfressene und hinlänglich versoffene Käfersammler Ruben Schwarz auf Lemusa erlebt (Karabé. Basel: Existenz und Produkt, 2021). Zuletzt erschienen zwei Bücher, die sich wandernd, speisend und kochend durch die Innerschweiz (Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen, Edizioni Periferia) und durch Graubünden (Alpenaustern schlürft man nicht, Edition Frida) bewegen.

www.lemusa.net www.samuelherzog.net

Dr. CORNELIE JÄGER

Jahrgang 1967, ist Tierärztin und Autorin. Nach unterschiedlichen Tätigkeiten als Wissenschaftlerin und Amtstierärztin war sie von 2012 bis 2017 die erste Landesbeauftragte für Tierschutz in Baden-Württemberg. Seither lebt sie als freie Autorin bei Tübingen und hat mehrere Sachbücher veröffentlicht. https://cornelie-jaeger.de/

NICOLE KLAUSS

Jahrgang 1969, studierte Romanistik,
Publizistik und Kunstgeschichte. Sie hat eine
Weinausbildung an der Deutschen Wein- und
Sommelierschule absolviert, arbeitet als Mindful
Sommelière und berät Gastronom*innen,
entwickelt alkoholfreie Getränke, organisiert
Tastings und Workshops zum Thema der
alkoholfreien Speisebegleitung, ist freie Autorin
und hält Vorträge über Alkoholfreies. In der
Schweizer Foodzeitschrift »Salz & Pfeffer« erscheint regelmäßig die erste alkoholfreie Kolumne
»Ausgetrunken«, außerdem hat sie ebenda
eine Kolumne, in der sie sich mit Prof. Vilgis über
kulinarische Themen streitet.

HANNS-CHRISTOPH KOCH

Jahrgang 1950, in streng vegetarischem Haushalt aufgewachsen. Studium der Soziologie und Kunstgeschichte in Heidelberg und Frankfurt am Main. Seither freiberuflicher Filmemacher und Produzent. Dozent an der Frankfurt University of Applied Sciences. Mitglied im Vorstand des Werkbunds Hessen.

CHRISTOPHE PERRET-GENTIL

Jahrgang 1952, 1978 Abschluss Biologiestudium an der Universität Lausanne. Praktische Weiterentwicklung zum Feldornithologen, Lurchen- und Schlangen-Spezialisten, Phytosoziologen und Ethno-Botaniker. 1979 Gründer und bis heute Leiter der Herboristerie ARIES SA mit ergänzenden Tätigkeiten als Gutachter von Anbaugebieten nach der Methode »Die Vogelwelt als Bioindikator«, als Phyto-Aromatherapeut, als Seminar- und Exkursionsleiter. Geobiologischer Experte für das Feucht- und Trockenstellen-Inventar des Kanton Waadt; diverse Beratungsaufträge für Raumplanung, Renaturierung von Kiesgruben usw. 2010 Gründer von Terra Prima, Beratung für angewandte Ökologie.

BÄRBEL RING

Jahrgang 1977. IHK-Sommelière-Prüfung 2008. Seit 2009 Sommelière im Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt. 2015 Sommelière des Jahres, Rolling Pin Leaders of the Year Awards; 2017 und 2018 »Meisterin in der Weine & Mrs. Feel Good«, Port Culinaire Best-of-the-Best Awards; 2019 Sommelière des Jahres im Feinschmecker und Sommelière des Jahres »Food Mover Awards«; 2022 Sommelière des Jahres im Schlemmer Atlas. Gastronomische Stationen zuvor im Kronenschlösschen Hattenheim, bei Karsten Wulff auf Sylt, im Ederer in München und im Duisburger Gasthof Brendel. Vor der Gastronomie Arbeit mit Kindern und Jugendlichen in sozialen Einrichtungen und einige Semester Pädagogik in Mönchengladbach.

DENNIS RUHL

geboren 1995 in Tettnang. Ausbildung ab 2010 im Hotel Restaurant Karr in Langenargen am Bodensee. 2014 gastronomische Station im Schlosshotel Lerbach »Gourmetrestaurant Nils Henkel« (zwei Michelin-Sterne) in Bergisch Gladbach. Ab 2015 sechs Jahre bei der Familie Steinheuers Restaurant »Zur Alten Post« (zwei Michelin-Sterne). 2019 Prüfung zum IHK-Sommelier am IWI in Ahrweiler. Seit 2020 Sommelier im Söl'ring Hof in Rantum auf Sylt (ebenfalls zwei Michelin-Sterne).

Dr. WALTER SCHÜBLER

Jahrgang 1963, Philologe, Publizist, lebt in Wien. Konzipiert Biografien abseits der ausgetretenen Pfade des Genres, u. a. eine "Pasticcio-Biographie« über Johann Heinrich Merck (Hermann Böhlaus Nachfolger 2001), eine "Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001) und eine "Zoom-Biographie« über Gottfried August Bürger (Verlag Traugott Bautz 2012). Herausgeber der siebenbändigen Anton-Kuh-Werkausgabe (Wallstein Verlag 2016) und Autor einer Anton-Kuh-Biografie (Wallstein Verlag 2018). Zuletzt erschienen: "Komteß Mizzi«. Eine Chronik aus dem Wien um 1900« (Wallstein Verlag 2020) sowie "Bibiana Amon. Eine Spurensuche« (Edition Atelier 2022).

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 & Koellreuter, Kulturwissenschaft und Geschichte in Basel. Die beiden arbeiten im Bereich der Wissenschaftsvermittlung.

Dr. LUCIUS TAMM

Jahrgang 1962, ist Leiter des Departements für Nutzpflanzenwissenschaften am Schweizerischen Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) in Frick. Er verfügt über mehr als dreißig Jahre Erfahrung in der Forschung und Entwicklung von Pflanzenkrankheiten bei Getreide, Kartoffeln, Reben und Gartenbaukulturen. Er leitet die Forschungs- und Entwicklungsaktivitäten des FiBL zur Entwicklung von Fungiziden und Resistenzinduktoren und war auch an der Entwicklung verbesserter Registrierungsverfahren für neuartige Pflanzenschutzmittel beteiligt. Weinbau hat Lucius Tamm von Anfang an sehr interessiert, da sich darin Kulinarik, technisch anspruchsvolle Landwirtschaft und Lebensmittelverarbeitung auf höchstem Niveau treffen.

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 Professor für Theoretische Physik an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie zahlreichen populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit verschiedenen Koautoren. Dafür wurde er 2022 vom »Deutschen Kochbüchpreis« für sein »Lebenswerk« ausgezeichnet. Vilgis lehrt auch an der Justus-Liebig-Universität Gießen und wurde 2022 dort zum Honorarprofessor ernannt. https://sites.mpip-mainz.mpg.de/vilgis

ANDY VORBUSCH

Geboren 1977 in Hamburg. Ausbildung zum Koch und Patissier. Nach zahlreichen Stationen in Hamburg 2002 bis 2005 Patissier im Restaurant Schloss Berg/Perl, anschließend bis 2008 Chefpatissier im Waldhotel Sonnora/Dreis und ein halbes Jahr 2. Chefpatissier im Berliner Hotel Adlon. Von Mitte 2008 bis Ende 2013 Chefpatissier im Restaurant Vendôme/Bergisch Gladbach. 2014 Miteigentümer der Düsseldorfer Patisserie und Kaffeerösterei SÖÖT in den Schwanenhöfen. Wechsel in die Schweiz 2016, zunächst ins Dolder Grand Hotel, dann 2019 Chef Patissier in das Restaurant Memories von Sven Wassmer, Bad Ragaz. Seit Anfang 2022 Executive Chef Patissier bei der hospitality visions lake lucerne ag.

TOBIAS WEILANDT

Jahrgang 1981, studierte Kulturwissenschaften, Jura und Philosophie an den Universitäten Frankfurt (Oder), Malmö und Marburg.
Arbeitet wissenschaftlich vor allem zu (vermeintlich) negativen Emotionen wie Scham und Ekel in ihren Ausformungen in verschiedenen Alltagspraktiken wie Essen oder Kunstbetrachtung (www.tobias-weilandt.de). Er lebt seit sieben Jahren in Hamburg und hat dort nicht nur seine berufliche Leidenschaft für Bildungstechnologien, sondern auch seine Liebe zu Fischbrötchen entdeckt.

Prof. Dr. MICHAEL WINK

Jahrgang 1951, ist Ordinarius für Pharmazeutische Biologie an der Universität Heidelberg, wo er seit 1989 die Abteilung Biologie am Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie leitete. Seit seiner Emeritierung im Oktober 2019 arbeitet er dort als Seniorprofessor. Nach dem Studium der Biologie an der Universität Bonn

forschte er in Braunschweig, Köln, München und Mainz. Seine Arbeitsgebiete reichen von Phytochemie, Arznei- und Giftpflanzen, Ornithologie und Naturschutz bis zur Systematik, Phylogenie und Evolutionsforschung. Er ist Autor und Co-Autor von mehr als 40 Büchern und über 1000 Originalarbeiten. Er ist Gastprofessor an Universitäten in China und Mexiko, außerdem Mitglied diverser Wissenschaftlicher Beiräte, Herausgeber einiger Zeitschriften und Empfänger mehrerer Auszeichnungen.

Prof. Dr. NICOLAI WORM

Jahrgang 1951, war nach seinem Studium der Oecotrophologie an der Technischen Universität in München zwischen 1979 und 1986 am Institut für Prävention und Rehabilitation in Tutzing (bei München) in der epidemiologischen Forschung zum Thema »Nahrungsfett und Herzerkrankungen« tätig. Er ist seitdem selbstständig, unter anderem als wissenschaftlicher Berater und seit 25 Jahren als Dozent in der ärztlichen Fortbildung tätig. Sein Tätigkeitsschwerpunkt lag in den letzten 25 Jahren in der Aufarbeitung der wissenschaftlichen Datenlage über die Zusammenhänge von Lebensstil und Zivilisationskrankheiten. Er erkannte frühzeitig, dass die Entwicklung einer nichtalkoholischen Fettleber im Zentrum der Stoffwechselstörungen liegt. Zwischen 2009 und 2020 war er Professor an der Deutschen Hochschule für Prävention und Gesundheitsmanagement (DHPG) in Saarbrücken. Er absolvierte diverse Lehrtätigkeiten, u. a. an der Trainer-Akademie des Deutschen Sportbundes in Köln sowie im Bereich Apothekerfortbildung der Apothekerkammern Nordrhein und Bayern. Er verfasste zahlreiche Bücher (darunter einige Beststeller) und Fachartikel zu ernährungsmedizinischen Themen und ist als Entwickler der LOGI-Methode zur Ernährungstherapie bei Insulinresistenz und Folgeerkrankungen bekannt. Als Präventionskonzept bei dem modernen bewegungsarmen Lebensstil entwickelte er das »Flexi-Carb«-Konzept. In »Die neue LOGI-Diät« überarbeitete er sein Ernährungskonzept auf der Grundlage neuester Studien und Erkenntnisse und zeigt, wie man effizient und langfristig Körperfett reduziert und die Gesundheit verbessert. Er setzt sich in der Präventivmedizin für eine mediterran ausgerichtete Ernährung inklusive des moderaten regelmäßigen Weingenusses, eingebunden in einen gesunden Lebensstil mit viel Schlaf, ausreichend Bewegung und wenig Stress ein.



Kräutertee und Infusion journal culinaire

Kultur und Wissenschaft des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

© 2023

Mitglied im Börsenverein des Deutschen Buchhandels VN 15010

www.journal-culinaire.de

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas A. Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de

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 978-3941121-36-2 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1-21), 15,90 Euro (No. 22-29),

17,40 Euro (No. 30 – 34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive Ust. /

Schweiz 24 CHF, jeweils zuzüglich Porto.

PDF Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1-21), 15,90 Euro (No. 22-29),

17,40 Euro (No. 30 – 34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive USt. /

Schweiz 24 CHF.

Abonnements Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 32 Euro zuzüglich Porto,

inklusive USt. / Schweiz 44 CHF zuzüglich Porto.

Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit jährlichem Nachweis) 25,60 Euro zuzüglich Porto, inklusive USt. / Schweiz 36 CHF zuzüglich Porto.

Für Abonnenten ist zusätzlich zum gedruckten Heft die digitale Version als PDF zum Preis von 3,90 Euro pro Ausgabe erhältlich / Schweiz 5 CHF.

Bestellung Abonnements, Edition Wurzer & Vilgis

Einzelhefte, Martin Wurzer-Berger
PDF aller Ausgaben, Ottmarsbocholter Straße 117

auch der vergriffenen 48163 Münster

Telefon 02501-950772 Fax 02501-950773

verlag@journal-culinaire.de

Kräutertee und Infusion № 36 2023 Camellia sinensis (Tee) Nº 35 2022 Epigenetik №34 2022 Oxyphotobacteria und Algen №33 2021 Vegetarisch und Vegan № 32 2021 Sourdoughs Nº 31 2020 Sauerteige Nº 31 2020 Bier trinken № 30 2020 Bier brauen №29 2019 Eier, nicht nur von Fischen №28 2019 Reifung als Kulturleistung Nº 27 2018 Hühner und ihre Eier № 26 2018 Obst und Gemüse haltbar machen № 25 2017 Noch einmal Schokolade Nº 24 2017 Kakao, Schokolade, Kuvertüre №23 2016 Wurst vom Metzger Nº 22 2016 Bienen und Honig Nº 21 2015 Käse № 20 2015 Weinberg und Keller Nº 19 2014 Frische Milch Nº 18 2014 Fermentation Nº 17 2013 Bitte zu Tisch Nº 16 2013 Brot backen №15 2012 Öl, Butter und Schmalz Nº 14 2012 Räuchern № 13 2011 Kräuter № 12 2011 Fisch Nº 11 2010 Getreide № 10 2010 Fleisch Nº 9 2009 Wein-Kultur Nº8 2009 Schmecken №7 2008 Kochperspektiven Nº 6 2008 Geschmacksbildung Nº 5 2007 Nahrungsmittelallergien Nº 4 2007 Globalisierung des Essens Nº3 2006 Essen in der Kunst Nº2 2006 Tischsitten №1 2005

Kräutertee und Infusion

CORNELIUS DOMHAN
MICHAEL WINK
Cowürze und pflengliche E

Gewürze und pflanzliche Extrakte

christophe perret-gentil Glaubwürdigkeit

THOMAS A. VILGIS

Molekulare Teeorie

jörg geiger Obst- und Kräuterinfusionen

ANDY VORBUSCH
Infusionen für die Patisserie

BÄRBEL RING DENNIS RUHL Ohne Alkohol

HERBERT J. BUCKENHÜSKES Mormonentee

SAMUEL HERZOG **Majoran**

nicole klauss **Lösliche Vielfalt**

Forum

LUCIUS TAMM Ökologie und Pflanzenschutz

NICOLAI WORMS
Nutri-Score

TILLMAN ALLERT
Leibniz

TOBIAS WEILANDT Ich hab' es satt!

Shortlist

Die Wahrheit über unser Essen. Warum fast alles, was man uns über Ernährung erzählt, falsch ist

Gerechtigkeit für Tiere. Unsere kollektive Verantwortung

Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten

Kochen in der Kiste. Der energiesparende und entspannte Weg zu köstlichen Gerichten

Imbibe! »Professor« Jerry Thomas und die Anfänge der American Bar.

Schöner Essen. Amboss Design & Tischkultur 1950–1970

Vom Kochen und Töten. Kulinarische Meditationen über den Anfang der Menschheit

Satt und unzufrieden. Bauer Willi und das Dilemma der Essensmacher

Otto Desbalmes. Aus dem Leben eines k. u. k. Hofkochs

Der Fischer und der Koch

Schnitzel Seitenbühne links

