

Leseprobe

jc

journal *culinaire*

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

Nº **42** 2026

Essigsauer

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.

Vincent Klink schreibt ans Journal Culinaire:
»Egal, welches Thema ihr beackert, es wird durch Euch und Eure Autoren tief gegraben, genau recherchiert und in bestem Deutsch serviert. Das ist insofern ein hohes Zeichen, da die Zeitläufte von solcher Qualität sich zunehmend entfernen – und egal, über was hinweg gesurft wird.«

Von hier aus geht ein schöner Gruß an Vincent Klink. Er hat das Journal Culinaire im Jahr 2005 aus der Taufe gehoben. Vincent, vielen Dank!

j **c**

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

Essigessenz war vermutlich die ambivalenteste Zutat in der Küche der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts. Die elterlichen Warnungen vor dieser Säure in der typischen taillierten Flasche wurden von schrecklich ausgemalten Folgen begleitet und schienen angesichts des stechenden, tränentreibenden Dufts bei heimlichen Riechproben berechtigt. Gleichzeitig entpuppte sich in der Küche die Mutter als furchtlose wie routinierte Alchemistin in der Bändigung ebenjener Gefahren, wenn sie das schreckliche Gift tapfer in die Vinaigrette für den Gurkensalat träufelte, offensichtlich, um den sauren Teil des gewohnten und akzeptierten Geschmacks zu vermitteln. Der Gurkensalat wurde ohne Gedanken an die zuvor in düsteren Farben beschworenen Gefahren gegessen.

Für andere kulinarische Belange war die Alternative Branntweinessig, der in grünen Fünf-Liter-Kanistern in die Küche kam. Er brachte seinen Geschmack an die eingelegten knackigen Gürkchen, die durch Dilldolde, gelbe Senfkörner, schwarze Pfefferkörner, Zwiebelchen, Lorbeerblatt und ein Stückchen Meerrettich aromatisiert wurden. Dass der Essig nicht nur geschmacklich wirksam und prägend war, sondern vor allem der Haltbarkeit diene, war Heranwachsenden unbekannt.

Gigantische Kürbisse waren die Dritten im Bunde der mit Essig eingelegten Gemüse. Sie bedurften mit Zucker einer Zutat, deren Fehlen bei den zumeist zuckerfreien Gewürzgurken positiv bemerkt wurde. Eingelegte Kürbisse blieben – womöglich wegen der eigenartigen Kombination von Saurem und Süßem – wenig gelitten. Die angebrochenen Gläser fristeten im Kühlschrank ein Rückwanddasein.

Dieser Prolog zur essigsauen Ausgabe No. 42 des Journal Culinaire führt in eine Zeit, in der eigene Gemüsegärten unterhalten wurden und das in substantiellen Mengen gewonnene Gemüse eingekocht oder sauer konserviert wurde. Er soll aber keinen nostalgisch-verklärenden Beigeschmack hervorrufen. Er illustriert, dass biografische Zufälligkeiten in der Ernährung sich zu erstaunlich beharrlichen Narrativen verdichten. Nicht wenige fühlen sich mit zuckerfreien, wirklich sauren französischen Cornichons wohl – und sind ernsthaft schockiert, wenn französische Traditionsmarken ihre Cornichons für den deutschen Markt mit Zucker »verbessern«. Essverhalten ist nicht leicht zu verändern.

Neben dem »Themenschwerpunkt«, dem »Forum« und der »Shortlist« wird das Journal Culinaire künftig eine weitere, schlicht mit »Boden« überschriebene Rubrik aufweisen. Der Herausgeber des Journal Culinaire ist Mitglied des Nantesbucher Bodenforums. Dort wird eine engagierte und überzeugende Arbeit für ein komplexes Bodenverständnis vorangetrieben.

Katrin Schneider, Leiterin des Forum Nantesbuch, und Sinan von Strietenron, Netzwerkkoordinator des Forum Nantesbuch, skizzieren das Projekt:

»Böden sind Grundlage unseres Lebens: Sie speichern Wasser, sichern Ernährung, binden Kohlenstoff und erhalten Biodiversität. Zugleich sind sie vielerorts gefährdet. Um ihre Bedeutung stärker ins öffentliche Bewusstsein zu rücken, hat die Stiftung Kunst und Natur 2023 das Forum Nantesbuch initiiert – als verbindende Plattform für ihre Bodeninitiative und den fachübergreifenden Austausch. Im Forum Nantesbuch kommen Akteur:innen aus Forschung, Landwirtschaft, Wirtschaft, Politik, Kunst, Kultur und Zivilgesellschaft zusammen, um Wissen zu teilen, Herausforderungen zu diskutieren und gemeinsame Projekte sowie Forschungsk Kooperationen anzustoßen. In Workshops, Fachgesprächen und Projektformaten tauschen sie Erfahrungen aus, entwickeln neue Ansätze für einen verantwortungsvollen Umgang mit Böden und vernetzen unterschiedliche Perspektiven. [...] Ernährung, Kulinarik und unterschiedliche Aspekte der Lebensmittelproduktion spielen in zahlreichen Projekten und Arbeitsgruppen innerhalb des Forum Nantesbuch eine zentrale Rolle: in den Panels ›Ernährung und Gesundheit‹ und ›Innovation und Technik‹, aber auch durch kulinarisch-künstlerische Performances und Interventionen, bei Exkursionen und in Forschungsprojekten zu Mikrobiom, Bodenqualität oder Agrarpolitik.

Daher startet das Journal Culinare als assoziiertes Mitglied im Netzwerk des Forum Nantesbuch mit der vorliegenden Ausgabe eine neue Rubrik zum Thema ›Böden‹. Darin werden Ergebnisse, Lösungen und Untersuchungen aus dem Netzwerk veröffentlicht, die den Boden aus unterschiedlichen Blickwinkeln und Perspektiven beleuchten und sichtbar machen. In den kommenden drei Ausgaben wird die Rubrik über Inhalte der Ausstellung ›Convivium – Nahrungssysteme am Limit‹ (23. April bis 18. Oktober 2026, Architekturmuseum der TUM in der Pinakothek der Moderne, München) berichten.«

Im Fokus des Journal Culinare No. 42 steht der Essig mit den zeitgenössischen Wegen, traditionelle Verfahren zu verfeinern. Nicht im Blickpunkt stehen die boomenden, vielfältig mit Essigsäurebakterien und anderem vergorene Getränke und Gemüse: Das wären wieder neue Themen.

Mit freundlichen, essigsauen Grüßen

Ihr

MARTIN WURZER-BERGER



ESSIGSAUER

Essig

Mundstück Nr. 146

- 11 SAMUEL HERZOG gelingt es in seinen Mundstücken unentwegt, kleine Geschichten hinter den kulinarischen Phänomenen des Alltags aufzuspüren und sie wohlwollend gegen den Strich zu bürsten. Vom nasekitzelnden Essig ließ er sich nicht zweimal bitten.

Essig in Kultur, Technik und Biologie

Mehr als eine saure Würze

- 14 Einen straffen Überblick über Geschichte und Technologie des Essigs bietet CHRISTIAN VON WALLBRUNN. Während die Anfänge der Essigproduktion aus verderbenden Getränken oder Lebensmitteln im Nebel der Zufälligkeiten verborgen liegen, verlief die Entwicklung bis zu den heutigen großindustriellen Verfahren in Acetatoren in nachvollziehbaren Schritten.

Essigsäurebakterien

Artenvielfalt

- 20 Die wissenschaftliche Beschäftigung mit Essigsäurebakterien beginnt an der Schwelle des 19. Jahrhunderts. Lange wurde von zwei Gattungen ausgegangen; erst seit Mitte des vergangenen Jahrhunderts wurden weitere fünfzig entdeckt. MARKUS J. BRANDT, der sich beruflich zumeist mit Sauerteigen beschäftigt, erklärt die chemischen Grundlagen der Essigbildung, zeichnet die Wissenschaftsgeschichte der Essigsäurebakterien nach und wirft einen Blick auf ihre praktische Verwendung über die Essigproduktion hinaus.

Sauerbier? Nicht ob, sondern wann!

Ein historischer Bier-Streifzug

- 26 Dass Essigsäurebakterien nicht nur Positives bewirken, wird selten so deutlich wie beim Bier. MARTIN ZARNKOW brachte es vor einiger Zeit auf den Punkt: Bier wird im Lauf seiner mehrtausendjährigen Entwicklungsgeschichte immer weniger sauer. Mit MATHIAS HUTZLER blickt er auf die Geschichte, und gemeinsam zollen sie den Forschern ihre Hochachtung, die sich um eine lebensverlängernde Hygiene verdient gemacht haben – allen voran Louis Pasteur.

Die Bedeutung von Essig in den Religionen

Mehr als ein Würz- und Konservierungsmittel

- 32 Es wundert nicht, dass der markante und allgegenwärtige Essig auch in der Praxis der Religionen seine Spuren hinterlassen hat. HERBERT J. BUCKENHÜSKES hat es dankenswerterweise ein weiteres Mal unternommen, ihnen vor allem in den drei abrahamischen Religionen nachzugehen, ohne sich auf sie zu beschränken.

Der menschliche Sauergeschmack

Anatomie und Physiologie des Geschmackssinns

- 42 Der Geruchsanteil im Essig kann die sensorische Empfindung stark dominieren. Die Geschmacksqualität von Essig ist selbstverständlich sauer. Doch wie entsteht die Grundgeschmackswahrnehmung ›Sauer‹? MAIK BEHRENS klärt mit TATJANA LANG die mit dem Sauergeschmack zusammenhängenden Fragen und weist darauf hin, dass der dafür zuständige Rezeptor erst 2018 nachgewiesen wurde.

Essig in meiner Küche

Säure als Basis des Geschmacks

- 48 Schmecken Franzosen und Deutsche unterschiedlich sauer? Der im Kölner Restaurant »Le Moissonnier« arbeitende französische Koch ERIC MENCHON bestätigt die Arbeitshypothese: französische Cornichons gegen deutschen Sauerbraten. Franzosen lieben das Direkte der Säure, Deutsche mildern Säure gerne durch Süße.

Säure in meiner Küche

Vielfalt nutzen

- 52 In der Küche von NILS HENKEL geht die Verwendung von Essig über das Konservieren längst hinaus. Für sein kulinarisches Erweckungserlebnis kann er einen Restaurantbesuch im »Oud Sluis« festmachen, wo Sergio Herman durch Säure von Zitrusfrüchten Leichtigkeit in seine Kreationen brachte. Heute verfügt Henkel über eine bemerkenswerte Bandbreite von Elementen und Saucen, die durch ihre Säure Spannung in seine Gerichte bringen.

Essigbrauerei

Mehr nicht?

- 65 ERWIN GEGENBAUER zum Essig zu befragen liegt nahe, hat er sich doch mit der Vielfalt und Qualität seiner Essige einen internationalen Ruf erarbeitet. Schnell wird klar, dass er sein Essigbrauen in einen größeren Rahmen stellt. Ein Gedanke baut auf dem nächsten auf, und über Gästezimmer und Stadttourismus kommt er zu *vertical gardens* und Kreislaufwirtschaft – und wieder zurück zur Frage, was denn seine Aufgabe als Essigbrauer sein könnte.

Bester Essig der Welt?

Der Beginn einer langen Reise

- 74 Ein Paar mit gemeinsamer Passion: Sie entscheiden sich nach langer, reiflicher Überlegung, ihr Hobby zu einem Beruf zu entwickeln. Sie ziehen vor die Tore Berlins aufs Land und beginnen mit der Produktion von Fruchtessegen. BIRGIT LINCKE und RALF SCHICK erzählen von ihrer fast zwei Jahrzehnte währenden Lerngeschichte über zahlreiche Hürden hinweg, die ihnen Geduld und Demut abverlangt – und der Leserschaft Respekt.

BODEN

Vom antiken Gastmahl zu einem zukunftsfähigen Ernährungssystem

Konkurrierende Lösungsansätze für die Krise der Lebensmittelproduktion

- 81 Die Ausstellung »Convivium – Nahrungssysteme am Limit« ist in der Pinakothek der Moderne, München, vom 23. April bis 18. Oktober 2026 zu sehen. In ihrer Einführung entwickeln ANDJELKA BADNJAR, SINAN VON STIETENCRON, RÉKA ROZSNYÓI und KATRIN SCHNEIDER konstruktive Perspektiven unter dem Schlagwort der Selbstbegrenzung und nehmen Bezug auf die optimistische Interpretation von Ivan Illich.

FORUM

Der natürliche Geschmack

Über ein kulinarisches Prinzip

- 99 Einen faszinierenden Beitrag legt der Historiker DOMINIK FUGGER vor. Mit dem Potenzial, die bisherige Weltsicht zu differenzieren, postuliert er für das 17. Jahrhundert eine kulinarische Revolution: weg von einer nivellierenden Kombination starker Aromaträger hin zu einer Natürlichkeit, die die geschmacklichen Besonderheiten der Hauptzutaten herausarbeitet.

Verarbeitungsgrade

Eine erweiterte Klassifizierung von Lebensmitteln

- 117 Das Schlagwort von »hochverarbeiteten Lebensmitteln« verknüpft deren Verzehr unmittelbar mit negativen Auswirkungen auf die Gesundheit. Tatsächlich ging es den Initiatoren des ersten Klassifizierungssystems 2010 um den Zusammenhang zwischen Verarbeitung und Gesundheit. KNUT FRANKE stellt drei Systeme vor und befragt sie kritisch auf ihre Aussagekraft.

Die Duftentschlüsselung in Bier

Perspektiven für Food-Pairing und Flavour-Modulation

- 127 HELGE FRITSCH ist Leiter des Studiengangs Food-Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg in Heilbronn. Mit den Studierenden führt er bemerkenswert anspruchsvolle Experimente zur Identifizierung potenter Bier-Duftstoffe durch und bestimmt deren Geruchsschwellen. Die Ergebnisse haben Anwendungsfelder in der Brauprozessoptimierung und der Sensorikschulung gleichermaßen.

SHORTLIST

- 139 Marlene Borchardt, Nora Burgard-Arp
**Essen und essen lassen.
Endlich zu einem entspannteren Umgang
mit unserer Ernährung finden**
- 140 **The Gourmand's Mushroom.
A Collection of Stories & Recipes**
- 142 Walter Schübler
Küchen-Revoluzzer
- 143 Dominik Flammer
**Schweizer Schokolade.
Alpen, Milch und Pioniere**
- 144 Daniel Deckers, Josef Matzerath
**Das Deutsche Küchen- und Weinwunder.
Gourmandise in Deutschland, 1970–2025**
- 146 Sarah Pichlkastner / Jacob Lehne (Hg.)
40 dag Fleisch
- 147 Florianne Koechlin
**verwoben & verflochten.
Was Mikroben, Tiere und Pflanzen eint
und wie sie uns ernähren**
- 150 Autorinnen

ESSIGSAUER

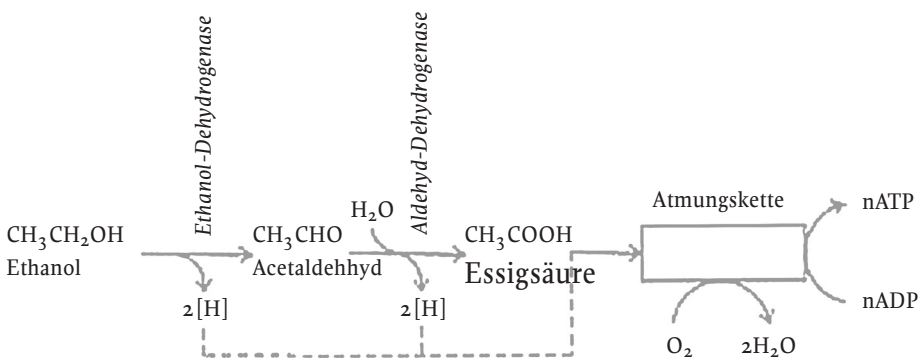
Bis vor wenigen Jahrzehnten war das Sauerwerden des Bieres ein fast normaler Vorgang. Heute ist das nicht mehr so – dank vielfältiger Faktoren und kluger Köpfe.

Sauerbier? Nicht ob, sondern wann!

Ein historischer Bier-Streifzug

Bier ist ein alkoholisches Getränk, dessen fermentierbare (vergärbare) Zucker enzymatisch aus Stärke bereitgestellt werden. Die Quellen können Getreide, Wurzeln oder Knollen sein. Die Enzyme wiederum stammen aus den Stärkequellen selbst, von Schimmelpilzen oder – aus der Spucke. Solcherlei Biere gab und gibt es in Mesoamerika weiterhin. Anschließend wird die zuckerhaltige Flüssigkeit von Hefen unter Entstehung von Wärme zu Alkohol und Kohlensäure vergoren. So funktioniert das heute unter den bestmöglichen hygienischen Zuständen und mit technischen Anlagen, die ebenfalls unter hygienischen Aspekten hervorragende Ergebnisse liefern – und auch unter einem weiteren Aspekt: dem der Sauerstoffaufnahme während des Prozesses. Dieser Aspekt sollte nicht aus dem Auge verloren werden, denn die Geschichte der Brautechnologie ist auch eine Geschichte der Gefäße bzw. Anlagen für den Brau- und Schankprozess. Bier ist ja eine Flüssigkeit!

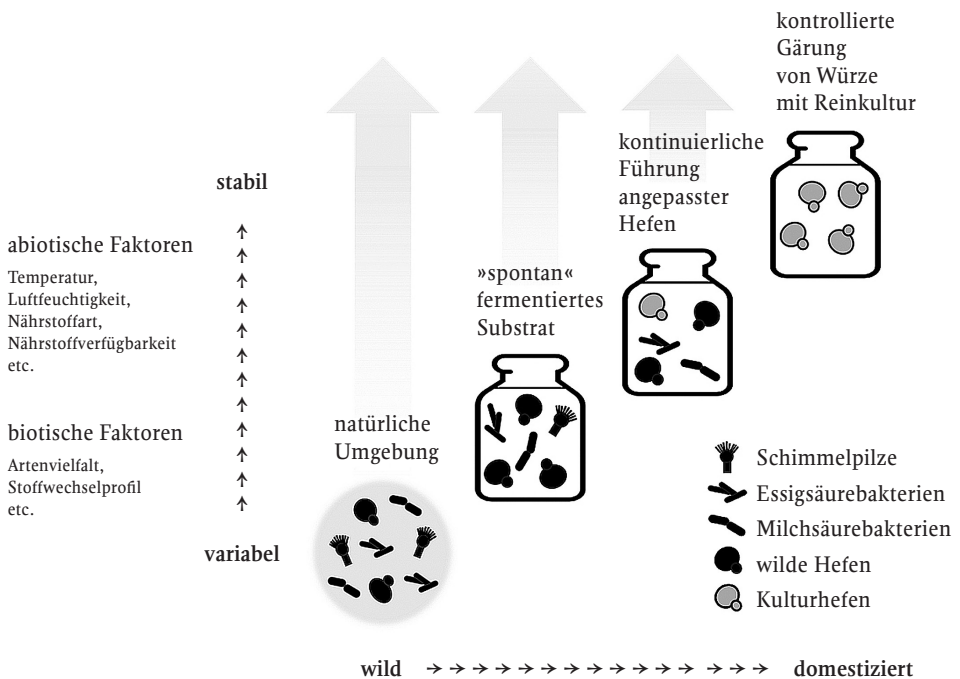
Und mit dem Sauerstoff fällt der Blick auf die Essigsäurebakterien. Essigsäurebakterien zählen zur Familie der *Acetobacteraceae* (De Ley & Swings, 1984) und umfassen unter anderem die Gattungen *Acetobacter* und *Gluconobacter*. Es handelt sich um gramnegative, stäbchenförmige Mikroorganismen, die häufig beweglich sind und unter aeroben Bedingungen charakteristische Oberflächen-



1 Essigsäurebildung durch Essigsäurebakterien (Gattungen *Acetobacter* und *Gluconobacter*; Periadnadi [2003]).

filme bilden (Madigan et al., 2021). Essigsäurebakterien zeichnen sich dadurch aus, dass sie im Atmungsstoffwechsel aus Zuckern und Alkoholen durch eine unvollständige Oxidation Ketone und Säuren bilden, die ausgeschieden werden. Besonders wichtig ist dabei die Umwandlung von Ethanol in Essigsäure, die keine Gärung darstellt. In Abbildung 1 ist der chemische Bildungsweg dargestellt.

Um die Bedeutung für das Bierbrauen zu verstehen, zwei grundlegende Informationen: Alle Biere vor dem Jahr 1883 waren sogenannte Mischgärungen. Im besagten Jahr wurde vom dänischen Wissenschaftler und Brauereiangestellten Emil Christian Hansen die Hefereinzucht erfunden und gegen den Widerstand anderer guter Ideen erfolgreich durchgesetzt. Wie muss man sich so eine Mischgärung vorstellen? Zu Beginn der Bierherstellungen, die an verschiedenen Orten zu verschiedenen Zeiten vonstatten ging, gab es eine Mischung von unterschiedlichen wilden Hefen und wilden Bakterien in der zuckerhaltigen Flüssigkeit (heute wird sie Würze genannt). Es war ein kaskadisch ablaufender Kampf um Vermehrung und Überleben. Diese Abläufe sind von der Silage, Salami oder der Lambic-Herstellung (ein »spontan« vergorenes Sauerbier aus Brüssel) bekannt. Je nachdem, welche Nährsubstanz vorlag und welche weiteren abiotischen Faktoren eine Rolle spielten, setzte sich ein bestimmter Mikroorganismus, zumindest für eine Weile, durch. Wenn nun der Prozess wiederholt wird und immer mehr sogenannte abiotische und biotische



2 Modell der Entwicklung hin zur Domestizierung von Mikroorganismen. (Nach Gibbons, J. G., and D. C. Rinker, 2015)

Einflussfaktoren auf den Prozess einwirken, wird immer stärker in Richtung auf die gewünschten domestizierten Mikroorganismen gesteuert. In Abbildung 2 ist eine theoretische Domestizierung dargestellt. Einer der Faktoren ist die Sauerstoffvermeidung. Es muss davon ausgegangen werden, dass der Sauerstoffeintrag bis in das ausgehende 19. Jahrhundert erheblich war. Eine große Ausnahme machten die Porterbrauereien Londons, da sie riesige Gefäße mit einem sehr günstigen Verhältnis zwischen Oberfläche und Volumen verwendeten, die so die Aufnahme von Sauerstoff minimierten. Und der Sauerstoff selbst ist ein Faktor, der in den Anfängen der Bierbereitung berücksichtigt werden muss. Es waren Mischungen mit Hefen und Bakterien (und ganz sicher mit Essigsäurebakterien; Milchsäurebakterien kamen erst vermehrt, wenn der Brauer oder die Brauerin Gefäße aus der Milchbereitung für die Bierbereitung mitverwendete).

Dank der wachsenden Erfahrung der Hersteller und der immer besser werdenden Anlagen wurde die Sauerstoffaufnahme verringert. Und heute ist die Verkeimung durch Essigsäurebakterien kein Thema mehr. Die heutige Kontaminationsgefahr bilden nur noch nicht pathogene (!) Spezialisten wie Milchsäurebakterien und nicht gewünschte Hefen.

Eine der wichtigsten Erfindungen der Menschheit ist nicht das Rad und sicher auch nicht das Smartphone. Es ist die Entdeckung und das Verständnis der Hygiene. Dafür waren sehr viele Entdeckungen notwendig, und sehr viele Erfinderinnen und Erfinder waren daran beteiligt. Aber diese Erfindungen haben gemeinsam dazu beigetragen, dass viele Menschen lang leben können und unter gesunden Umständen. Bier und der Brauprozess spielen dabei eine große Rolle.

Zwei Forscher haben sich besonders hervorgetan. Zunächst ging es um einen Zwist, was Essigsäurebakterien überhaupt sind. Persoon erwähnte bereits 1822, dass die Kahmhaut auf sauer gewordenem Wein ein lebender Organismus sei. Kützing (1837 veröffentlichten Friedrich Kützig, Theodor Schwann und Charles Cagniard-Latour gleichzeitig ihre Arbeiten zu Gärung: Hefe ist ein Pilz und Gärung das Produkt seines Wachstums – die vitalistische Gärungstheorie.) gelang die Isolation von Essigbildnern aus Essigansätzen; er hielt sie jedoch für eine Art Alge (auch 1837). Die ersten systematischen Untersuchungen über den Stoffwechsel der Essigbildner wurden von dem französischen Forscher Luis Pasteur (1862–1868) durchgeführt. Erst 1872/1873 wurde erkannt, dass die Essigbildner den Bakterien zuzurechnen sind. Emil Christian Hansen (1879) klassifizierte die Bakterien. Das Bild, das sich den Forschern in einigen Bieren bot, ist der Abbildung 3 zu entnehmen. Die Tatsache, dass die Forscher aus Frankreich und Dänemark auf dieses Ergebnis kamen, darf nicht zu dem Umkehrschluss führen, dass die deutschen Biere damals nicht kontaminiert waren. Es dürfte ähnliche Schätze unter deren Brauereien gegeben haben.

Die Stabilität und die Qualität von Bier sind eng mit mikrobiologischen Prozessen verknüpft. Aufbauend auf den grundlegenden Untersuchungen von Louis Pasteur in *Études sur la bière* (1876) ist die Rolle von Essigsäurebakterien als zentrale Verderbsorganismen erkannt worden. Es zeigte sich, dass die Mikroorganismen unter aeroben Bedingungen Ethanol zu Essigsäure oxidieren

AUTORINNEN

Dr. ANDJELKA BADNJAR

Jahrgang 1982, Architektin, Architekturhistorikerin und Kuratorin am Architekturmuseum der TUM. Ihr Interesse gilt der Beziehung zwischen Architektur und Politik sowie kollektiven Formen der architektonischen Produktion. Sie lehrt am Lehrstuhl für Architekturgeschichte und kuratorische Praxis an der TUM. Neben München hat Badnjar an Universitäten in Montenegro, Barcelona und Aachen Architektur unterrichtet und gleichzeitig als Architektin gearbeitet. Sie veröffentlicht regelmäßig in wissenschaftlichen Fachzeitschriften wie *Gray Room*, *OASE* und *Histories of Postwar Architecture*. Badnjar ist Autorin und Herausgeberin der folgenden Bücher: *Praxis of Collective Building. Narratives on Philosophy and Construction* (JOVIS, 2023); *Trees, Time, Architecture. Design in Constant Transformation* (Park Books, 2025); *Convivium. Food Systems at the Limit* (ArchiTangle, 2026). Ihr aktuelles Projekt ist die Ausstellung *Convivium. Food Systems at the Limit* in der Pinakothek der Moderne in München.

Priv.-Doz. Dr. MAIK BEHRENS

Jahrgang 1965, studierte Biologie an der Universität Hamburg. Seine Doktorarbeit, in der er mit molekularbiologischer Ausrichtung über die Augenentwicklung blinder Höhlenfische forscht, 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. Derzeit leitet er die Arbeitsgruppe »Taste and Odor Systems Reception« am Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der Technischen Universität München in Freising.

GEORG BERNARDINI

Jahrgang 1967, gründete und führte zwei Schokoladenunternehmen, darunter die international anerkannte Manufaktur Georgia Ramon. Nach Jahrzehnten eigener Produktion und zahlreichen Reisen in Kakaoländer kennt er alle Stationen der Wertschöpfungskette – vom Anbau bis zum fertigen Produkt – aus eigener Praxis. Seit über 30 Jahren beschäftigt er sich mit Herkunft, Qualität und sensorischer Vielfalt von Kakao und Schokolade. Bernardini ist Autor von zwei Ausgaben des Standardwerks »Der Schokoladentester« und hat weltweit zahlreiche Schokoladenhersteller beraten. Er zählt zu den profilierten Schokoladenkennern Europas.

Dr. MARKUS J. BRANDT

Jahrgang 1970, erlernte schon in jungen Jahren von seiner Urgroßmutter im Mostkeller die Grundlagen erfolgreicher Fermentation. Er studierte daraufhin Lebensmitteltechnologie an der Universität Hohenheim. Nach einem Ausflug in die Weinmikrobiologie promovierte er über mikrobiologische Wechselwirkungen in Sauerteigen mit Bedeutung für die Brotqualität. Nach kurzem Postdoc leitet er seit 2003 die Forschungs- und Entwicklungsabteilung bei der Ernst Böcker GmbH & Co. KG, dem ältesten Unternehmen der Sauerteigerstellung. Als Gärungstechnologen interessieren ihn alle pflanzlichen Lebensmittelfermentationen und er hat einen Lehrauftrag an der Technischen Hochschule Ostwestfalen-Lippe zu Backwarentechnologie.

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. 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.

hjbuckenhueskes@gmail.com

Dr. LUDGER FISCHER

Geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zwanzig 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. Er deckte traditionelle Küchenirrtümer und Rollenklischees bei der Essenszubereitung auf und berichtete Theologisches aus der Speisekammer. Danach mokierte er sich über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten (auch beim Essen), verfasste eine Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln und richtete seinen »Spot(t) auf Brüssel«. Als »Sommeridiot« erinnerte er sich an seine verkorkste Kindheit, die für ihn nur dank der Kochkünste seiner Omma erträglich war. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

Dr. KNUT FRANKE

Jahrgang 1960, studierte Lebensmittelverfahrenstechnik an der Technischen Universität Dresden und promovierte dort im Jahr 1989 mit einem Thema zur Herstellung von Schokoladenmasse. Nach Tätigkeiten in der Industrie wechselte er Ende 1995 an das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik e.V. in Quakenbrück. Dort arbeitete er über zwei Jahrzehnte als Senior Project Leader in verschiedenen Gebieten der Lebensmittelherstellung, z. B. Süßwarentechnologie, Eiproduktenherstellung und Frittieren. Dabei war er sowohl für öffentlich geförderte Projekte als auch für kommerzielle Projekte mit der Lebensmittelindustrie verantwortlich. Zudem leitete er über mehrere Jahre die Forschungsplattform Lebensmittelrobotik am Institut. Seit 2019 ist er als Dozent an der Leibniz Universität Hannover im Institut für Food and One Health tätig und verantwortet dort die Ausbildung der Studierenden im Bereich der Lebensmitteltechnologie. Seit mehr als einem Jahrzehnt arbeitet er ehrenamtlich im Vorstand der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologien e.V., von 2018 bis 2023 als Präsident.

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). www.ResteFerwertung.de

Prof. Dr. HELGE FRITSCH

Studierte Lebensmittelchemie am Karlsruher Institut für Technologie (KIT) und promovierte im Bereich Aromenforschung an der TU München. Als Sensorik-Spezialist arbeitete er fünf Jahre bei der Bitburger Brauerei und entwickelte dort die Flavour- und Sensorik-Forschung. Während der darauffolgenden zehnjährigen Zeit als Senior Spezialist für Sensorik- und Konsumenten-Forschung am Nestlé Product Technology Centre in Singen übernahm er die Leitung des dortigen Sensoriklabors und auch den Vorsitz des Sensorik-Experten Komitees von Nestlé für Europa. Seit 2016 ist er als Professor und Studiengangsleiter für BWL-Food Management an der Dualen Hochschule Baden-Württemberg Heilbronn tätig. Seine Themenschwerpunkte sind Sensorik, Aromenkunde, Produktentwicklung und QM. Des Weiteren ist er Co-Autor der Loseblattsammlung Praxishandbuch für Sensorik und seit über 20 Jahren wissenschaftlicher Gutachter des Journal of Agricultural and Food Chemistry.

Priv.-Doz. Dr. DOMINIK FUGGER

Jahrgang 1975, ist Historiker. Er hat sich u. a. mit trinkenden Königen und alten Göttern beschäftigt, zuletzt als Feodor-Lynen-Fellow der Alexander-von-Humboldt-Stiftung an der Universität Kopenhagen. Seit seiner Habilitation forscht und lehrt er an der Frankfurter Goethe-Universität mit einem Schwerpunkt in der Ernährungsgeschichte der Neuzeit. In seiner Freizeit nimmt er einen Kochlöffel zur Hand und begibt sich auf die Suche nach der versunkenen Kunst der Konfitüre.

ERWIN GEGENBAUER

Jahrgang 1961. Spross einer Gemüse-konservendynastie, lernte nichts außer das Leben, das ihm geschenkt worden ist, intensiv zu nutzen. Die Umwandlung der Firma von einem Industriebetrieb in die heute kleinste Essigbrauerei ermöglichte ihm einen differenzierten Blick auf die Ökonomie und die Zukunft unseres Daseins. Nur ein Produkt zu erzeugen ist ihm zu wenig. Es bedarf auch der Schaffung von Rahmenbedingungen, um eine verantwortungsvolle Übergabe unseres Planeten an die kommenden Generationen zu ermöglichen. Sein »saures Gold« gilt als der Rolls Royce unter den Essigen. Der Wiener stellt in seiner Brauerei in Wien-Favoriten mehr als 60 Sorten aus Tomaten, Spargel, Melonen, Honig und ausgewählten Rebsorten aus qualitativ erstklassigen Zutaten und unter großem Aufwand her. Alle Produkte sind rein natürlich, werden weder pasteurisiert noch filtriert und lagern je nach Sorte mehrere Jahre in Eichenfässern auf dem Dach der Brauerei oder in Glasballons in seinen Katakomben. Über die Essigproduktion hinaus widmet sich Gegenbauer, der 2011 von der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung als Produzent des Jahres ausgezeichnet wurde, mit der »Wiener Öl Mühle« der Erzeugung von aromatischen Gewürzölen und sortenreinen Fruchtkernölen. Auf der beständigen Suche nach neuen Herausforderungen stellt Gegenbauer seit 2014 »Wiener Bier« aus steinzeitlichem Urkorn her und eröffnete Anfang 2015 fünf »Wiener Gäste Zimmer«, die für puristisches Wohnen fernab des Mainstreams, Handwerkskunst und urbanen Genuss stehen. Gegenbauer erhielt wegen seines steten und nachhaltigen Engagements für den Erhalt und die Förderung kulinarischer Raritäten den Titel »Kulinarischer Botschafter der Besten Österreichischen Gastlichkeit 2014«. Seit 2026 zeigt er aus Verantwortungsbewusstsein für künftige Generationen eine Kreislaufwirtschaft auf, in der Restprodukte, die im Verarbeitungsprozess anfallen, weiterverwendet werden. <https://www.gegenbauer.at/>

Prof. Dr. LEO GROS

Jahrgang 1951. Geboren und aufgewachsen in Eltville am Rhein. Chemiestudium an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz, Promotion bei Helmut Ringsdorf. Von 1981 bis 2016 Hochschullehrer an der Hochschule Fresenius, von 1997 bis 2013 als deren Vizepräsident für internationale Beziehungen. Arbeitsgebiete insbesondere Analytik und Kunststoffchemie. Verantwortlich für zahlreiche EU-Projekte, unter anderem zur Chemie des Alltags. Schulvorträge zur Küchenchemie mit Experimenten. 1973 – 1978 Würzburger Fernkurs Theologie. Seit der Schulzeit intensive Beschäftigung mit Kunstgeschichte, der Geschichte und Kultur des Rheingaus und des Weines. 1995 – 2020 Auktionator der VDP-Weinversteigerungen in Kloster Eberbach sowie einige Jahre in Bad Kreuznach und Trier. Mitglied des Wissenschaftlichen Beirats der Gesellschaft für Geschichte des Weines. Mitglied in der Gesellschaft zur Förderung der Rheingauer Heimatforschung e.V. und der Redaktion der Zeitschrift Rheingau Forum. Mitglied im Eltviller Burgverein, der eine Gutenberg-Gedenkstätte pflegt. Seit Beginn der neunziger Jahre Mitgestalter und Moderator von kulinarisch-vinologischen Veranstaltungen und Weinproben, zum Beispiel im Rahmen der Glorreichen Tage im Rheingau. Zahlreiche Publikationen und Vorträge zur Kultur- und Weingeschichte des Rheingaus. Seit 2016 Aufarbeitung der Geschichte der Hochschule Fresenius und ihres Gründers Carl Remigius Fresenius und Publikationen zu diesem Thema. Leo Gros kocht fast täglich und pflegt dabei mit seiner Frau und Freunden intensiv das, was man neudeutsch food pairing nennt.

NILS HENKEL

Jahrgang 1969. Ab 1986 Ausbildung als Koch im Romantikhôtel 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 folgten

Kochseminare, Rezept- und Produktentwicklungen, Beratung von Gastronomiebetrieben und Unternehmen. Teilnahme an Gourmetfestivals im In- und Ausland. Ab 2017 Küchenchef im Restaurant Schwarzenstein im Relais & Châteaux Hotel Burg Schwarzenstein (Geisenheim-Johannisberg). Seit Sommer 2020 kulinarische Verantwortung im Papa Rhein Hotel mit dem Bootshaus Restaurant. Im Sommer 2021 erschien sein Buch Flora mit vegetarischer Küche. Es wurde von der GAD mit einer Goldmedaille ausgezeichnet.

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, die er Mundstücke nennt. Jahrelang entwickelte er seine Projekte fast ausschließlich für das Internet, seit 2017 aber setzt er konsequent auf das gedruckte Buch. Mundstücke (Rotpunktverlag, 2017) präsentiert eine Auswahl von 33 Texten zu einzelnen Esswaren. Indien im Augenblick (Rotpunktverlag, 2019) ist eine Sammlung von Feuilletons aus allen Regionen Indiens und wird von einer umfassenden PDF-Publikation zu den Küchen des Subkontinents begleitet. Karabe (Existenz und Produkt, 2021) versammelt 16 Abenteuer des Käfersammlers Ruben Schwarz. Bei Vollmond ist das ganze Dorf auf den Beinen (Edizioni Periferia, 2022) resümiert zugleich eine Reise zu 18 Landschaften der Innerschweiz und zu 18 Innereien von 8 Schlachttieren. Alpenaustern küsst man nicht (Edition Frida, 2023) stellt eine (auch) kulinarische Entdeckungsreise durch Graubünden dar. Karabol (Edizioni Periferia, 2024) versammelt zehn historische Erzählungen aus Lemusa. Lemusa (Edition Frida, 2025) ist eine sieben Bände und zwei Karten umfassende Dokumentation dieser fiktiven Insel. Scarabeo (Edition

Patrick Frey, 2024) entführt mit kurzen Texten und Fotografien in einen toskanischen Weingarten. ABC der Gewürze (Edizioni Periferia, 2026) stellt die wichtigsten Gewürze aus Lemusa vor. Upanaxni (Existenz und Produkt, 2026) lässt in 120 Bücher aus Lemusa blicken. Mission Kaki (Existenz und Produkt, 2026) schildert in zwanzig Episoden die Abenteuer des Geheimagenten Hektor Maille. www.lemusa.net
www.samuelherzog.net

PD Dr.-Ing. habil. MATHIAS HUTZLER

Geboren 1978 in Regensburg. 1999–2004 Studium des Studienganges Technologie und Biotechnologie der Technischen Universität München (TUM). 2004–2009 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Lehrstuhl für Technologie der Brauerei II (Prof. Geiger), TUM, Weihenstephan. 2009 Abschluss der Promotion »Entwicklung und Optimierung von Methoden zur Identifizierung und Differenzierung von getränkerelevanten Hefen«. Seit 2009 Leiter der Abteilungen Mikrobiologie und Hefezentrum des Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität der TUM (Prof. Jacob). Massive Expansion des Hefeportfolios der TUM. 2013–2019 Lehrbeauftragter für die Fächer »mikrobielle Biodiversität des Brauprozesses« und »Bierinhaltsstoffe und Humanphysiologie« am Fachgebiet Brauwesen (Prof. Methner) der TU Berlin. Seit 2014 MEBAK-Mitglied und Koordinator des Arbeitskreises Mikrobiologie. 2016 Begründer der modernen, zielgerichteten Hefejagd. 2021 Habilitation in den Fächern Getränkemikrobiologie und -technologie an der TU Berlin. Seit 2022 stellvertretender Institutsleiter des Forschungszentrums Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität. 2022 Umhabilitation und Erteilung der Lehrbefähigung an der TU München. 2023 Ernennung zum Privatdozenten an der TU München.

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. Aktives Mitglied unter anderem des Deutschen Werkbunds Hessen sowie von Slow Food Deutschland.

M. Sc. DANIEL KÖRNER

Geboren 1987 in Tübingen, absolvierte von 2006 bis 2009 eine Ausbildung zum Brauer und Mälzer bei der Stuttgarter Hofbräu, wo er anschließend bis 2018 in verschiedenen Produktionsbereichen tätig war. Von 2018 bis 2022 studierte er Brauwesen und Getränketechnologie (B. Eng.) an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf mit einer Abschlussarbeit zur optimierten Reinigungsstrategie von PES-Membranen für die Crossflow-Filtration von Bier. Anschließend absolvierte er den Masterstudiengang Brau- und Getränketechnologie an der Technischen Universität München in Weihenstephan (2022–2025). Die Abschlussarbeit befasste sich mit der Überprüfung verschiedener modifizierter Methoden zur Bestimmung der Filtrierbarkeit von Bier. Seit 2025 ist er wissenschaftlicher Mitarbeiter und Doktorand am TUM Forschungszentrum Weihenstephan für Brau- und Lebensmittelqualität, wo er sich mit Filtration, Hefemanagement und Trübungsstabilisierung von Bier beschäftigt.

PETER KUNZE

Geboren 1963 in Bagdad/Irak. Studium der Biologie an der Universität Erlangen. Seit 1989 Diplom-Biologe. Nebenberuflich Biologielehrer am Gymnasium Hilpoltstein bei Nürnberg. Vor allem aber Gärtner bekannter und unbekannter Kräuter, Tomaten und Paprika in höchster geschmacklicher Qualität für die besten Köche von Berlin bis München. Zurzeit entwickelt er eine Passion für die Fermentation von Fischsaucen.

TATJANA LANG

Jahrgang 1975, studierte Lebensmittelchemie an der Universität Münster. Im Bereich »Lebensmittelrecht« war sie einige Jahre in der Abteilung Qualitätssicherung und -management beschäftigt. Ab 2008 arbeitete sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Technischen Universität München (TUM) in Freising. Nach zehn Jahren am Lehrstuhl für Lebensmittelchemie und molekulare Sensorik wechselte sie 2018 ans Leibniz-Institut für Lebensmittel-Systembiologie an der TUM in die Arbeitsgruppe »Taste and Odor Systems Reception« mit dem Schwerpunkt Molekularbiologie menschlicher Bitterrezeptoren.

BIRGIT LINCKE

Geboren 1963 in Karlsruhe. Ausbildung zur MTRA und Angestellte in verschiedenen deutschen Pharmaunternehmen. Die während der Ausbildung und der praktischen Arbeit im Labor erlangten Erkenntnisse bilden heute die Grundlage für die notwendigen Analysen während der Essigproduktion. Seit 2011 als Gründerin maßgeblich am Aufbau der Essigproduktion beteiligt. Verantwortlich für alle Analysen und Laborarbeiten sowie die Optimierung der Abläufe während der Verfahrensschritte. Die Überwachung der chemischen und biologischen Prozesse zählt ebenso zu ihren Aufgaben wie die Einhaltung der gesetzlichen Vorschriften.

ERIC MENCHON

Geboren 1965 in Aix-en-Provence. 1981 Realschulabschluss, 1983 Koch-Diplom an der Kochschule in Nizza. Bis 1986 Arbeit u. a. im Restaurant »Le Mazarin« in Aix-en-Provence und im Restaurant »Les Quatres Saisons« in Marseille. Von 1985 bis 1986, während des Militärdienstes Koch des Generals in Marseille. Seit April 1987 und bis heute Küchenchef im Restaurant »Le Moissonnier« in Köln. Dort ab November 1997 mit einem ersten, 2007 bis 2024 mit einem zweiten Michelin-Stern ausgezeichnet. Nach der Umstellung zum Bistrot verlieh Michelin 2025 erneut einen Stern.

RÉKA ROZSNYÓI

Jahrgang 1998, geboren in Budapest. Erststudium »Internationale Beziehungen« an der Universität Leiden, Masterstudium »Nachhaltiges Ressourcenmanagement« an der Technischen Universität München. Dort studierte sie Bodenkunde, obwohl ihr Schwerpunkt schon früher auf nachhaltiger Ernährung und Ernährungssystemen lag. Parallel zum Studium arbeitete sie am Lehrstuhl für Englisch an der TU München und in einem Nachhaltigkeitsberatungsunternehmen. Derzeit ist sie bei der Stiftung Kunst und Natur im EU-geförderten Projekt SOIL:OurInvisibleAlly für Kommunikation und Wissenstransfer zwischen unterschiedlichen Bodenthemen und Formaten zuständig.

RALF SCHICK

Geboren 1963 in Pforzheim. Studium der Betriebswirtschaftslehre in Mannheim, danach verschiedene Managementpositionen im Einzelhandel. Seit 40 Jahren begeisterter Hobbykoch und Feinschmecker, mit Spaß an gut produzierten Lebensmitteln von hoher Qualität. Seit 2011 Aufbau der Essigproduktion mit den Schwerpunkten Einkauf der Rohstoffe, Produktion und Vertrieb.

Dr. KATRIN SCHNEIDER

Jahrgang 1978, studierte physische Geografie in München. Sie forschte u. a. in Europa, China und Usbekistan zu den Auswirkungen des Klimawandels und der Landnutzung auf den Wasserhaushalt und auf geobiochemische Prozesse zwischen Boden, Vegetation und Atmosphäre. Seit 2023 arbeitet sie bei der Stiftung Kunst und Natur in Nantesbuch bei Bad Heilbrunn und widmet sich im Rahmen des Forum Nantesbuch der Aufgabe, die Bedeutung unserer Böden ans Licht zu bringen.

SINAN VON STIETENCRON

Jahrgang 1984, Netzwerkkoordinator, Erwachsenenpädagogie und Philosoph. Seit 2010 vermittelt er in Kooperation mit Nationalparks, Umweltbildungszentren und der Akademie für Philosophische Bildung und WerteDialog in München das Philosophieren als Kultur- und Gesprächstechnik. Er publiziert im Bereich Bildungs- und Prozessphilosophie. Für die Stiftung Kunst und Natur ist er seit 2018 tätig, zunächst als Bildungsreferent, ab 2020 als Leitender Kurator Natur und seit 2026 als leitender Netzwerkkoordinator für Kooperationen und Bildung. Er ist Kommunikationsleiter des EU-geförderten Projekts SOIL:OurInvisibleAlly und koordiniert das Panel Ernährung und Gesundheit des Forum Nantesbuch, eines transdisziplinären Expertennetzwerks für lebendige Böden.

Dr. CHRISTIAN VON WALLBRUNN

Jahrgang 1967, Studium der Biologie und Promotion in der Mikrobiologie an der Westfälischen Wilhelmsuniversität Münster. Nach kurzem Exkurs in die medizinische Forschung führte es ihn in die Weinmikrobiologie und Getränketechnologie an die damalige Forschungsanstalt Geisenheim, heutige Hochschule Geisenheim University im Rheingau. Dort ist er bis heute

in Forschung und Lehre mit den Themen der Mikrobiologie in Wein und Getränken als auch der Lebensmittelsicherheit beschäftigt. Seine große Leidenschaft sind die vielfältigen Fermentationen zur Herstellung und Konservierung von Lebensmitteln sowie das Upcycling von Reststoffen aus der Lebensmittel- und Getränkeherstellung mittels Fermentationen. Zum Thema Kakaoverarbeitung war er in Mittel- und Südamerika unterwegs. Derzeit ist er in Geisenheim der Studiengangleiter in den Masterstudiengängen Getränketechnologie und Weinbau, Önologie, Weinwirtschaft (WÖW). Im Privaten begeistert er sich für die Jagd und Jagdhunde, vor allem für seinen Hannoverschen Schweißhund, und liebt es, mit hochwertigen Zutaten zu kochen.

Dr. MARTIN ZARNKOW

Jahrgang 1967, Brauer- und Mälzerei in einer mittelfränkischen Brauerei; Studium in Weihenstephan zum Brauingenieur (FH); Promotion in Cork / Irland. Seit 1997 an der TU München in Weihenstephan wissenschaftlich tätig. Publikationen und Vorträge zu alternativen Getreiden, internationalen Braumethoden, funktionellen Inhaltsstoffen von Getränken, Geschichte des Bierbrauens und alkoholfreien Getränken und Mischgetränken.

MARTIN WURZER-BERGER

Jahrgang 1963, ist Publizist und Künstler. Er hat in Münster Freie Kunst (Akademiebrief mit Auszeichnung und Meisterschüler) und Katholische Theologie studiert (1. Staatsexamen, Wissenschaftlicher Mitarbeiter am liturgiewissenschaftlichen Seminar der WWU, Graduiertenstipendium). Seit 2005 Mitglied von Slow Food Deutschland, übernahm 2012 die Koordination der AG Wein und leitet heute dort die Weinkommission. Als Mitglied der Genussführerkommission ist er Redakteur des Slow Food Genussführers. Gründungsmitglied des food lab muenster an der Fachhochschule Münster. Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuchkommission (DLMBK). Mitglied des Nantesbacher Bodenforums. Seit 2007 ist er Chefredakteur / Herausgeber des Journal Culinare.

Herausgeber	Martin Wurzer-Berger	Mitherausgeber 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 978-3941121-42-3 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); 18,90 Euro (No. 35–40); seit der Ausgabe No. 41 19,90 Euro inklusive USt. / Schweiz 25 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); 18,90 Euro (No. 35–40); seit der Ausgabe No. 41 19,90 Euro inklusive USt. / Schweiz 25 CHF.	
Abonnements	Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 34 Euro zuzüglich Porto, inklusive USt. / Schweiz 45 CHF zuzüglich Porto.	

Studierende und Personen in der Berufsausbildung (mit jährlichem Nachweis)
27 Euro zuzüglich Porto, inklusive USt. / Schweiz 37 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, Einzelhefte, PDF aller Ausgaben, auch der vergriffenen	Edition Wurzer & Vilgis Martin Wurzer-Berger Ottmarsbocholter Straße 117 48163 Münster Telefon 02501-950772 Fax 02501-950773 verlag@journal-culinaire.de
------------	--	---

Essigsauer № 42 2026
Kakao, Kakao № 41 2025
Küchenduft № 40 2025
Pilzwelt № 39 2024
Kulturpflanzenentwicklung № 38 2024
Hungern und Fasten № 37 2023
Kräutertee und Infusion № 36 2023
Camellia sinensis (Tee) № 35 2022
Epigenetik № 34 2022
Oxyphotobacteria und Algen № 33 2021
Vegetarisch und Vegan № 32 2021
Sourdoughs № 31 2020
Sauerteige № 31 2020
Bier trinken № 30 2020
Bier brauen № 29 2019
Eier, nicht nur von Fischen № 28 2019
Reifung als Kulturleistung № 27 2018
Hühner und ihre Eier № 26 2018
Obst und Gemüse haltbar machen № 25 2017
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

Essigsauer

SAMUEL HERZOG

Essig

CHRISTIAN VON WALLBRUNN

Essig in Kultur, Technik und Biologie

MARKUS J. BRANDT

Essigsäurebakterien

MARTIN ZARNKOW / MATHIAS HUTZLER /

DANIEL KÖRNER

Sauerbier? Nicht ob, sondern wann!

HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Die Bedeutung von Essig in den Religionen

TATJANA LANG / MAIK BEHRENS

Der menschliche Sauergeschmack

ERIC MENCHON

Essig in meiner Küche

NILS HENKEL

Säure in meiner Küche

ERWIN GEGENBAUER

Essigbrauerei

BIRGIT LINCKE / RALF SCHICK

Bester Essig der Welt?

Boden

ANDJELKA BADNJAR /

SINAN VON STIETENCRON /

RÉKA ROZSNYÓI /

KATRIN SCHNEIDER

Vom antiken Gastmahl zu einem
zukunftsfähigen Ernährungssystem

Forum

DOMINIK FUGGER

Der natürliche Geschmack

KNUT FRANKE

Verarbeitungsgrade

HELGE FRITSCH

Die Duftentschlüsselung in Bier

Shortlist

Essen und essen lassen.

Endlich zu einem entspannteren Umgang
mit unserer Ernährung finden

The Gourmand's Mushroom.

A Collection of Stories & Recipes

Küchen-Revolutzer

Schweizer Schokolade:

Alpen, Milch und Pioniere

Das Deutsche Küchen- und Weinwunder.

Gourmandise in Deutschland, 1970 – 2025

40 dag Fleisch

verwoben & verflochten.

Was Mikroben, Tiere und Pflanzen eint
und wie sie uns ernähren

978-3941121-42-3



ISBN 978-3941121-42-3

ISSN 1866-6493

www.journal-culinaire.de