Sonderdruck

JAN MÜLLER

Terra Incognita

jc

journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

№ 43 2026

Weinhandwerk
und Weinsensorik

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!



journal culinaire

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Ein Montagmorgen Anfang Oktober 2026. Noch liegt Nebel über dem Maintal beim fränkischen Bürgstadt. Von der Straße durch das Erftal aus ist im extrem steilen Hang der Lage Hundsrück eine Fläche von etwa einem halben Hektar auszumachen, in der intensive Bodenarbeiten durchgeführt werden. Trockenmauern aus dem örtlichen Bundsandstein werden neu errichtet oder restauriert. Sie sind nicht mit Mörtel verfugt. Wasserdurchlässig sind sie langlebig und typische Strukturelemente in der lokalen Weinkulturlandschaft. Die gewonnenen Terrassen bieten häufig nur zwei oder drei Rebzeilen Platz. In Bälde werden Reben gepflanzt, in einigen Jahren Trauben für hochwertige Weine gewonnen. Vier Weingüter haben sich zusammengetan, um dieses wissenschaftlich begleitete, privat finanzierte Projekt zu realisieren.

In den Jahren nach dem Journal Culinaire No. 19 »Weinberg und Keller« haben sich die Bedingungen für die Weinkultur in Deutschland rasant entwickelt. Die aktuelle Weinlese – um mit naturgegebenen Faktoren zu beginnen – war 2026 in nicht wenigen Fällen bereits in der zweiten Septemberhälfte abgeschlossen. Das ist eine Zeit, in der vor wenigen Jahren noch die Ernte allerfrühestens begann und sich zumeist bis in den November zog. Erzählungen zur Qualität deutscher Weine weisen gerne auf den mit über einhundert Tagen üppigen zeitlichen Abstand zwischen Blüte und Lese hin. Der Blühbeginn war mit Mitte Mai ebenfalls ungewöhnlich früh und bei stabiler Wetterlage ohne Verrieselung. Die warme bis heiße Witterung und die geringen Niederschläge des Sommers gaben Echtem *(Oidium)* und Falschem *(Peronospora)* Mehltau wenig Chancen, sich auszubreiten. Durchweg gesundes Lesegut war die Regel. Was das für die Gewinnung edelsüßer Weine unter der Edelfäule Botrytis heißen mag, ist noch nicht abzusehen. Schäden durch die längere und intensivere Sonneneinstrahlung waren in einem größeren Ausmaß nicht zu verzeichnen. Die Winzerschaft hat sich in den vergangenen Jahrzehnten weinbauliche Maßnahmen wie ein zielführendes Laubmanagement angeeignet. Es wird von guten Erfahrungen mit feinst vermahlenem Gesteinsstaub berichtet, der neben anderen positiven Effekten die Intensität der Sonneneinstrahlung mildert.

Als angenehm wurde empfunden, dass die Lese bei moderaten Temperaturen und trockener Witterung in aller Ruhe hat stattfinden können. Die klimatischen Bedingungen in Zeiten des Klimawandels sind für den Weinbau offensichtlich nicht nur negativ zu bewerten. Die Kehrseite der geringen Niederschläge sind vielerorts kleine Beeren mit wenig Saft, also geringe Erträge. Aus einem fränkischen Weingut unweit Würzburg wurde – ohne Reduzierungen im Jahresverlauf durch Hagelschläge – von einer um die Hälfte geringeren Erntemenge berichtet.

Die Dynamik gesellschaftlicher Veränderungen übt auf andere Weise spürbar Druck auf die Weingüter aus. Seit Jahren sinkt der Weinkonsum im Land und weltweit. Die Alterspyramide ist nur ein Grund. Ein wirkungsvollerer ist die steigende Wertschätzung der individuellen Gesundheit im Hinblick auf die Langlebigkeit, die durch ein optimiertes Ess- und Trinkverhalten erreicht

werden soll. Gemeinsam mit den EU- und WHO-Kampagnen zur Verringerung des als ausschließlich schädlich verstandenen Alkoholkonsums bis hin zur aktuellen Null-Prozent-Strategie führen zu einer spürbaren Zurückhaltung.

Das aktuelle Weinüberangebot in Deutschland mit dem daraus resultierenden Preisverfall führt im Extremen dazu, größere Weinmengen einer von der EU finanziell unterstützten Krisendestillation zuzuführen. Ende Juli wurde eine entsprechende EU-Verordnung für Rosé und Rotwein aus Rheinland-Pfalz und Württemberg erlassen. Allein in Rheinland-Pfalz können 17,5 Mio. Liter für über 10 Mio. Euro Unterstützung destilliert werden. Einige Bundesländer sind dazu übergegangen, für den Strukturwandel im Weinbau Stilllegungs- und Rodungsprämien auszuloben. In Baden-Württemberg sind bei befristeten Stilllegungen, die euphemistisch als Rotationsbrachen bezeichnet werden, 2500 Euro pro Hektar für maximal drei Hektar ausgelobt. Seit 2016 hat ein Drittel der Weinbaubetriebe in Baden-Württemberg gänzlich aufgegeben, fast 8000 an der Zahl. Rheinland-Pfalz macht für seine Unterstützung von 5000 Euro pro Hektar zur Bedingung, dass die Flächen dauerhaft stillgelegt werden.

Auswirkungen auf die Kulturlandschaft werden gegenwärtig noch kleingeredet. In situ können sie nicht nur am Mittelrheingraben zwischen Boppard und Lorch besichtigt werden. Die Rebfläche ist von 2000 ha 1980 auf aktuell 440 ha gesunken. Über weite Strecken ist eine ehemalige Kulturlandschaft zu besichtigen, die dem Verfall vor geraumer Zeit preisgegeben wurde. Der Rückgang der bestockten Flächen ist kein neues Phänomen. In fast allen Weinbaugebieten gibt es offengelassene Weinberge, gerade in Steillagen und terrassierten Flächen, die ein Vielfaches an Pflegeaufwand erfordern würden.

Wechselnde Moden, konkurrierende Modegetränke und verändertes, kontrollierteres Feierverhalten sind weitere Aspekte, die für den Rückgang des Weinkonsums in Anschlag zu bringen wären. Allerdings wächst, um die neue Lust an Alkoholfreiem oder zumindest -armem zu befriedigen, das Segment der auf unterschiedlichen Wegen entalkoholisierten Weine.

Die unvollständige Liste aktueller und anspruchsvoller Aufgaben, mit denen sich Weingüter gegenwärtig konfrontiert sehen, wirkt nur auf einen ersten Blick bedrohlich. In den Weingütern werden natürliche wie gesellschaftliche Entwicklungen mit feinem Sensorium registriert. Es gibt keinen Anlass, sich um die Existenz des Kulturguts Wein in Deutschland ernsthafte Sorgen zu machen. Projekte wie die Bürgstädter Hunsrückterrassen vermitteln Zuversicht.

Tragen Sie die Weinkultur in Deutschland auch persönlich weiter.

Auf Ihre Gesundheit!
Ihr
MARTIN WURZER-BERGER







WEINHANDWERK UND WEINSENSORIK

Von Kummer und von Kümmern
Anachronismus oder Avantgarde?

11 Traditioneller Weinbau in Terrassenlagen ist harte, schmutzige Arbeit. Die Schilderungen von REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN samt begleitenden Fotos drücken eine ursprüngliche, unmittelbare, auch gefahrvolle Kraft aus. Es sind grundlegende, jahrhundertelang geleistete Arbeiten, Teil der komplexen Welt von Terroirwein.

Arbeitspferde im Weinbau
Ein Zeichen ertragreichen Handwerks

22 Arbeit in der Landwirtschaft mit Pferdestärke zu bewältigen, schien durch technischen Fortschritt überwunden. Selten sind sie, die Pferde, noch bei Rückarbeiten in Wäldern sichtbar. Von Frankreich ausgehend gewinnt die relativ schonende Bodenbearbeitung allmählich wieder an Interesse. MATTHIAS WEILÄNDER, Trainer für Arbeitspferde, berichtet aus Österreich.

Vom Strohwein zum Striehween
Die Bekämpfung behördlicher Verunordnungen

32 Zur Korrektur unsinniger Gesetze bedarf es meistens hartnäckiger Personen. Eine solche ist ULRICH STEIN, der uns seinen Weg gegen Weinverbote darlegt – erst das nationalsozialistische Rotweinverbot, dann das Strohweinverbot von 1971. Wenn auch sein »Striehween« nun höchstrichterlich erlaubt ist, bleibt beim Beobachter doch ein ungutes Gefühl.

Weinhandwerk als Metasynthese
Große Weine werden nicht gemacht, sie werden ermöglicht

35 GISELA und TILO HÜHN kritisieren die Rede von Weinproduktion als implizite Übernahme industriellen Denkens, das die Illusion nährt, alles kontrollieren zu können. Sie schlagen vor, das Handeln von Oenologen neu zu bestimmen: Oenologen nicht als Kontrolleure, sondern als Ermöglicher.

Die Hermeneutik des Weins

Sensorische Elastizität als Theorie
dynamischer Bedeutungsbildung

43 Ein zweites Mal bittet TILO HÜHN – jetzt zusammen mit dem Schweizer Sensoriker HANS BÄTTIG – um Aufmerksamkeit. Beiden scheint die objektivierende Praxis der Weinsensorik als zu kurz gegriffen, wenn nicht gar unangemessen. Sie schlagen einen Bogen zwischen den Gesetzmäßigkeiten sensorischer Wahrnehmung und weitreichenden, offenen Interpretations- und Bedeutungsräumen. Überzeugungskraft erlangen ihre Ausführungen durch philosophische Überlegungen.

Biomasse statt Alkohol

Die Rolle von *Saccharomyces* bei der Weinherstellung

55 KIM SHANKAR MISHRA, ZENO MOLINELLI, SELINA JUTZI und IVANA BRUN zeigen, warum die Hefe *Saccharomyces cerevisiae* Zucker so zuverlässig in Alkohol umwandelt – und wie sich dieser Stoffwechsel umlenken ließe, um alkoholfreien Wein ohne Entalkoholisierung herzustellen.

Wein und Alkohol

Sensorische Funktion und gesundheitliches Risiko

68 Eine ungewöhnliche Argumentationskette knüpft THOMAS A. VILGIS für seine Stellungnahme gegen die Aufhebung der Untergrenze jeglichen Alkoholkonsum durch die WHO: Er weist nach, dass die sensorischen Eigenschaften von Alkohol in Weinen und Spirituosen im Grund durch nichts zu ersetzen sind. Ausgenommen sind kohlendioxidhaltige Getränke.

Kaffee

Mundstück Nr. 195

81 Wem es seltsam vorkommt, das Mundstück »Kaffee« von SAMUEL HERZOG im Fokus eines dem Wein gewidmeten Journal Culinaire zu finden, mag seine Verwunderung bis zur vollständigen Lektüre des Texts zügeln.

BODEN

Terra Incognita

Die Erdbeere als Parabel über die Entfremdung der Landschaft im Anthropozän

85 In der vergangenen Ausgabe des Journal Culinaire ist die Ausstellung »CONVIVIUM – Nahrungssysteme am Limit« in der Münchener Pinakothek der Moderne ausführlich vorgestellt worden. JAN MÜLLER, Masterstudent der Architektur an der TU München, der die Ausstellungsarchitektur gestaltet hat, präsentiert seinen zeichnerischen Essay über die Erdbeere mit textlichen Erläuterungen.

Fairness im Biolandbau?

Folgen der EU-Bioverordnung in Norduganda

98 Anfang 2025 ist eine neue EU-Bioverordnung aus Gründen der Fairness gegenüber der Landwirtschaft der EU-Bauern in Kraft getreten. MARIA LAMOTTE arbeitete zu dieser Zeit bei der *Gulu Agricultural Development Company,* dem größten Arbeitgeber in Norduganda. Sie berichtet von den existenziellen Folgen der Bioverordnung für die 20.000 Vertragsbauern, dem drohenden dauerhaften Verlust gesunder Böden – und einem reich gedeckten Tisch für die Verkäufer von Pestiziden und Herbiziden.

FORUM

Herstellung von Speisepilzmyzel

Lebensmittelproduktion mittels Biotechnologie

110 Flüssigfermentation ist zurzeit das angesagte lebensmitteltechnologische Verfahren. Beim Hamburger Start-up *Infinite Roots* werden neuartige Lebensmittel aus Pilzmyzel entwickelt. ANNE-CATHRINE HUTZ stellt das Verfahren in allen Details vor. Der limitierende Faktor ist weder Technik noch Verbraucherakzeptanz, sondern die Novel-Food-Verordnung mit ihren komplexen wissenschaftlichen Nachweispflichten und der langen, hohe Kosten verursachenden Verfahrensdauer.

Alpine Spitzenküche

Eine strategische Analyse

118 Gibt es eine alpine Spitzenküche eigenen Rechts, oder ist sie nur eine Spielart der Regionalküche? Der Betriebswirt und Strategieforscher FRANZ LIEBL analysiert den Sachverhalt minutiös und konzediert signifikante Unterschiede in Struktur und Ressourcen ebenso wie in Handlungsmustern der Akteure.

SHORTLIST

138 Eva Gritzmann, Denis Scheck
Kafkas Kochbuch. Franz Kafkas vegetarische Verwandlung in 544 Rezepten

139 Nicole Egloff
Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich. Zwölf Höfe denken Landwirtschaft neu

141 Sira Hunwiler-Flamm
Hinter dem Tellerrand. Warum uns erst Essen zu Menschen macht

142 Martin H. Lorenz
Alles Kartoffel. Das Kochbuch

143 Aldo Sohm mit Christine Muhlke
Einfach Wein. Der illustrierte Guide. Genießen & perfekt kombinieren

144 Atelier Mondial, Alexandra Stäheli (Hrsg.)
Cuisine Mondial. Ein künstlerisches Kochbuch

146 Tim Spector
Die Wissenschaft der Fermentation. Die lebensverändernde Kraft der Mikroben

147 Barbara Denicolò
»Von Speis zu kochen«

149 Willi Schlögl / Sebastian »Curly« Moser
Anleitung zum Weinsaufen. Fast alles, was du über Wein wissen willst

und

Anleitung zum Weinsaufen 2. Essen fassen! Fast alles, was du über Wein & Food wissen musst

152 Autorinnen

BODEN

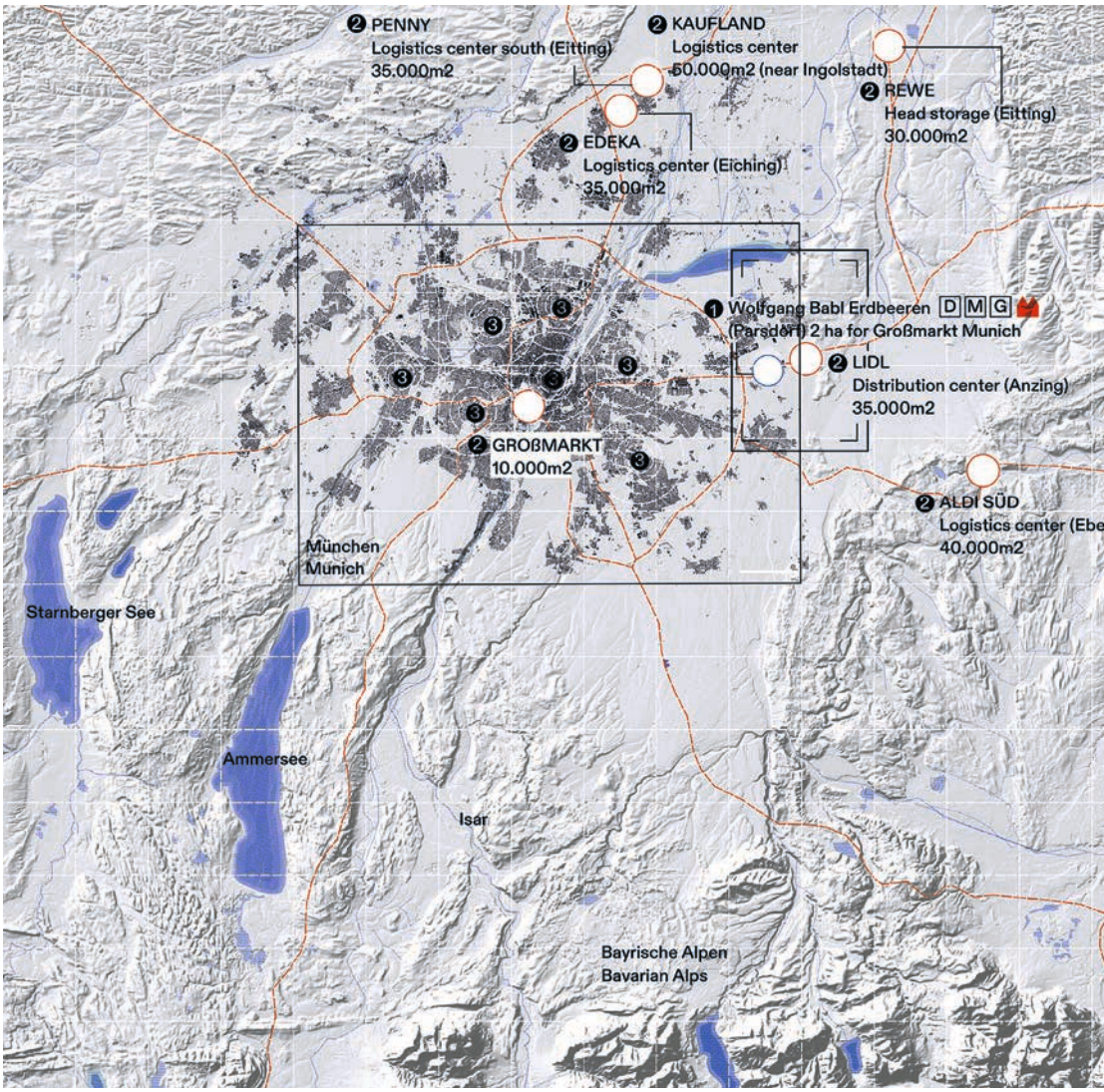
Im Laufe des vergangenen Jahrhunderts erlebten München und sein periurbanes Umland bedeutende Veränderungen in den Bereichen Lebensmittelproduktion, -verteilung und -konsum. Der Vorortgürtel ließ die kleinen Bauernhöfe, die bislang die Märkte der Stadt versorgt hatten, nach und nach verschwinden. Heute ist der Großteil der stadtnahen Landschaft um München weniger von lokaler Produktion als vielmehr von internationalen Lieferketten und ausgedehnten logistischen Infrastrukturen geprägt.

Terra Incognita

Die Erdbeere als Parabel über die Entfremdung der Landschaft im Anthropozän

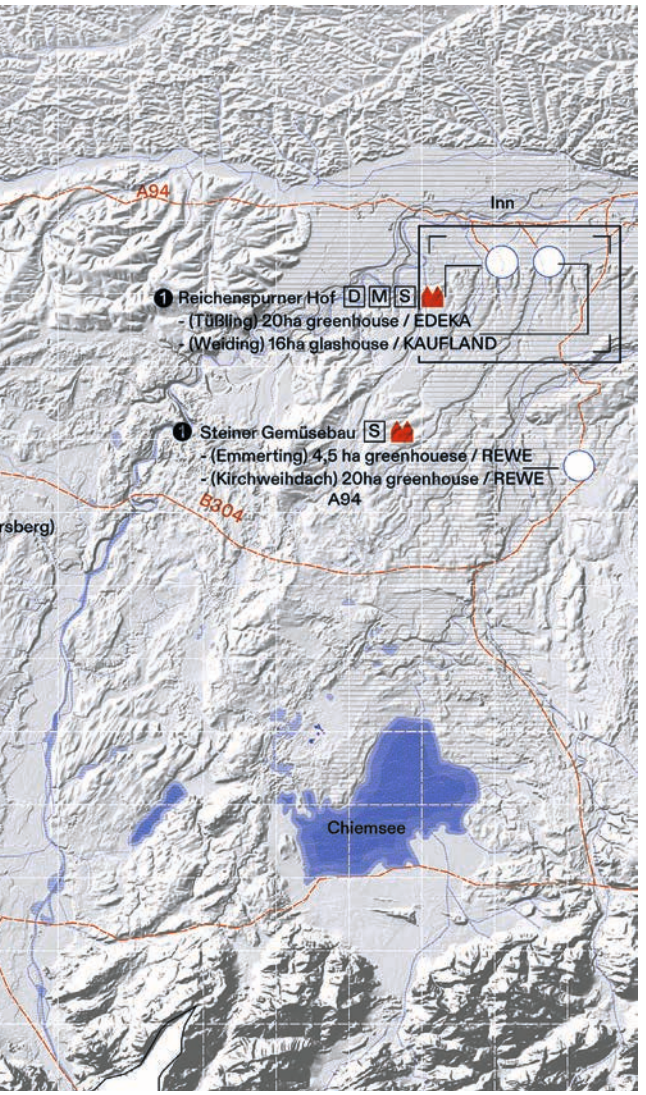
Der wirtschaftliche Druck auf globaler Ebene hat die ländliche Wirtschaft verändert, die früher auf direkten Beziehungen zwischen produktiven Landschaften und urbanen Verbraucher:innen beruhte. Der räumliche Wandel spiegelt umfassendere Veränderungen der Konsumkultur wider. Der Anbau von Erdbeeren ist ein eindrucksvolles Beispiel für diesen Wandel. Mit einem jährlichen Pro-Kopf-Verbrauch von 3,7 Kilogramm zählen Erdbeeren zu den beliebtesten Obstsorten in Deutschland. Sie wurden gezielt domestiziert und für den Markt optimiert. Von Supermärkten über Felder zum Selbstpflücken bis hin zu T-Shirts mit Erdbeermotiven – die rote Frucht ist zu einem stark kommerzialisierten Teil unserer Kultur geworden. Heutzutage in München sind Erdbeeren ganzjährig erhältlich und erfüllen damit die Erwartungen der Konsument:innen. Im Winter stammen sie überwiegend aus dem Mittelmeerraum. Allein die spanische Provinz Huelva liefert 113.000 Tonnen – etwa ein Drittel des jährlichen Erdbeerverbrauchs in Deutschland.[1] Mit dem wachsenden Bewusst-sein für die sozialen und ökologischen Kosten außersaisonaler Produktion in Südeuropa ist geografische Nähe zu einem moralischen Maßstab geworden, während lokal geerntetes Obst sich zu einem kommerzialisierten Symbol von Nachhaltigkeit entwickelt. Die ganzjährige Nachfrage nach regionalen Erdbeeren hat Supermarktketten und Obstbetriebe im Münchner Umland dazu veranlasst, in hochstandardisierte Hightech-Gewächshäuser wie das niederländische Venlo-Modell zu investieren.

Das zeichnerische Essay basiert auf Ortsbesichtigungen bei der Gärtnerei Wolfgang Babl im Münchner Speckgürtel sowie beim Reichenspurner Hof in der voralpinen Region Chiemgau. Beide Betriebe beliefern München ganzjährig mit Erdbeeren aus Hightech-Gewächshäusern. Der Erdbeeranbau dient als analytischer Spiegel eines Landschaftswandels: Das romantisierte Bild des voralpinen Hinterlands transformiert sich in eine anthropozentrische, beschleunigte Produktionslandschaft, die den urbanen Konsum zunehmend von saisonalen Rhythmen, Böden, Arbeitsprozessen und dem ihn tragenden Hinterland entfremdet. Die Zeichnungen und Bilder erzählen von der physischen Entfremdung der Lebensmittelkette.



Karte mit regionalen Zusammenhängen und Vertriebswegen für Erdbeeren

Aufgrund hoher Grundstückspreise und der begrenzten Zahl geeigneter Standorte in Stadtnähe entstanden großflächige Gewächshäuser im östlichen Bayern, etwa eine Autostunde von München entfernt. Viele Betriebe sind aus Familienunternehmen hervorgegangen; die größten bewirtschaften heute bis zu 40 Hektar Gewächshausfläche und beliefern Supermärkte und teilweise lokale Märkte. Das Klima im nördlichen Chiemgau ist seit jeher günstig für den Gemüseanbau. Dabei zeigt sich ein modernes Paradox: Obwohl Gewächshäuser als weitgehend kontrollierte autonome »Maschinen« gelten, bleiben sie an geografische und historische Standortbedingungen wie Sonnenstunden, Niederschlagsmuster, verfügbare flache Flächen, Anbautraditionen und die Nähe zu urbanen Absatzmärkten gebunden.

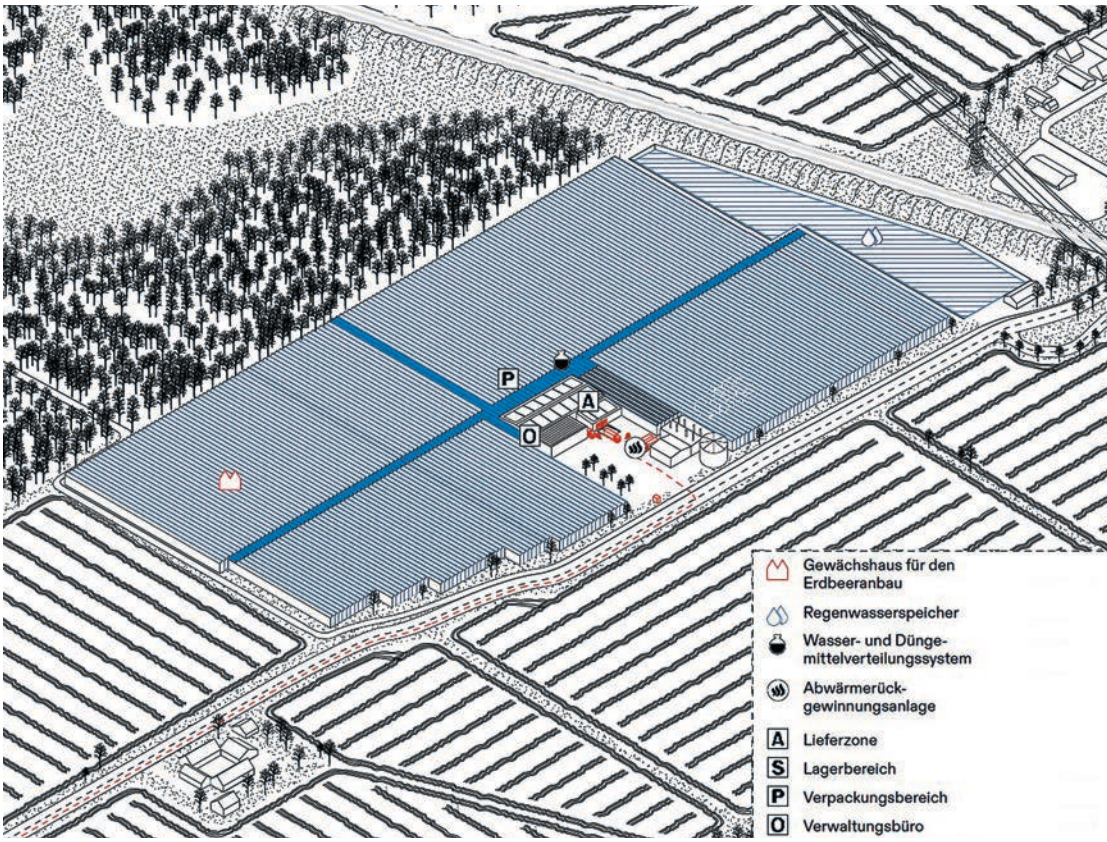


Topografische Karte mit Gewässern und Vertriebswegen von Erdbeeren aus regionalen Hightech-Gewächshäusern (Jan Müller, 2024).

Der Venlo-Gewächshauskomplex in Tüßling

Von 2015 bis 2024 hat sich die Fläche für den geschützten Anbau in Deutschland fast verdreifacht und erreicht nun fast 2000 Hektar. Bis 2023 bedeutete die Expansion, dass über 15,5 Prozent der Erdbeeranbauflächen mit Gewächshäusern und Folientunneln bedeckt waren, in denen die Ernteerträge im Durchschnitt um etwa 60 Prozent höher waren als im Freilandanbau.[2] Einer der größten Gewächshauskomplexe Bayerns in der Nähe des Dorfs Tüßling erstreckt sich über 21 Hektar. Wie bei vielen neu errichteten Anlagen arbeitet auch das lokale Unternehmen aus dem Chiemgau mit niederländischen Berater:innen zusammen, die Dienstleistungen von der Planung und dem Bau bis hin zur täglichen Betreuung sowie technische Komponenten für Gewächshäuser des Typs Venlo anbieten. Die Technologie hinter diesen hochautomatisierten, maschinenähnlichen Strukturen wird in den Niederlanden kontinuierlich erforscht, verfeinert und schließlich exportiert. In Tüßling werden auf vier Hektar Fläche ganzjährig Erdbeeren geerntet.

Gewächshaus Reichenspurner Hof Tüßling
(Jan Müller, 2024).



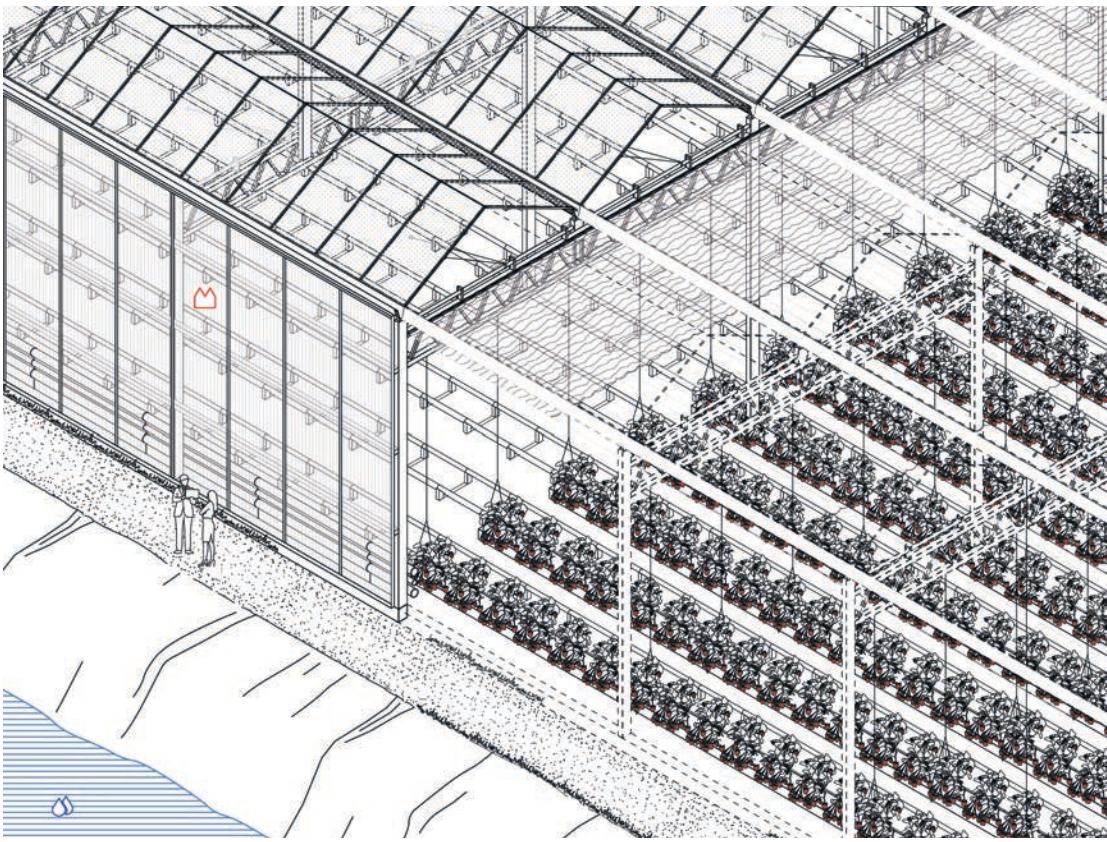


Oben: Rot leuchtende, maschinenartige Struktur in der winterlichen Landschaft.
Unten: Anbau von Tomaten am Reichenspurner Hof.
Tüßling, Deutschland, 2024.

Detailschnitt des Venlo-Gewächshauses

In den Details wird deutlich, dass die optimale Versorgung der Pflanzen ein präzises Zusammenspiel zahlreicher technischer Systeme erfordert, die die Erdbeere in einem Techno-Hybriden-System mit den natürlichen Gegebenheiten der Landschaft verbinden. Anders als im Freiland folgt die Bewässerung nicht dem Rhythmus des Regens, und die Nährstoffe stammen nicht aus dem Chiemgauer Boden. Stattdessen wird das vom Dach gesammelte Regenwasser mit Dünger angereichert und gezielt zu den Pflanzen geleitet. Um das Wachstum präzise zu steuern, werden die Erdbeeren in hängenden Beeten angebaut, die mit sterilem Kokosnusssubstrat oder Mineralwolle gefüllt sind. Licht und Wärme begünstigen das Wachstum und kompensieren die Auswirkungen des winterlichen Klimas. Dank der Beheizung des Gewächshauses werden zwei Pflanzzyklen pro Jahr möglich – einer im Sommer und einer im Winter – mit angestrebten Erträgen von etwa zehn Kilogramm Erdbeeren pro Quadratmeter. Am Morgen werden die Erdbeeren von Hand geerntet, die Pflanzen geschnitten und gepflegt.[3]

Schnittaxonometrie eines Venlo-Gewächshauses (Jan Müller, 2024).





Oben: Junge Pflanzen werden für den hängenden Anbau vorbereitet.
Unten: Kokosnusssubstrat im Lager.
Parsdorf, Deutschland, 2024.

AUTORINNEN

BARBARA ASSHEUER

Jahrgang 1958. Übersetzerin und Dolmetscherin für Italienisch, Diplom-Betriebswirtin. Sie war 25 Jahre in der internationalen politischen Bildungsarbeit tätig und befasst sich seit Langem mit politischen und kulinarischen Ernährungstraditionen und Ernährungszusammenhängen. Zum Thema Fermentieren hält sie seit vielen Jahren Fachvorträge und führt Workshops und Verkostungen durch. Sie hat mit Slow Food Deutschland e.V. die Broschüre *Fermentieren* herausgegeben.

Dipl. Ing. agr. HANS BÄTTIG

1956 geboren in Buchrain bei Luzern, hat an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) in Zürich Agronomie studiert (Dipl.-Ing. agr. ETH) und seine oenologische Aus- und Weiterbildung an der Ecole d'Ingénieurs in Changins/Nyon und in diversen Kursen an der Université de Bordeaux vertieft. Während zehn Jahren leitete er die Fachrichtung Weinbereitung an der damaligen Ingenieurschule Wädenswil, gründete 1997 die Firma Bättig Weinkonzepte und hatte im Jahre 2000 die Gelegenheit, an der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften (ZHAW) in Zusammenarbeit mit der Zentrumsleitung unter dem Vorsitz von Tilo Hühn die »Sensoriklizenz Wein« zu entwickeln, einen nach international fundierten Grundsätzen konzipierten Lehrgang zur sensorischen Produktbetrachtung. Seine Lehrtätigkeiten mit dem Fokus auf die Plausibilisierung weinsensorischer Sachverhalte in methodischer, didaktischer und technischer Hinsicht haben ihn an Fachhochschulen und Weiterbildungsinstitutionen in der Schweiz, in Deutschland und in Österreich geführt.

IVANA BRUN

2000 geboren in Ecuador. Studium der Lebensmittelwissenschaften an der ETH in Zürich. Sie widmete sich schon während ihrer Bachelorarbeit, die sie 2024 abschloss, dem alkoholfreien Bier und konnte dank eines Bridge POC Grant, des gemeinsamen Programms des Schweizerischen Nationalfonds SNF und Innosuisse (der schweizerischen Agentur für Innovationsförderung, die Fördermittel an der Schnittstelle von Grundlagenforschung und wissenschaftlich fundierter Innovation bereitstellt) in ihrer Masterarbeit sich weiterhin fokussieren auf die Produktion von alkoholfreiem Bier. Sie unterstützt Selina Jutzi während deren Masterarbeit.

Dr. LUDGER FISCHER

1957 geboren 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.

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 auf dem 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 im 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 acht Schlachttieren. *Alpenaustern küsst man nicht* (Edition Frida, 2023) ist eine (auch) kulinarische Entdeckungsreise durch Graubünden.

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. *Upanaxnı* (Existenz und Produkt, 2026) lässt in 120 Bücher aus Lemusa blicken. *Mission Kaki* (Existenz und Produkt, 2026) schildert in 20 Episoden die Abenteuer des Geheimagenten Hektor Maille. www.lemusa.net
www.samuelherzog.net

REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN
Jahrgang 1954, verbrachte Kindheit und Jugend in Winningen an der Mosel. Ab 1972 war er in Europa per Anhalter unterwegs und lebte bis 1974 in Paris. Nach Studium der Agrarwissenschaften und Praktika gründete er zusammen mit Ehefrau Cornelia 1980 back home das Weingut Heymann-Löwenstein. 1991 war er Initiator der Regionalbewegung »Terrassenmosel«. Maßgeblich beteiligt war er 1996 an der »Renaissance des Roten Weinbergspfirsichs«, 2007 bei den israelisch-deutschen »Twin-Wineries« und 2013 beim Nachhaltigkeitskonzept »Fair and Green«. Von 2004 bis 2022 engagierte er sich im Präsidium des Verbandes deutscher Prädikatsweingüter VDP. Wichtigste Publikationen sind der Reprint der historischen Lagenklassifikation (1996), das »*Oenologische Manifest*« (FAZ, 2003) und das Buch »*Terroir*« (Kosmos, 2009).

Dipl.-Ing. (FH) GISELA HÜHN
1964 geboren in Trier. Chemotechnikerin (Fresenius), Studium des Weinbaus und der Oenologie in Geisenheim (Dipl.-Ing. FH, Fachhochschule Wiesbaden). Marketingleiterin einer Wein- und Sektkellerei in Rüdesheim, bevor sie 1998 in die Schweiz zog. Bis Mitte 2026 Forschende und Dozentin an der ZHAW in Wädenswil, Forschungsgruppe für Lebensmittelprozessentwicklung; seither konzentriert sie sich auf die 2019 von ihr gegründete 49Aspects GmbH in Vitznau, die sie leitet. Ihr Interesse gilt den Erzählungen, mit denen eine Gesellschaft über ihre Nahrung spricht – und der Frage, wie diese Narrative Wahrnehmung, Wertung und Verhalten formen. Gemeinsam mit Tilo Hühn verfasste sie die Reihe »Planetary Health« im ZHAW-Magazin Impact: darüber, weshalb aus Nahrungsmittelketten Netzwerke werden müssen, wie Ernährungssysteme resilienter werden und wie sich bei der Verarbeitung mehr vom Guten aus Agrarprodukten erhalten lässt. Ihr gemeinsames Motto: das Unerwartete denken und schreiben. Gemeinsam mit ihrer Familie erzeugt sie Wein in Rüdesheim am Stromkilometer 531.

Prof. Dr. TILO AUGUST JOHANN HÜHN
1966 geboren in Eibingen am Rüdesheimer Berg, aufgewachsen auf einem Bauernhof. Winzerlehre, Studium des Weinbaus und der Oenologie (Dipl.-Ing. FH, Fachhochschule Wiesbaden), Diplom-Oenologe an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Promotion in Mikrobiologie an der Goethe-Universität Frankfurt am Main. Professor für Lebensmittelprozessentwicklung an der ZHAW in Wädenswil und Leiter des Zentrums für Lebensmittelkomposition und Prozessdesign; Präsident des DLG-Ausschusses New Feed & Food. Seine Arbeiten reichen von der Kaltextraktion des Kakaos über die Pflanzenzellkulturtechnik bis zur Komposition des Weins. Gemeinsam mit seiner Familie erzeugt er Wein in Rüdesheim am Stromkilometer 531 und stößt in Regionen des Lebensmittelsystems vor, die nie ein Mensch zuvor gesehen hat – womit sich schließt, was am Rüdesheimer Berg begann.

ANNE-CATHRINE (CATHY) HUTZ, M. A.
1990 geboren in Hamburg. Studium der Wirtschaftspsychologie an der Hochschule Fresenius / Hamburg. 2016 Master in Lebensmittelproduktentwicklung an der Fachhochschule Wiener Neustadt (mit Auszeichnung, Abschlussarbeit *Soy Sauce Alternatives*). 2017 Creative / Pastry Chef im Geranium/Kopenhagen, 2018 zunächst im Fermentation Lab im Noma unter David Zilber / Kopenhagen, später als Chef de Partie. Ab 2018 freie Beraterin für Fermentation und Produktentwicklung, u. a. für die F&B Heroes. Dozentin an der Freiburger Hochschule Macromedia und der Hochschule Wiener Neustadt. 2020 Publikation *Fermentieren: Gekonnt kochen* für ambitionierte Hobby- und Berufsköche (mit Antje de Vries). Seit 2020 Head of Product Development beim Hamburger Start-up Infinite Roots, ab 2021 als Co-Founder und VP of Product. Bei Infinite Roots kreiert sie mit ihrem Team neuartige Lebensmittelprodukte aus der Hauptzutat Pilzmyzel.
https://www.infiniteroots

SELINA JUTZI

2003 geboren in Untersiggenthal, absolvierte 2024 ihren Bachelor in Lebensmittelwissenschaften an der ETH in Zürich. Anschließend sammelte sie Erfahrungen in der Lebensmittelindustrie in Praktika bei Lindt & Sprüngli und Fabas. In den abschließenden Semestern ihres Masterstudiums, wiederum an der ETH in Zürich, forscht sie für ihre Masterarbeit über die Herstellung von alkoholfreiem Wein ohne Entalkoholisierung. Sie arbeitet eng mit Ivana Brun zusammen.

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 Werkbund Hessen sowie von Slow Food Deutschland.

MARIA LAMOTTE

Jahrgang 1991, studierte Philosophie, Politik und Ökonomie an der Universität Witten / Herdecke sowie Environment & Development in Kopenhagen. Für ihre Masterarbeit erforschte sie in Rhino Camp, Norduganda, wie Agrar-Trainingsprogramme die Handlungsmacht weiblicher Kleinbäuerinnen stärken. Beruflich bewegt sie sich seither zwischen internationalem Lebensmittelhandel und Entwicklungszusammenarbeit, u. a. bei Henry Lamotte Food, wo sie als Category Managerin das Biosortiment ausbaute, und beim Forum for Active Philanthropy, wo sie ein Lernformat an der Schnittstelle von Philanthropie und Landwirtschaft leitete. Sie pflegte ein Jahr lang ihre Passion für lebendige Böden und Lebensmittel als Gärtnerin im regenerativen Betrieb Wilmars Gärten bei Berlin. Ab August 2025, in den letzten Monaten vor deren Schließung, arbeitete sie für die Gulu Agricultural Development Company in Norduganda. Im Februar 2026 gründete sie die Gulu Botanical Oils Ltd., die in Uganda Wertschöpfungsketten für Ölkerne wildwachsender Bäume aufbaut und diese zu hochwertigen kosmetischen Ölen verarbeitet. Sie ist Mitglied des Netzwerks *Forum Nantesbuch für gesunde und lebendige Böden der Stiftung Kunst und Natur*.

Prof. Dr. FRANZ LIEBL

1960 geboren in München, von 1994 bis 2025 Professor für Betriebswirtschaftslehre, insbesondere Strategisches Marketing, an der Universität Witten / Herdecke und der Universität der Künste Berlin. Forscht seit Jahren an der Schnittstelle von Strategie und Kulinarik. Mitherausgeber der Reihe *Kulturelle Innovation und Strategische Kultivierung* (Logos Verlag). Letzte Bücher: *Steakholder Management: Bausteine eines Culinary Turn in der Strategie* (Logos Verlag, Berlin 2024) und *Gemischtes Gehacktes: Unbekannte Theorie-Objekte der Trendforschung* (Springer VS, Wiesbaden 2020).

Prof. Dr. KIM SHANKAR MISHRA

Jahrgang 1991, Lebensmittelwissenschaftler und Prozessingenieur, ist seit 2026 assoziierter Professor für Lebensmittelinnovation und Prozessentwicklung an der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO), zuvor war er Head of Biotechnology bei Planted Foods. Nach Promotion und Postdoc an der ETH Zürich (Food Process Engineering) lehrt er dort seit 2024 als Dozent. Mishra ist Miterfinder mehrerer Patente, Erstautor mehrerer Fachartikel in wissenschaftlichen Zeitschriften und Mitgründer der Brewdaz Brewery. Sein Schwerpunkt liegt auf der Überführung fundamentaler Wissenschaft in praxisnahe, skalierbare Lebensmitteltechnologien.

Dr. ZENO MOLINELLI

1994 geboren in Verona, studierte Oenologie und Weinmikrobiologie und promovierte 2025 an der Universität Padua. Seine Forschung befasste sich mit dem Einsatz der Nicht-*Saccharomyces*-Hefe *Starmerella bacillaris* zur Gewinnung hochwertiger biotechnologischer Produkte für die Weinindustrie. Als Postdoktorand an der Fachhochschule Westschweiz (HES-SO) untersucht er mikrobielle Produkte für Wein- und Lebensmittelanwendungen sowie Fermentationsdynamiken unterschiedlicher Weinbereitungsstrategien. Zuvor sammelte er praktische Erfahrung mit vielfältigen Weinstilen in Sizilien, Bordeaux, dem Jura und Venetien. Seine Arbeit verbindet Mikrobiologie, Biotechnologie und praktische Oenologie.

JAN MÜLLER

Jahrgang 1999, studiert Architektur im Master an der TU München. Er beschäftigt sich mit dem metabolischen Verhältnis von Architektur zu ihrer Umwelt und untersucht, wie soziale Riten sozioökologische Transformationsprozesse räumlich greifbar machen. Neben seiner Tätigkeit in Architekturbüros in Deutschland und der Schweiz sammelte er erste Lehrerfahrungen an der Hochschule Coburg. Als Gründungsmitglied des Architekturkollektivs atelier35 realisierte er auf der Architekturbiennale Venedig 2023 den temporären Pavillon »Re-Altana« mit dem Fokus auf die venezianischen identitätsstiftenden Typologien sowie auf die Müllproduktion in der Holzkreislaufwirtschaft. Für die Ausstellung im Architekturmuseum der Pinakothek der Moderne in München »CONVIVIUM – Nahrungssysteme am Limit« hat er die Ausstellungsarchitektur gestaltet. Derzeit entwickelt er am Lehrstuhl für Architektur und Design im Rahmen des Projekts »BioArc« vier Pavillonbauten für Bioregionen in Deutschland, Frankreich, Polen und Italien. Sie dienen als räumliche Demonstratoren für biobasierte Baustoffe, die aus Reststoffen der jeweils lokalen Agrarindustrie entwickelt werden.

Dr. FRANZISKA SCHÜRCH

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

www.schuerchkoellreuter.ch

Prof. em. Dr. THOMAS A. VILGIS

Jahrgang 1955, ist emeritierter Physikprofessor und leitete bis 2025 die Arbeitsgruppe soft matter food science am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie über 30 populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit unterschiedlichen Koautoren. Dafür wurde er 2022 vom »Deutschen Kochbuchpreis« für sein Lebenswerk ausgezeichnet. 2025 erhielt er den Dr. Rainer Wild-Preis.

Dr. rer. nat. ULRICH STEIN

Jahrgang 1951, ist Weinbauingenieur und Diplombiologe. Nach der Volksschule Ausbildung im elterlichen Weingut und der Weinbauschule Bullay. Dann Fachabitur am Gymnasium Bad Kreuznach, anschließend Fachhochschulstudium Weinbau und Oenologie an der damaligen FHS Geisenheim sowie Studium der Biologie und Biochemie an der Johannes Gutenberg-Universität Mainz. Fortführung des Studiums an der Uni Karlsruhe, Promotion in Biowissenschaften. Postdoc am Institut für Rebenzüchtung Geilweilerhof. 1984 mit Bruder Peter Stein Übernahme des elterlichen Betriebs. Wissenschaftliche und praktische Versuche in Weinbau und Kellerwirtschaft. 1984 Erwerb von Haus Waldfrieden in Alf als Gästehaus mit Kulturveranstaltungen. Seit 1975 jährliche Veröffentlichung eines Weinbriefs zu weinbaulichen Themen.

https://stein-weine.de/weinbriefe/

MATTHIAS WEILÄNDER

1978 geboren in Wien. Studierter Medienökonom, im Hauptberuf seit zwei Jahrzehnten Innenstadt-Entwickler und Wirtschaftlicher Netzwerker. Privat seit fast ebenso langer Zeit den Noriker- und Arbeitspferden verschrieben. LFI-zertifizierter Arbeitstierführer und Lohnunternehmer seit 2017 im Nebenerwerb, Vierspännerfahrer, Trainer für Arbeitspferde und Vize-Obmann der Interessenvertretung »Pferdekraft Austria«.

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 die Wein-Kommission. Mitglied der Genussführer-Kommission und Redakteur des Slow Food Genussführers. Gründungsmitglied des food lab muenster an der Fachhochschule Münster. Mitglied der Deutschen Lebensmittelbuch-Kommission (DLMBK). Mitglied des Netzwerks *Forum Nantesbuch für gesunde und lebendige Böden der Stiftung Kunst und Natur*. Seit 2007 ist er Chefredakteur / Herausgeber des Journal Culinaire.

jc №43

Weinhandwerk
und Weinsensorik

journal culinaire
Kultur und Wissenschaft des Essens

Edition Wurzer & Vilgis
© 2026
Mitglied im Börsenverein des
Deutschen Buchhandels VN 15010

www.journal-culinaire.de

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 978-3941121-43-0
ISSN 1866-6493
Alle Rechte vorbehalten
Gerichtsstand Münster

Die automatisierte Analyse dieses Werks, um daraus Informationen –
insbesondere über Muster, Trends und Korrelationen gemäß § 44b UrhG
(Text- und Data-Mining) – zu gewinnen, ist untersagt.
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

Weinhandwerk und Weinsensorik № 43 2026
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

Weinhandwerk und Weinsensorik

REINHARD HEYMANN-LÖWENSTEIN
Von Kummer und von Kümmern

MATTHIAS WEILÄNDER
Arbeitspferde im Weinbau

ULRICH STEIN
Vom Strohwein zum Striehween

TILO HÜHN / GISELA HÜHN
Weinhandwerk als Metasynthese

TILO HÜHN / HANS BÄTTIG
Die Hermeneutik des Weins

KIM SHANKAR MISHRA
ZENO MOLINELLI
SELINA JUTZI
IVANA BRUN
Biomasse statt Alkohol

THOMAS A. VILGIS
Wein und Alkohol

SAMUEL HERZOG
Kaffee

Boden

JAN MÜLLER
Terra Incognita

MARIA LAMOTTE
Fairness im Biolandbau?

Forum

ANNE-CATHRINE HUTZ
Herstellung von Speisepilzmyzel

FRANZ LIEBL
Alpine Spitzenküche

Shortlist

Kafkas Kochbuch

Das Radiesli stimmt mich zuversichtlich

Hinter dem Tellerrand

Alles Kartoffel

Einfach Wein

Cuisine Mondial

Die Wissenschaft der Fermentation

»Von Speis zu kochen«

Anleitung zum Weinsaufen
Anleitung zum Weinsaufen 2

978-3941121-43-0

ISBN 978-3941121-43-0
ISSN 1866-6493
www.journal-culinaire.de