

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº 9 2009

Fleisch
Köcheprojekt
Forum
Rezensionen

6 Editorial

Fleisch

Köcheprojekt

11 THOMAS BÜHNER
Filet vom Bison

12 MARKUS DIRR
Das Salzen und Reifen von Muskelfleisch

16 KARL-JOSEF FUCHS
Mein Plädoyer für Wild

Korsika

21 PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI
U figatellu

27 JOHANNES KING
Lamm

29 WOLFGANG RAUB
Mangalitza-Wollschweine

Fokus

Fleisch

Teil 1

36 ULRIKE WEILER
Fleisch – Schlechter Ruf und hoher Genuss
Was gutes Fleisch ausmacht und
warum die meisten Verbraucher es nicht kaufen

Pökeln

52 WALTER VÖSGEN
Rotes Fleisch
Was macht Fleischprodukte kochfest rot?

62 THOMAS VILGIS
Fleisch genießen
Schlachten, Reifen und Garen

90 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
ANITA IDEL
Statt eines Abschieds vom Fleisch
Tierische Weidehaltung!

- Ampel** 94 KARL-OTTO HONIKEL
Nützlich oder verwirrend?
Die Wertschätzung von Fleisch und
die angestrebte Nährwertkennzeichnung
- 102 WILHELM AHRENS
Das Futter macht's
Schweinefleisch mit natürlich gewachsener Haltbarkeit
- 105 ILONKA CZERNY
Fleisches-Lust – Lust auf Fleisch
Theologischer Symbolgehalt
und künstlerische Verwendung von Fleisch
- 112 RAINER MARIA KIESOW
Menschenfresser
Eine Glosse über die Wahrheit

Forum

- Argument** 116 CHRISTOPH KLOTTER
Der notwendige Feind im Innern – Die Adipösen
Historische Aspekte einer Geschichte der Diskriminierung
- 123 KURT RÖTTGERS
Gastrosophie –
oder ›Kritik der kulinarischen Vernunft‹?
Der »Solipsismus convictorii« (Kant)
und eine gute Mahlzeit
- Serie** 130 FRANZ HÖCHTL
CLAUDE PETIT
Wege zum Erhalt faszinierender Weinbaulandschaften
Das Projekt »Historische Weinberge« der Universität Freiburg

Rezension

- 142 WALTER SCHÜBLER
Von des Fleisches Lust und des Fleisches Pein
Das Fleischgeist-Magazin »Meatpaper«
-
- 146 Autoren

In den vergangenen drei Jahrzehnten hat sich eine hohe Sensibilität und Aufmerksamkeit für die unauflösbaren Zusammenhänge allen menschlichen Handelns auf unserem Planeten entwickelt. Mit dieser Empfindsamkeit steigt die Anfälligkeit für vielerlei sinnstiftende Angebote, die einer kritischen Überprüfung nicht standhalten oder aber von ihren Propagandisten nicht selbstlos verbreitet werden. Der Bereich des Essens war und ist davon nicht ausgenommen. Ein vernünftiges Handeln scheidet häufig an mangelnder oder einseitiger Bildung und Information. Darüber hinaus besteht die Gefahr, dass der Blick auf die gewachsene Kultur des Menschen zu kurz kommt oder ganz verloren geht. Denn es muss uns klar sein: Auch wenn wir meinen, ein ganz neues Problemfeld entdeckt zu haben – mit zumindest ähnlichen Dingen haben sich vielleicht schon unsere Vorfahren beschäftigt, Lösungen entwickelt und sie in ihre Kultur integriert. Eine Kultur, deren Reichtum unbemerkt Grundlage unseres eigenen Handelns ist, die aber verloren zu gehen droht, wenn andere, griffige Verständnissysteme übergestülpt werden. Deshalb ist es immer von höchster Bedeutung, sich der Grundlagen der eigenen Kultur zu vergewissern. Auf kaum einem Gebiet geschieht das so rudimentär und naiv wie auf dem Gebiet des Essens und Trinkens. Das Journal Culinaire hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Finger genau auf diese Wunde zu legen. Unvoreingenommen und kritisch wollen wir das Wissen und Können der Menschen in diesem Bereich zusammentragen – in der nicht unbegründeten Hoffnung, damit einen Beitrag für diesen Kulturbereich zu leisten.

Auf dem nun neunten Heft des Journal Culinaire steht kurz und knapp der Titel »Fleisch«. Fleisch ist über alle Zeiten und Kulturen das Lebensmittel, das die stärksten ambivalenten Empfindungen auslöst. Einerlei ob Fleisch dem schlichten Überleben dient oder dem elaborierten Genuss: Ein Tier muss getötet werden, es verliert sein Leben.

Auf eine Möglichkeit, das heute zu reflektieren, sei kurz hingewiesen. Mitte Dezember wird es im westfälischen Münster zu einem denkwürdigen Ereignis kommen. Unter der Schirmherrschaft der Biologin Jane Goodall, die durch ihre Forschungen über Schimpansen weltweit bekannt wurde, wird als An-Institut der Philosophisch-Theologischen Hochschule Münster ein »Institut für Theologische Zoologie« eröffnet. Ins Leben gerufen wurde es von dem deutschen Theologen Rainer Hagen cord und seinem Schweizer Kollegen Anton Rotzeter. Es fußt in der franziskanischen Spiritualität, die »... alle Mitgeschöpfe des Menschen ernst nimmt und sich somit abgrenzt von fundamentalistischen Verkürzungen jeder Rede von Mensch und Tier, Gott und Welt.« Neben theologischen Fragestellungen geht es den Initiatoren auch um einen Bewusstseinswandel und ein sensibleres Konsumverhalten. Sie wollen den Blick lenken auf »... sensible

ökologische und politische Fragen der Massentierhaltung, des überhöhten Fleischkonsums, der Vernichtung ganzer Ökosysteme und der Verelendung der so genannten III. Welt«. Peter Rotzeter ist Vegetarier. Im nächsten Journal Culinaire werden wir über dieses Projekt ausführlich berichten.

Dieses Heft nun legt den Akzent auf die Grundlagen des Fleischgenusses. Wir haben Wissenschaftler und Praktiker gebeten, uns aus ihren Bereichen den Stand des Wissens um das Thema »Fleisch« auszubreiten. Die Bereitschaft dazu war ausgesprochen hoch, weil der Eindruck vorherrschte, dass der allgemein zu konstatierenden Wissensstand zu diesem Thema ein sehr niedriges Niveau erreicht hat. Eine einfache Antwort auf die Frage, wie es zu einer solchen »Entfremdung« von unseren Ernährungsgrundlagen kommen konnte, gibt es sicherlich nicht. Es ist eine Melange aus (aktivem oder passivem) Desinteresse, Fehlinformationen, beharrlichen vorwissenschaftlichen Traditionen und handfesten wirtschaftlichen Interessen. Wir hoffen, dass dieses Heft ein kleines Stück zu einem verantworteten Wissenszuwachs beiträgt und den Blick über den Tellerrand hinaus lenkt auf die Vielfalt der beteiligten wissenschaftlichen Disziplinen. Wenn dann auch noch ein Austausch zwischen den Beteiligten stattfinden würde – wir wären wunschlos glücklich.

Als erste haben die Praktiker das Wort. Vier Köche und zwei Metzger haben sich ins *Köcheprojekt* eingeschrieben. Sie berichten über das Pökeln und Reifen von Schinken (MARKUS DIRR), zeigen die Zubereitung einer korsischen Wurst (PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI), oder lenken den Blick auf das Fleisch eines bestimmten Tieres: Bison (THOMAS BÜHNER), Lamm (JOHANNES KING) Margalitza-Wollschwein (WOLFGANG RAUB). KARL-JOSEF FUCHS schließlich bringt uns engagiert das heimische Wild nahe.

Seite 12
Seite 21
Seite 11, 27
Seite 29, 16

Den Reigen der Wissenschaftler eröffnet im *Fokus* ULRIKE WEILER. Die habilitierte Agrarwissenschaftlerin dekliniert auf beeindruckende Weise die Faktoren, die zur Fleischqualität beitragen. Ihr auf zwei Teile angelegter Beitrag entlarvt eine ganze Reihe romantischer Vorstellungen und benennt ungeschminkt die Fehlentwicklungen der industriellen Fleischerzeugung. WALTER VÖSGEN nimmt sich mit dem Umröten einem grundlegenden Verfahren in der Fleischverarbeitung an, das für die Haltbarkeit eine große Rolle spielt, lange skeptisch beurteilt wurde und heute weitgehend entspannt betrachtet wird. Bis in die Feinheiten des Muskelaufbaus blickt THOMAS VILGIS, um von da aus die Möglichkeiten und Gefahren der Fleischreifung und -Garung darzustellen; dabei gerät die sous-vide-Technik mit ihrer fein dosierbaren Temperatursteuerung besonders ins Blickfeld. URSULA HUDSON-WIEDENMANN und ANITA IDEL machen sich aus besten Gründen für eine Weidehaltung unserer Rindviecher stark. Die Grenzen der neuen Ampelkennzeichnung für Lebensmittel zeigt der langjährige frühere Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel KARL-OTTO HONIKEL minutiös auf. Seine durch intensive Arbeit mit den Tieren gewonnene Erfahrung hat WILHELM AHRENS in Schleswig-Holstein zu einer bestimmten Tierhaltung und -Ernährung geführt. MARKUS DIRR hatte uns auf ihn aufmerksam gemacht, weil vor allem die Fettqualität dieser Schweine einen nachhaltigen Eindruck auf ihn gemacht hat.

Seite 36
Seite 52
Seite 62
Seite 90
Seite 94
Seite 102

- Seite 105 ILOKKA CZERNY beschäftigt sich in ihrem Beitrag sowohl mit dem christlich-theologischen Symbolgehalt als auch mit der künstlerischen Verwendung von
Seite 112 Fleisch. Der Rechtshistoriker RAINER MARIA KIESOW beschließt den Fokus mit einem Beitrag über Kannibalismus und dreht den Spieß buchstäblich um.
Auf dem *Forum* tummeln sich drei Fachdisziplinen: Der Oekotrophologe
Seite 116 CHRISTOPH KLOTTER zeichnet die Geschichte der Stigmatisierung der Adipösen nach und bezeichnet sie provokativ als die »notwendigen Feinde im Innern«.
Seite 123 Der Philosoph KURT RÖTTGERS stellt die Frage: Gastrosophie oder »Kritik der kulinarischen Vernunft«? und präsentiert einen Zugang zur Kulinaristik, der uns sehr überzeugt. Die Landespfleger FRANZ HÖCHTL und CLAUDE PETIT
Seite 130 zeigen uns Wege zum Erhalt von terrassierten Weinbergen am Beispiel des Ballrechten-Dottinger Castellbergs im Markgräflerland, bevor WALTER SCHÜBLER
Seite 142 abschließend das amerikanische Magazin »Meatpaper« rezensiert.
Wir wünschen Ihnen – wie immer – einen anregenden Lesespaß und -Genuss!

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Widerruf

Im Journal Culinaire No. 5, erschienen im November 2007, hatten wir im Editorial formuliert: »Große Politik im Kleinen leuchtet auf, wenn UDO KIENLE die Geschichte der unscheinbaren Pflanze *Stevia rebaudiana bertonii* erzählt. Und diese Geschichte hat Brisanz: Gerade ist bekannt geworden, dass neuerlich ein Antrag gemäß der Novel-Food-Verordnung zur Zulassung von *Stevia* eingereicht wurde. Antragsteller ist mit der EUSTAS (European Stevia Association) eine Vereinigung, die mit einiger Wahrscheinlichkeit der Scientology-Organisation nahesteht. Mit dem Autor ist sehr zu hoffen, dass eine Zulassung von unabhängigen Organisationen vorangetrieben und durchgesetzt werden kann. So würde diese Pflanze mit Gewinn der Allgemeinheit und nicht nur Einzelnen zur Verfügung stehen.«

Hiermit widerrufen wir, dass EUSTAS mit einiger Wahrscheinlichkeit der Scientology-Organisation nahe steht. Dieser Widerruf erfolgt ausdrücklich ohne Anerkennung einer Rechtspflicht, aber gleichwohl rechtsverbindlich.

Münster, im November 2009
Die Redaktion

In Zeiten von Massentierhaltung, Lebensmittelskandalen und EU-Regulierungswut wird es für den Koch immer wichtiger, Bezugsquellen für hochwertige, gesunde und einwandfreie Lebensmittel zu erschließen. In drei Jahrzehnten Selbstständigkeit habe ich mir ein Netzwerk von zuverlässigen Erzeugern, Lieferanten und Händlern aufgebaut, die mein Vertrauen verdienen und rechtfertigen. Meine besondere Aufmerksamkeit gilt der Beschaffung von Fleischprodukten: Rehe und Frischlinge bevorzuge ich aus heimischer Jagd. So kann ich das sehr wichtige Abhängen in der Decke selbst kontrollieren. Ferkel und Jungschweine habe ich bis zum letzten Jahr aus Hohenlohe, Frankreich oder Spanien bezogen. Kalb und Rind kommen aus bayerischen Zuchtbetrieben, Lamm aus Friesland. Dabei verlasse ich mich auf Zerlegebetriebe, die mir gleichbleibende, hohe Qualitätsstandards bieten und die ihrerseits nur bei Züchtern mit kleinen und mittleren Herden einkaufen.

Mangalitzza-Wollschweine

Vom Schnäuzchen bis zum Schwänzchen

Meine Wunschvorstellung ist die Verwendung ganzer Tiere, bei denen ich die Aufzucht und Qualität stets überprüfen kann. Diese Möglichkeit bietet mir seit Anfang 2008 Thomas Elste, der mit dem Gründenhof einen bis dahin heruntergewirtschafteten landwirtschaftlichen Betrieb in unserer Stadt übernommen hat. Neben einer Zebu- und Angusherde und allerlei Geflügel hält er eine Gruppe von Sauen und drei Eber der alten ungarischen Hausrasse Mangalitzza, einem vom Aussterben bedrohten Wollschwein, mit ihrer Nachzucht.

Ich selbst habe das Mangalitzza vor zwei Jahren in einem kleinen Bistro in Wien kennen gelernt. Dort gab es einen sensationellen Schinken. Er war in reiner Salzlake gepökelt, wurde frisch von der ganzen Keule geschnitten und stammte von speziellen Fettschweinen aus dem Burgenland.

Das Mangalitzza-Wollschwein entstand aus der Kreuzung des serbischen Sumadia-Schweins mit dem ungarischen Szalantai-Schwein und wurde 1927 offiziell als Rasse anerkannt. Die Schweine sind sehr genügsam und passen sich auch ungünstigen Witterungsverhältnissen an. Sie sind bewegungsfreudig und haben einen ausgeprägten Familiensinn. Im Gegensatz zu anderen Schweine-rassen haben sie nur 5–9 Ferkel pro Wurf. Nach der Geburt zeigen sich am Rücken der Ferkel helle Streifen wie bei Frischlingen, welche nach ein paar Wochen verblassen.

Leider wurden die Zuchtbestände in den 1970er Jahren zurückgeführt und durch zum Teil englische Rassen wie weiße Yorkshire, Berkshire und deutsche Rassen wie Deutsche Edelschweine und Deutsche Landrassen ersetzt. Diese liefern fettarmes Fleisch, welches durch das veränderte Verbraucherverhalten

immer beliebter wurde. Das Mangalitza mit seinen Unterarten steht heute auf der Liste der gefährdeten, heimischen Nutztierassen und wird nur noch in geringem Umfang von ungarischen Kleinzüchtern gehalten. Weitere Populationen gibt es in südosteuropäischen Ländern und im österreichischen Burgenland. In Deutschland finden sich geringe Bestände in Haustierparks, Zoologischen Gärten und zu unserer Freude nun auch auf dem Gründenhof in Kuppenheim.

Die Tiere leben artgerecht im Großfamilienbund in Freilandgehegen und in Strohställen ohne Spalten. Ihnen werden weder die Zähne noch die Schwänze verstümmelt. Herr Elste lässt zweimal im Jahr abferkeln. Die Tragezeit beträgt 114 Tage. Die Ferkel bleiben danach noch mindestens sechs Wochen bei der Mutter. Die Mangalitza werden ausschließlich mit Futter aus eigener Produktion wie Mais, Gerste, Hafer, Weizen, Äpfeln, Rüben, Kartoffeln, Weideschnitt und Heu ernährt. Die Mastschweine sind nach 13–18 Monaten schlachtreif, wohingegen die Turbomast bei Deutschen Landschweinen nur fünf Monate beträgt.

Die Mangalitza besitzen eine hervorragende Fleischqualität. Das dunkle, vom Fett durchzogene Fleisch ist kurzfasrig, das Fett sehr fest und beides sehr wohlschmeckend. In Absprache mit Herrn Elste habe ich mich entschieden, hauptsächlich Ferkel zu verarbeiten, die nach 10–12 Wochen ein Schlachtgewicht von ca. 20 kg haben. Er trifft nach 5–6 Wochen unter den Tieren eine Vorauswahl anhand bestimmter Kriterien wie gutes Fressverhalten, Bewegung und Fettansatz. Nach einer relativ stressfreien Schlachtung in einem externen Schlachthof erhalte ich die Ferkel im Ganzen. Nach dem Entfernen der Innereien müssen sie mindestens eine Woche zur Reifung abhängen. Sobald das Fleisch entspannt ist und beginnt, mürbe zu werden, beginnt die Arbeit in der Küche.

In Raub's Restaurant serviere ich eine »Variation vom Mangalitza«, bestehend aus Kotelett und Medaillon, krossem Bauchspeck, Sülze und Saueressen.

Die Rückenpartie wird in Kotelett und Sattelstücke zerteilt, in etwa 2 cm große Stücke portioniert und à la minute auf dem Lavasteingrill unter ständigem Wenden rund 6 Minuten gegrillt. Bei den Bauch-Brustseiten wird die Schwarte eingeschnitten, mit Salz und Pfeffer gewürzt und im Ofen mit Wasser bei mittlerer Hitze angesetzt. Wenn das Wasser größtenteils verdunstet ist und der Bratvorgang einsetzt, übergieße ich die Stücke immer wieder mit dem austretenden Fett. Nach und nach gebe ich klein gehackte Knochen, Flexen und Parüren hinzu und zuletzt das Röstgemüse. Obschon die Mangalitza von Natur aus recht fett sind, konnte ich feststellen, dass im Verhältnis nicht allzu viel Fett austritt, sondern in den Fleischschichten eingebunden bleibt. Dadurch ergibt sich ein herrliches Biss- und Geschmackserlebnis. Durch Spiel mit der Hitze erreiche ich, dass die Schwarte wunderbar kross ist und gleichzeitig nicht zu stark gebräunt. Eine Zubereitung mit Vakuum- oder Niedrigtemperaturverfahren, die bei Mastschweinen von Vorteil sind, ist bei diesen jungen Tieren nicht erforderlich.

Der Ansatz wird nun entfettet, leicht mit frischen, klein geschnittenen Tomaten und wenig Zucker karamellisiert, mit Rotwein und Madeira abgelöscht, mit Jus aufgefüllt und ausgekocht. Zur Vollendung der Sauce würze ich mit Pfeffer, Lorbeer, wenig Kümmel, Zitronenthymian, Rosmarin sowie wildem Majoran aus dem Garten. Dann passiere ich die Sauce und schmecke sie ab.

Eine moderne Variante ist die Gartetechnik »Profile« im Kombidämpfer. Wenn ich diese aus Zeitgründen anwende, gare ich mit einer Kerntemperatur von 82° C und einer Bräunung der Stufe 5 von 7. Für die Sauce gilt das gleiche Verfahren wie im Ofen.

Ein weiterer Teil des Gerichtes ist eine Sülze mit Vinaigrette und kleinem Rösti.

Für die Sülze verwende ich den Kopf, die Zunge und die Schultern. Die Pfoten der Keulen koche ich zum Stärken der Gelierkraft mit, ebenso das Schwänzchen. Die Teile blanchiere ich in kochendem Wasser, spüle sie ab und setze sie mit reichlich Wasser kalt auf. Nach dem Aufkochen schalte ich auf kleinste Flamme zurück und lasse das Ganze sehr lange ziehen, bis das Bindegewebe komplett reißt. Dies kann bis zu sieben Stunden dauern. Kurz vor Ende des Garvorgangs gebe ich wenig Salz hinzu, nehme Kopf, Schulter und Zunge heraus, bedecke die Teile mit einem feuchten Tuch oder Folie und lasse sie auskühlen. Wichtig ist, dass das Bindegewebe und die Schwarte sehr weich sind. Dies erhöht zum einen die Gelierkraft des Fonds, zum anderen lässt sich die kalte, gepresste Sülze dann besser schneiden. Der Fond wird mit einem Bouquet Garni inklusive Knoblauch und verschiedenen Gewürzen wie Pfeffer, Lorbeer, wenig Wacholder und Koriander abgeschmeckt. Zum Schluss überprüfe ich den Salzgehalt, passiere den Fond und lasse ihn auskühlen. Beim Entfetten ist der Moment entscheidend, ab dem das Fett erstarrt, die Gelierung aber noch



nicht einsetzt. Danach gebe ich den Fond über ein Sieb und stelle ihn kalt. In der Zwischenzeit schneide ich feine Würfel von Lauch, Karotten, Sellerie und Kohlrabi, koche sie auf den Punkt, würze sie mit etwas Salz und aromatisiere sie mit einem guten Frucht- oder Balsamessig. Die Fleischteile werden von den Knochen gelöst, die Zungen geschält und in gleichmäßige Stücke geschnitten.

Die edelsten Stücke wie Bäckchen, Kinnbäckchen, Schnauze und Zunge verwende ich für die Sülze in Raub's Restaurant. Die restlichen Teile des Kopfes und die Schultern servieren wir als Vorspeise in unserem regionalen Restaurant, dem Kreuz-Stübl. Für die Sülze überprüfe ich die Gelierkraft des Fonds und verstärke sie gegebenenfalls mit wenig Gelatine. Der Fond wird zu den Fleischteilen hinzu gegeben, ebenso die Gemüsewürfel und zuletzt fein geschnittene Blattpetersilie und Kerbel. Die Sülze wird mit Meersalz und Pfeffer abgeschmeckt, im Eisbad kalt gerührt, in Formen abgefüllt, angepresst und mindestens 24 Stunden kühl gestellt.

Der letzte Teil des Gerichts besteht aus einem kleinen Saueressen.

Dies weckt in mir Kindheitserinnerungen: Damals kamen zu Hause am Schlachttag die Innereien der selbst gezogenen Schweine mit einer dunklen, sauren Sauce auf den Tisch.

Für das Saueressen säubere ich das Herz und die Leber und schneide sie in gleiche Teile. Die Nieren werden halbiert, geputzt und ebenso zerkleinert. Das Ganze wird à la minute in der Pfanne kurz sautiert und in ein Schälchen gefüllt. Klein geschnittene Frühlingszwiebeln lasse ich angehen, gebe Oregano und Petersilie hinzu und lösche mit Birnenessig ab. Diesen Ansatz verkoche ich mit ein wenig Jus. Nach dem Abschmecken gebe ich ihn über die gebratenen Teile und garniere mit Williamsbirnen-Würfeln und einem Grünkernplätzchen.

Die übrigen Teile werden auf einem Teller gefällig angerichtet und zum Beispiel mit einem Bohnenragout vollendet. Dafür nehme ich heimische Stangenbohnen, Saubohnenkerne und Trasimener Bohnen, eine alte Sorte, die um den



WILHELM AHRENS Jahrgang 1950. Handwerkliche und Kaufmännische Ausbildung. Zusammenarbeit mit Freiherr Wolff von Tucher im Institut Agnatus seit 1984. Weiterführung des Instituts im Rahmen der Entwicklung, Produktion und Vermarktung hochwertiger Lebensmittel tierischer Herkunft. Selbständig als Unternehmer im Fleischgewerbe. Mitglied als Produzent bei Slow-Food sowie Feinheimisch Schleswig-Holstein.

THOMAS BÜHNER Jahrgang 1962, begann seine Kochlehre auf Empfehlung des Arbeitsamtes. Stationen bei Jörg Müller und Harald Wohlfahrt. Von 1991 bis 2006 Küchenchef im Restaurant »La Table« im Casino Hohensyburg (zwei Michelin-Sterne), seit April 2006 Küchenchef und Patron im Restaurant »la vie«, Osnabrück (ebenfalls zwei Michelin-Sterne).

DR. DES. ILONKA CZERNY Jahrgang 1966, Studium der Kunstgeschichte, Kunstpädagogik und Theologie in Frankfurt am Main, Innsbruck und Kassel. Seit 2001 Referentin für Kunst an der Akademie der Diözese Rottenburg-Stuttgart. Lehrauftrag im Fachbereich Kunst an der Pädagogischen Hochschule Weingarten. Publikationen und Vorträge zur Kunst der 1950/60er Jahre, der zeitgenössischen Kunst, insbesondere zur Lichtkunst, Plant-Art, Eat-Art, Kunst im öffentlichen Raum und theoretischen Fragestellungen.

PETER DIRR Jahrgang 1965 in Endingen am Kaiserstuhl. Metzgerlehre in Wyhl und Kochlehre bei Franz Keller in Köln. Ab 1985 Koch in St. Moritz, Davos und Montepulciano/Toaskana. 1988 Meisterprüfung als Metzger in Frankfurt am Main, dann wieder Stationen in St. Moritz, und auf Bermuda. 1990 in der »Aubergine« bei Eckhart Witzigmann in München; 1991–1992 Stationen in New York und Californien. 1993 Betriebswirt des Handwerks in Frankfurt am Main. Seit 1994 Metzger und Koch in Endingen am Kaiserstuhl.

KARL-JOSEF FUCHS Jahrgang 1960, absolvierte seine Kochlehre im »Schwarzen Adler« bei Franz Keller in Oberbergen. Er war Commis de Cuisine im »Le Canard« in Hamburg und in den »Schweizer Stuben« in Wertheim-Bettingen und arbeitete ab 1985 im elterlichen Betrieb im Münstertal. 2003 übernahm er den »Spielweg« und führt ihn mit seiner Frau Sabine nun in der fünften Generation. Den Jagdschein erwarb er 1984. Seiner »Wildkochschule«, die nun schon in 3. Auflage vorliegt, folgte im vergangenen Jahr das Buch »Wild & mehr« (beide im Tre Torri Verlag Wiesbaden).

PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI Jahrgang 1982 in Bastia auf Korsika. Er erhielt sein CAP (certificat aptitude professionnel) als Fleischer (preparateur en produits carnés) 2000. 2007 erhielt er sein »Brevet Professionnel de Boucher«, das einem Meisterbrief entspricht. Er arbeitet in der »Boucherie Martinetti« im korsischen Travo.

DR. FRANZ HÖCHTL Jahrgang 1970. Studium der Agrarbiologie an der Universität Stuttgart-Hohenheim. Seit 1997 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Landespflege der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg. Promotion zum Thema »Landschaftsentwicklung und Wildnis im piemontesischen Val Grande-Nationalpark«, ausgezeichnet mit dem Lennart-Bernadotte-Preis für Landespflege 2004. Gegenwärtig koordiniert und bearbeitet er das transdisziplinäre Forschungsprojekt »Historische Weinberge: Winzer, Denkmalpflege und Naturschutz auf einem gemeinsamen Weg«.

PROF. DR. KARL OTTO HONIKEL Jahrgang 1941, studierte Chemie an der Universität Würzburg; Promotion 1968 in Biochemie. Ab 1973 Mitarbeiter im Institut für Chemie und Physik der Bundesanstalt für Fleischforschung in Kulmbach, wurde er 1985 dessen Leiter. Von 1988 an war er insgesamt neun Jahre Leiter der Bundesanstalt; sie ging 2004 in der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel auf. Ende 2006 trat er in den Ruhestand. Seine Forschungsthemen: biochemische Veränderungen im Fleisch nach dem Schlachten sowie bei der Be- und Verarbeitung zu verzehrfertigen Produkten; Entwicklung, der Aufbau und die Durchführung von Qualitätsfleischprogrammen; Ursachen und Ausmaß von Kontaminationen und Rückständen in Fleisch und seinen Produkten. Als Institutsleiter widmete er sich darüber hinaus der Zusammensetzung von Fleisch verschiedener Tierarten und von Fleischerzeugnissen. Falsche Aussagen zur Ernährung mit Fleisch und seinen Erzeugnissen versuchte er richtig zu stellen.

DR. URSULA HUDSON-WIEDENMANN Jahrgang 1958, ist Literatur- und Kulturwissenschaftlerin. Sie lehrte von 1993 bis 1996 Interkulturelle Germanistik an der Universität Bayreuth und von 1996 bis 2004 an der University of Cambridge. Seit 1994 freiberuflich tätig mit den Schwerpunkten Kulturforschung des Essens und Designgeschichte. Gerade erschien ihr Buch »Meisterwerke für uns'ren Gaumen. Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche«. Vacat Verlag Potsdam 2009.

DR. ANITA IDEL Jahrgang 1955, ist Tierärztin und Mediatorin und arbeitet als Projektmanagerin im Bereich nachhaltige Landwirtschaft, Biologische Vielfalt und Kultur(-geschichte) des Mensch-Tier-Verhältnisses. Sie ist Mitbegründerin der AG Kritische Tiermedizin (1982), des Gen-ethischen Netzwerks (1986) und der Gesellschaft für ökologische Tierhaltung (1991). Seit 1986 hat sie einen Lehrauftrag an der Universität Kassel zu den tiergesundheitlichen, ökologischen und sozio-ökonomischen Folgen der Agro-Gentechnik. Von 2005 bis 2008 war sie Lead-Autorin des Weltagrarberichts (IAASTD).

PROF. DR. RAINER MARIA KIESOW Jahrgang 1963, Jurist. Lehrt an der École des Hautes Études en Sciences Sociales (Paris) und am Fachbereich Rechtswissenschaft der Universität Bremen. Forscht am Max-Planck-Institut für europäische Rechtsgeschichte. Gibt mit heraus: »Myops – Berichte aus der Welt des Rechts« (C. H. Beck Verlag). Hat u. a. geschrieben: »Das Naturgesetz des Rechts« (Suhrkamp Verlag), »Das Alphabet des Rechts« (Fischer Verlag).

JOHANNES KING Jahrgang 1965, ist mit neun Geschwistern auf dem Bauernhof der Eltern im Schwarzwald aufgewachsen. Nach der Kochlehre absolvierte er Küchenstationen in Deutschland, Österreich und Frankreich. Erste Auszeichnungen wurden ihm als Chefkoch des Restaurants »Grand Slam« in Berlin zuteil. Seit Sommer 2000 kocht Johannes King im »Söl'ring Hof« auf Sylt, der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist.

PROF. DR. CHRISTOPH KLOTTER Jahrgang 1956, Prof. Dr. habil., Dipl. Psych., Psychoanalytiker, hat eine Professur für Ernährungspsychologie und Gesundheitsförderung an der Hochschule Fulda. Es ist Dekan des Fachbereichs Oecotrophologie und seine Forschungsschwerpunkte sind Adipositas, Gesundheitsförderung und Evaluation. Seine letzte Veröffentlichung: »Warum wir es schaffen, nicht gesund zu bleiben. Eine Streitschrift zur Gesundheitsförderung« (München 2009).

CLAUDE PETIT Jahrgang 1981. Studium der Forstwissenschaften an der Albert-Ludwigs-Universität Freiburg. Seit 2007 wissenschaftlicher Mitarbeiter am Institut für Landschaftspflege ebendort. Derzeit promoviert er im transdisziplinären Forschungsprojekt »Historische Weinberge: Winzer, Denkmalpflege und Naturschutz auf einem gemeinsamen Weg«.

WOLFGANG RAUB Jahrgang 1954. Nach seiner Ausbildung zum Koch im »Bad Hotel zum Hirsch« in Baden-Baden verbrachte er vier Jahre im renommierten »Brenner's Parkhotel«, ebenfalls in Baden-Baden. Die Prüfung zum Küchenmeister legte er 1978 mit dem besten Ergebnis ab, das je bei der IHK Karlsruhe erreicht wurde. Im Jahr 1979 übernahm er das elterliche Gasthaus im Kuppenheimer Stadtteil Oberndorf. Seit Mitte der 1980er Jahre erhält er für sein Gourmetrestaurant »Raub's Restaurant« Auszeichnungen verschiedener Gourmetführer. In seinem »Kreuz-Stübl« ist er auf authentische regionale Küche auf höchstem Niveau bedacht.

PROF. DR. KURT RÖTTGERS Jahrgang 1944, Professor für Philosophie, insbesondere Praktische Philosophie an der FernUniversität in Hagen 1984–2009, Mitherausgeber des »Historischen Wörterbuchs der Philosophie«. Forschungsschwerpunkte: Sozialphilosophie, Geschichtsphilosophie, französische Philosophie der Gegenwart. Letzte Veröffentlichungen: »Die französische Philosophie im 20. Jahrhundert. Ein Autorenhandbuch«, hrsg. zus. mit Th. Bedorf. Darmstadt 2009; Wertepolitik. In: Zs. f. Kulturphilosophie 3 (2009), 135–150; »Demaskierungen«. In: Masken, hrsg. v. K. Röttgers u. M. Schmitz-Emans. Essen 2009, 64–96 und vor allem: »Kritik der kulinarischen Vernunft«. Bielefeld 2009.

DR. WALTER SCHÜBLER Jahrgang 1963, ist Lektor und Autor. Er erarbeitet Biographien, die dem Genre abseits der ausgetretenen Pfade neue Wege zu erschließen suchen, u. a. eine »Short-cuts-Biographie« über Johann Nestroy (Residenz Verlag 2001). Demnächst erscheint seine »Zoom-Biographie« zu Gottfried August Bürger. Arbeitet derzeit über Anton Kuh. Lebt in Wien.

DR. WALTER VÖSGEN Jahrgang 1943. Nach dem Studium der Lebensmittelchemie an der TU Berlin und der Promotion an der Uni Hannover, ist er, nach beruflichen Stationen in Halle / W. und in Bremen, seit 1987 mit der Geschäftsleitung der Fa. arotop food & environment, Mainz, betraut. Als Produktentwickler arbeitet er hier für die fleischverarbeitende Industrie, das Fleischerhandwerk und Zulieferunternehmen. Über Publikationen und Vorträge und mit Vorschlägen für innovative Produkte und Technologien ist er als Fachmann für Fleischverarbeitung in der Branche bekannt geworden.

PROF. DR. THOMAS VILGIS geboren 1955, ist Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er forscht an weicher Materie, darunter auch an der Physik und Chemie von Nahrungsmitteln mit experimentellen und theoretischen Methoden. Im vergangenen Dezember erschien sein neues Buch »Molekularküche. Geschmack, Aromen, Flavour«. Er ist Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinaire.

PD DR. ULRIKE WEILER Jahrgang 1956. Sie studierte an der Universität Hohenheim Agrar- und Kommunikationswissenschaften und arbeitet als Wissenschaftlerin am Fachgebiet Verhaltensphysiologie landwirtschaftlicher Nutztiere der Universität Hohenheim. In ihren Forschungsarbeiten untersucht sie die endokrine Regulation der Lebensfunktionen bei Haus- und Wildschweinen und die Auswirkungen auf die Leistungsfähigkeit der Tiere. In der Lehre vertritt sie unter anderem den Bereich der Fleischqualität.

MARTIN WURZER-BERGER geboren 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Mitglied der Deutschen Akademie für Kulinaristik und des Internationalen Arbeitskreises für Kulturforschung des Essens. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitifproduzent, Weinhändler und freier Autor. Er schreibt regelmäßig für die Zeitschrift »Fine. Das Weinmagazin«. Die Weintexte des Buchs »Steinheuer. Harmonie der Aromen. Einklang von Küche und Wein« (Wiesbaden 2008) stammen aus seiner Feder. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

© 2009 Alter Hof Suttarp
Edition Wurzer & Vilgis Ottmarsbocholter Straße 117
Martin Wurzer-Berger 48163 Münster

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Prof. Dr. Thomas Vilgis vilgis@journal-culinaire.de
Elmar Lixenfeld

Korrektorin Ursula Hudson-Wiedenmann
Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Druck MaroDruck, Augsburg
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden freundlicherweise
von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-09-6 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro (24 sFr) plus 2 Euro Versandkosten
Abonnement 27,00 Euro (44 sFr) zwei Ausgaben, inklusive Verpackung und Versand

Bestellung **Einzelausgaben und Abonnements**
BuchGourmet Telefon 02 21-257 40 72
Dieter K. Eckel Telefax 02 21-25 53 05
Hohenzollernring 16–18 shop@buchgourmet.com
50672 Köln

Buchhandel
MaroVerlag Telefon 08 21-41 60 34
Zirbelstraße 57a Telefax 08 21-41 60 36
86154 Augsburg campus@maroverlag.de