

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

№ **11** 2010

Fisch
Köcheprojekt
Forum

6 Editorial

Fokus

Fisch

- 10 ROGER THIEL
Ichthys
Annäherungen an den Fisch zwischen Speise und Symbol
- 16 CARSTEN JAHNKE
Von grätenlosen Fischen und dicken Pfeffersäcken
Heringe in Handel und Küche des Mittelalters
- 24 MONIKA MANTHEY-KARL
Wie frisch ist der Fisch?
Möglichkeiten und Grenzen der Qualitätsbestimmung
- 33 CHRISTOPHER ZIMMERMANN
Ausgestorben? Unerschöpflich?
Über den Zustand genutzter Meeresfischbestände
- 39 BERNHARD RENNERT
CHRISTOPH VAN BALLEGOOY
Aquakultur
Chancen und Grenzen

Zukunft

Fischinnereien

Köche projekt

- 50 BERNHARD GOESSNITZER
Auf was man dabei doch alles kommt
- 55 HEINZ HANNER
Waldviertler Karpfen
Branding, Tatar und Milchner
Wiesenkräuter und Röstaromen
- 60 TIM RAUE
Fish Maw
- 63 JOACHIM WISSLER
Royale und Krabbenknäckebrot

Forum

CHRISTOPH KLOTTER
JANNA KÜHNE

- 72 **Die Welt (in) der Lebensmittelwerbung**
Zwei Analysen

JÜRGEN HÄDRICH

Diätetik

- 79 **Essen und Langlebigkeit** (Teil II)
Die Einsparung des Lebens

THOMAS VILGIS

- 88 **Wasser**
Neutraler Geschmack mit vielen Nuancen

WILFRIED KUNSTMANN

- 98 **Kochen als Kommunikationsmedium**
Eine Annäherung

CLAUDE PETIT
FRANZ HÖCHTL

Heimat

- 103 **Trockenmauern und Treppen**
Architektur und Bausubstanz
historischer Terrassenweinberge

EVA DERNDORFER

- 122 **Sinn-los?**
Veränderte Sinneswahrnehmung im Alter

-
- 128 Autoren

Sie sind still und stumm. Sie zeigen keine Mimik. Sie bewegen sich elegant und grazil. Sie sind kalt und schleimig. Sie duften nach Meer und Jod. Sie stinken nach – Fisch.

Die Begeisterung oder die Abscheu, die Wasserbewohnern als Nahrungsmitteln entgegen gebracht wird, könnte polarer nicht sein. Die Distanz scheint proportional mit der Entfernung vom Meer zu steigen. Auch die Nähe von Süßwasserseen oder -Flüssen wirkt sich für die Haltung der meisten Menschen gegenüber Wassergetier kaum positiv aus. Oder ist das eine Folge fast ein Jahrhundert währender lebensvernichtender und Fische verdrängender Verschmutzung der Binnengewässer, die erst in den letzten Jahrzehnten mit sichtbarem Erfolg umgekehrt werden konnte? Es bleibt dabei: Fische stammen aus einer anderen Welt, in der wir selbst ohne Hilfsmittel nicht überleben könnten. Sie sind erschreckend anders. Und es sind viele Arten, die vor allem die Meere bevölkern. Gerade hat das Forschungsprojekt »Census of Marine Life« seine Ergebnisse vorgestellt. Jetzt wird die Zahl der Meeresorganismen auf eine Milliarde geschätzt – erste eine Viertelmillion Arten sind wissenschaftlich erfasst worden. Zwölf Prozent sind Fische.

Fünf zu eins lautet das aktuelle Verhältnis von Fleisch- zum Fischverzehr in Deutschland. Es spiegelt jedoch nicht nur emotionale Befindlichkeiten. Beim Fischkonsum spielt die Verfügbarkeit eine nicht zu unterschätzende Rolle. Denn erhebliche Mengen von Speisefisch stammen – anders, als beim Fleisch – aus natürlicher Produktion: aus Wildfängen. Fischbestände aber, nicht nur im Atlantik, werden seit Jahren mit einer hohen Intensität wirtschaftlich befishet. In der Folge entsteht des Öfteren ein massives Ungleichgewicht zwischen Fang und natürlichem Nachwachsen. Es wundert deshalb nicht, dass aufgrund der Nachfrage für bestimmte Fischarten oder Meeresfrüchten die vom Menschen betriebene Aquakultur weltweit boomt. Schon die Hälfte der vom Menschen verwerteten Fische wird in Aquakulturen produziert.

Seite 10 Doch der *Fokus* des Journal Culinaire No. 11 »Fisch« startet kulturwissenschaftlich: ROGER THIEL formuliert Annäherungen an den Fisch zwischen Speise und Symbol und schlägt weite Bögen aus der Antike bis in die Anfänge des Christentums. Der Historiker CARSTEN JAHNKE skizziert eine Folge der erfolgreichen Ausbreitung des Christentums: Sein Beitrag »Von grätenlosen
Seite 16 Fischen und dicken Pfeffersäcken. Heringe in Handel und Küche des Mittelalters« erzählt vom unauflöselichen und wirkmächtigen Zusammenhang zwischen der dominierenden Weltanschauung und Leben und Handeln der Menschen. Eine bestimmte Rolle spielte schon damals die Qualitätssicherung, die den Erfolg des Handels sicherstellte. Die Möglichkeiten und Grenzen der heu-

tigen Qualitätsbestimmung beschreibt MONIKA MANTHEY-KARL. Denn nach wie vor bewegt die Frage »Wie frisch ist der Fisch?« zu Recht fast jeden Verbraucher. Seite 24

Wildfang und die Aquakultur sind die beiden Quellen, aus denen »frischer Fisch« in der Zukunft stammen wird. CHRISTOPHER ZIMMERMANN lässt uns einen neuen, differenzierten Blick auf die Befischung der Fischbestände gewinnen und wirft in diesem Zusammenhang einen ersten Blick auf die Bedeutung der Aquakulturen. Deren Chancen sind unter Berücksichtigung des Prinzips der Nachhaltigkeit, wie BERNHARD RENNERT und CHRISTOPH VAN BALLEGOOY darlegen, nicht von der Hand zu weisen. An dieser Stelle hätten wir Ihnen nicht nur aus Gründen der Anschaulichkeit gerne ein aktuelles Projekt aus dem Saarland vorgestellt. Dort entsteht aktuell die weltweit erste kommerzielle Produktion von Meeresfischen in einem Kreislaufsystem im Binnenland. Doch leider sind Bauverzögerungen zu vermelden. Uns bleibt nur, Ihnen den Artikel für das Journal Culinaire No. 12 anzukündigen. Seite 33
Seite 39

In das *Köcheprojekt* »Fischinnereien« haben sich je zwei Köche aus Deutschland und aus Österreich eingeschrieben. Der streitbare BERNHARD GOESSNITZER führt in Eggelsberg nördlich der Stadt Salzburg einen Landgasthof. Ungeschminkt und mit entwaffnender Direktheit präsentiert er seine österreichische Traditionsküche. Auch HEINZ HANNER aus Mayerling weiß sich bei aller Innovation der österreichischen Kochkultur verbunden. Asiatisch inspiriert ist die Küche des Urberliners TIM RAUE, der vor wenigen Wochen sein erstes »eigenes« Restaurant in seiner Heimat Kreuzberg eröffnet hat. JOACHIM WISSLER schließlich steuert zwei komplex aufgebaute Gerichte aus seinem gerade erschienenen Kochbuch JW₄ bei. Seite 50
Seite 55
Seite 60
Seite 63

Im *Forum* analysieren JANNA KÜHNE und CHRISTOPH KLOTTER zwei Werbespots der Lebensmittelindustrie. Die filmische Professionalität dieser »Kurzfilme« ist sicherlich jedem bewusst. Doch in welchem Maße inhaltliche Rückgriffe in den Grundbestand unserer Kultur im Bereich der Lebensmittel stattfinden, wird hier eindrücklich dargelegt. In Bezug auf das Bilderverbot ist der Sachverhalt vielleicht noch komplexer und auch mit einer schärferen Spitze versehen als vermutet: Denn mit der Menschwerdung Jesu Christi wird, wie die Diskussionen nicht nur des 4. Jahrhunderts zeigen, das Bilderverbot zumindest relativiert. Doch die Bilderstürmer feiern in der Geschichte immer wieder große Erfolge. Ist die aktuell zu verzeichnende Bilderskepsis oder sogar -Ablehnung letztendlich ein Beleg für die bleibende Dominanz eines gnostischen Weltverständnisses? Seite 72

JÜRGEN HÄDRICH setzt seinen auf drei Teile konzipierten Beitrag »Essen und Langlebigkeit« mit dem zweiten Teil »Die Einsparung des Lebens« fort. In ihm stellt er Positionen des 19. und 20. Jahrhunderts vor, die gezielt danach suchen, das Leben zu verlängern. »Das schmeckt wie Wasser« erscheint im allgemeinen nicht als Ausweis hoher Genussqualität. Wenn aber THOMAS VILGIS sich mit physikalischem Sachverstand dem Thema Wasser zuwendet, verwundert es kaum, dass er dem neutralen Geschmack viele Nuancen entlockt. Wolfgang Tuschmann hatte in einem früheren Journal Culinaire die These aufge- Seite 79
Seite 88

stellt, dass Kochen nur in einem sehr eingeschränkten Sinn Kommunikation sei. WILFRIED KUNSTMANN hält dagegen und entwickelt das Kochen dezidiert als Kommunikationsmedium: Eine differenzierte Annäherung mit Charme. FRANZ HÖCHTL und CLAUDE PETIT haben im Journal Culinaire No. 8 und No. 9 von der Vielfalt und Eigenart terrasserter Reblandschaften berichtet. In ihrem abschließenden dritten Artikel »Trockenmauern und Treppen. Architektur und Bausubstanz historischer Terrassenweinberge« stehen Details im Blickpunkt. Denn technisches Wissen und Können kennzeichnen nicht nur die Gesamtanlagen der Weinberge – sie spiegeln sich auch und besonders in den Finessen ihrer Strukturen. Der häufig unterschätzten und alle betreffenden Aufgabe, die veränderten Sinneswahrnehmungen im Alter in den Blickpunkt zu rücken, nimmt sich EVA DERNDORFER an und beschließt damit das Journal Culinaire No. 11.

Ihnen wie immer einen anregenden und ertragreichen Lesegenuss wünschend

THOMAS VILGIS und MARTIN WURZER-BERGER



Die Innereien von Fischen und Meerestieren haben grundsätzlich nicht den besten Ruf, und das zu unrecht. Denn während das Filet, bzw. das pure Fischfleisch, im besten Fall vor allem durch seine Saftigkeit und ein feines jodiges Salzaroma begeistert, bestechen die Innereien durch eine intensive Aromatik. Und diese Aromatik kann sehr vielfältig sein.

Fish Maw

Ich erinnere mich noch gut an mein Dinner im Drei-Sterne-Restaurant von Alain Ducasse in Monaco. Ich bekam Kutteln vom Kabeljau in Tomatensud mit Salami, Kapern und Oliven. Es war ein herrlich würziger Gang, bei dem vor allem die sanfte, gallertartige Struktur der Kabeljaukutteln für eine schöne Ausgewogenheit von Säure, Würze und elegante Aromenlänge sorgte. Ich war begeistert von einem Produkt, das erst ein dutzend Jahre später in Deutschland gesichtet wurde. Der nächste Gang war dann deutlich spezieller, es gab ein wunderbares Rotbarbenfilet, dazu ein Crostini mit einer Paste, die aus den gesamten Innereien der Rotbarbe bestand. Sie wurden schlicht gemixt und mit etwas Salz und Knoblauch aromatisiert. Den Geschmack habe ich noch heute am Gaumen, wenn ich Rotbarben auch nur sehe, und es läuft mir eiskalt den Rücken herunter. Dichte fischige Aromen, mit extrem kräftigen, oxidativen Tönen, den gesamten Gaumen belegend, und für mich aromatisch zu vergleichen mit einem Bitterextrakt.

In der chinesischen Küche werden Fischinnereien gegessen, weil ihnen eine Wirkung nachgesagt wird, und darauf kommt es in dieser Küche an. Mein Favorit ist *fish maw*, die Schwimmblase von großen Barschen, denn ihre Wirkung soll zum einen sehr gut für die Knorpel im menschlichen Körper sein und zum anderen – ebenso wie beim Fisch – beim Menschen für eine bessere Balance sorgen. *Fish maw* gibt es getrocknet, und die Prozedur, ihn einzulegen und kochfertig zu machen, ist enorm aufwändig und dauert mindestens zwei Tage. Sein Aroma ist sehr fein und subtil, die Konsistenz rein gallertartig.

In meinem Rezept geht es mir um die Belebung des gesamten Organismus und die Balance. Der einzige Nachteil liegt in der Beschaffung, denn Hongkong ist weit entfernt. Unter 300 Euro pro Kilo ist keine anständige Qualität zu bekommen; wir bezahlen sogar bis zu 750 Euro pro Kilo für die absoluten *premium fish maws*. Getrocknete Lebensmittel wie *fish maw* können im übrigen problemlos eingeführt werden.



Eintopf von Fish Maw, Jakobsmuscheln und grüner Paprika mit Zitrone

Für 4 Personen

- 1 *fish maw* (circa 120 g Trockengewicht)
- 3 frische Lorbeerblätter
- 3 frische Zitronenblätter
- 3 Zitronen in Scheiben
- Wasser

Vier Liter Wasser mit einer Zitrone und je einem Blatt Lorbeer und Zitrone aufkochen, den *fish maw* dazugeben, den Topf vom Herd nehmen und einen Deckel darauf legen. Zehn Stunden ziehen lassen. Den Vorgang zwei Mal wiederholen. Den *fish maw* aufschneiden und von Haut und Sehnen befreien, in Vierecke mit 2 mal 2 cm Kantenlänge schneiden.

- 4 Jakobsmuscheln, ausgelöst und gewässert

Die Jakobsmuscheln halbieren und bei 80° C eine Minute dämpfen.

- 0,1 l Fischfond
- 4 EL Limejuice
- 4 EL Zitronensaft
- 2 EL Zitronenöl
- 1/2 grüne Chilischote ohne Kerne, in feinste Würfelchen geschnitten
- 4 Pimientos de Padrón
- 2 EL blanchierte Zwiebelwürfel
- Mondamin fix Pulver hell

In einer Sauteuse das Zitronenöl erhitzen, darin die Zwiebelwürfel und die *fish maw*-Stücke anschwitzen. Mit Limejuice und Zitronensaft ablöschen, salzen; mit Mondamin leicht binden und die Pimientos dazugeben; einmal aufwallen lassen.

- 2 EL Korianderkresse
- 1 TL frische Korianderkörner
- 2 EL eingelegte Zitronenschalen, in Julienne geschnitten

In einem tiefen Teller die Jakobsmuschelscheiben anrichten, darauf den *fish maw* geben. Mit der Zitronenschale, der Korianderkresse und den Korianderkörnern dekorieren.

Autoren

MAG. DR. EVA DERNDORFER Jahrgang 1974, Studium und Dissertation in Ernährungswissenschaften an der Universität Wien. Spezialistin im Bereich der Lebensmittel-Sensorik. Nach jahrelanger Berufserfahrung in Wissenschaft (Fachhochschulsektor) und Wirtschaft (Lebensmittelindustrie) ist sie seit 2008 selbständig tätig. Lehrbeauftragte an mehreren österreichischen Hochschulen, Autorin von Sach- und Fachbüchern (Lebensmittelsensorik, Warum wir essen was wir essen, Iss Dich jung, Weinsensorik).

BERNHARD GOESSNITZER Jahrgang 1954, hat in Tirol von 1970 bis 1974 kochen gelernt. Danach arbeitete er in mehreren guten Küchen Europas, u. a. einige Jahre als Chef de Partie international für Princess Hotels und Hilton. 1980 kehrte er als Küchenchef nach Österreich zurück. 1989 eröffnete er sein Landgasthaus in Eggelsberg, nördlich der Stadt Salzburg und führt es erfolgreich als »Refugium« origineller österreichischer Küche.

DR. JÜRGEN HÄDRICH Jahrgang 1970, Kulturwissenschaftler und Philosoph. Er ist Programmleiter Wissenschaft der Jungen Akademie in Berlin. Promotion an der Humboldt-Universität zu Berlin zum Thema »Unsterblichkeitstechniken. Zur Kulturgeschichte einer Faszination«.

HEINZ HANNER Geboren 1963 in Wien, lebt nach dem Motto »Wisse zu wollen und sei frei!« Nach der Fremdenverkehrs-Fachschule in St. Pölten arbeitete er von 1982 bis 1990 im elterlichen Hotel Marienhof in Mayerling. Im R&C Hanner in Mayerling ist er seit 1990 Chef de cuisine und Patron. 1997 wurde er Koch des Jahres im Gault Millau, 2002 Käse-Ambassador ebenda. 2005 erhielt er das »Goldene Teeblatt« und wurde Gastronom des Jahres (Hotel & Touristik). Zwei Jahre später gewann er die Relais Gourmand Trophy und wurde Aufsteiger des Jahres (A la Carte *****). 2008 Aufnahme in »Les Grandes Tables du Monde – Tradition & Qualité«. Im April 2010 erschien sein Kochbuch »Die feine Küche. Erlesene Gerichte aus heimischen Spitzenprodukten«.

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. CARSTEN JAHNKE Geboren 1968 in Hamburg, ist Dozent für mittelalterliche Geschichte an der Universität Kopenhagen. Seine Schwerpunktthemen sind die mittelalterliche Handels- und Sozialgeschichte Nordeuropas, die Geschichte der Hanse und des Heringsfangs und der Heringsverarbeitung im Ostseeraum. Aktuelle Veröffentlichungen u. a.: *The Baltic Trade*, in: *Handbook of Hanseatic History*, Red. Don Harrald, Leiden 2011 und *The European fishmonger. The great herring fishery in the Øresund c. 1200–1600*, in: *Transcending boundaries*, udg. af Fredrik Björk, Per Eliasson og Bo Poulsen. *Skrifter med Historiska Perspektiv*, Band 9, Malmö 2009, S. 34–47.

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).

JANNA KÜHNE Jahrgang 1984. Studierte drei Jahre im norditalienischen Pollenzo an der von der Organisation Slow Food ins Leben gerufenen »Universität der gastronomischen Wissenschaften« die komplexen kulturellen, wissenschaftlichen und wirtschaftlichen Zusammenhänge in der Welt der Ernährung und Lebensmittelproduktion. Seit 2009 Studium des Masters »International Food Business and Consumer Studies« an den Hochschulen Kassel/Witzenhausen und Fulda.

PROF. DR. WILFRIED KUNSTMANN Geboren 1949 in Marl, Sozialwissenschaftler, Historiker und Kaufmann. Seit 1996 Hochschullehrer für Sozial- und Pflegemanagement an der Evangelischen Fachhochschule RWL in Bochum, davor Geschäftsführer eines Sozialverbandes. Hobbykoch und, nach Gault-Millau, »Gelegenheitsgourmet«. Die Entwicklung und Differenzierung des Kochens verfolgt er seit seinen ersten Erfahrungen mit der französischen Küche in Münster. Derzeitige Interessengebiete: Theorie der sozialen Dienstleistungen, Risikomanagement, menschliche Frühgeschichte.

MONIKA MANTHEY-KARL Jahrgang 1953, studierte an den Universitäten Aachen und Bonn Lebensmittelchemie. Sie arbeitet als Wissenschaftlerin am Institut für Sicherheit und Qualität bei Milch und Fisch des Max Rubner-Institutes. Ihre Arbeitsschwerpunkte am Standort Hamburg liegen in der Qualitätsbeurteilung und der anorganischen Rückstandsanalytik von Fisch und Fischprodukten.

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«.

TIM RAUE Geboren 1974 in Berlin. Nach seiner Ausbildung zum Koch 1997 im Restaurant Rosenbaum zum ersten Mal Küchenchef. 1998 übernahm er in gleicher Position die Berliner Kaiserstuben und wurde vom »Der Feinschmecker« zum Aufsteiger des Jahres gewählt. Nach vier Jahren im e.t.a. Hoffmann (mit seiner Frau Marie-Anne) übernahm er 2003 die kulinarischen Geschicke des Restaurants 44 im Swissôtel Berlin. 2005 Aufsteiger des Jahres im Gault Millau. 2007 Verleihung des ersten Michelin Sterns; 18 Punkte und Wahl zum Koch des Jahres im Gault Millau. Von 2008 bis 2010 Kulinarischer Direktor und Corporate Executive Chef bei der Adlon Holding GmbH; ein Michelin Stern und 18 Punkte im Gault Millau für das Restaurant MA. Im November 2009 potentieller Anwärtler für einen zweiten Michelin Stern. Seit Juli 2010 ist Tim Raue gemeinsam mit seiner Frau Marie-Anne mit dem Restaurant »Tim Raue« in Berlin-Kreuzberg selbständig.

DR. BERNHARD RENNERT Jahrgang 1950, studierte an der Humboldt-Universität zu Berlin Fischereiwesen. Nach dem Abschluss als Diplom-Fischereingenieur machte er Abstecher in die Küstenfischerei und zum Deutschen Anglerverband. Seitdem arbeitet er als Wissenschaftler am Institut für Binnenfischerei, jetzt Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei, in Berlin. Er forscht auf dem Gebiet der Reinigung fischereilichen Abwassers in Pflanzenkläranlagen, geschlossenen Kreislaufanlagen und Aquaponiksystemen. In der Lehre vertritt er an der Humboldt-Universität zu Berlin das Fachgebiet Aquakultur.

DR. ROGER THIEL Jahrgang 1960, ist Literatur- und Kulturwissenschaftler. Er lehrte sowohl Sprach- und Literaturwissenschaft als auch Ästhetik und Architekturtheorie an Universitäten in Deutschland, Großbritannien und den USA. Wiss. Mitarbeiter am Lehrstuhl für Religions- und Missionswissenschaft der Friedrich-Alexander-Universität Erlangen-Nürnberg. Für dieses Jahr ist das Erscheinen seiner vergleichenden Studie »Anarchitektur. Lektüren zur Architektur-Kritik bei Franz Kafka« im Berliner Verlag Vorwerk 8 angekündigt.

DR. CHRISTOPH VAN BALLEGOOY Jahrgang 1966, studierte an der Humboldt-Universität zu Berlin Biologie. Seit dem Abschluss des Studiums arbeitet er am Leibniz-Institut für Gewässerökologie und Binnenfischerei. Er forscht auf den Gebieten der Endokrinen Disruptoren (»Umwelthormone«), der Aquakultur und im Bereich des Wissenstransfers.

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 Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik sowie Mitherausgeber und Redakteur des Journal Culinaire.

JOACHIM WISSLER Jahrgang 1963, wuchs im Gasthof seiner Eltern in Nürtingen auf. Seine Ausbildung genoss er bei Harald Wohlfahrt in Baiersbronn. Nach Stationen in Hinterzarten und Baden-Baden erhielt er 1995 seinen ersten Michelin-Stern im Rheingauer Schloss Reinhartshausen; im darauf folgenden Jahr erhielt er seinen zweiten Stern. Seit 2000 arbeitet er im Restaurant Vendôme im Schloss Bensberg bei Bergisch Gladbach. Dort erhielt er 2006 seinen dritten Michelin-Stern. Er ist mit drei Michelin-Sternen, 19,5 Punkte im Gault Millau und fünf Feinschmecker-F's der höchstdekorierte Koch Deutschlands. Im Juni 2010 erschien sein neues Kochbuch »JW«.

MARTIN WURZER-BERGER Jahrgang 1963, studierte Freie Kunst und katholische Theologie. Stellvertretender Vorsitzender der Deutschen Akademie für Kulinaristik und aktiv im Internationalen Arbeitskreis für Kulturforschung des Essens. Er arbeitet in Münster als Maler, Grafiker, Aperitifproduzent, Weinhändler und freier Autor. Regelmäßig schreibt er für die Zeitschrift »Fine. Das Weinmagazin«. Gerade wurde seine Ausstellung: »Über Augenhöhe« eröffnet, ein Fries für die Bibliothek der Psychologischen Institute der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Er ist Herausgeber und Chefredakteur des Journal Culinaire.

DR. CHRISTOPHER ZIMMERMANN Geboren 1965 in Nürnberg, ist deutscher Vertreter im Advisory Committee des Internationalen Rates für Meeresforschung, das jedes Jahr die Fangempfehlungen für Nordost-Atlantische Fischbestände erarbeitet. Er ist stellvertretender Leiter des Instituts für Ostseefischerei in Rostock, einer Einrichtung des von-Thünen-Instituts, Bundesforschungsinstitut für ländliche Räume, Wald und Fischerei.

© 2010 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

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 978-3-941121-11-9 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