

Sonderdruck

Shortlist

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens

Edition Wurzer & Vilgis

Nº **36** 2023

Kräutertee und Infusion

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

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

Das Journal Culinaire ist unabhängig und frei von Werbung, gewürzt mit ernsthaftem Engagement und gelegentlich einem Schuss Emotion. Es erscheint zweimal jährlich.

jc

journal **culinaire**

Kultur und Wissenschaft
des Essens
Edition Wurzer & Vilgis

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Kräutertee und Infusion

Gewürze und pflanzliche Extrakte

Pharmazie und Ernährung

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

Glaubwürdigkeit

Überlegungen zu den Wurzeln einer Haltung

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

Molekulare Teeorie

Infusion, Zubereitung, Sensorik, Gastronomie

- 42 THOMAS A. VILGIS hat in der *Camellia-sinensis*-Ausgabe des Journal Culinaire die Grundlagen für die Geschmacks- und Aromenvielfalt der daraus gewonnenen Tees beschrieben. Nun legt er minutiös dar, welche praktischen Wege gewählt werden können, um sie in Getränken sensorisch erfahrbar zu machen. Zudem skizziert er faszinierende gastronomische Überlegungen für ihr Zusammenspiel mit Speisen.

Obst- und Kräuterinfusionen

Alkoholfreie Essensbegleiter aus Streuobstwiesen

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

Infusionen für die Patisserie

Wege der kreativen Praxis

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

Ohne Alkohol

Alternativen aus (möglichst) lokalen Zutaten

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

Mormonentee

Von den Ureinwohnern übernommen?

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

Majoran

Mundstück Nr. 33

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

Lösliche Vielfalt

Traditionelle und neue Getränke

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

Forum

Ökologie und Pflanzenschutz

Stand der Dinge und Fortschritte im Biolandbau

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

Nutri-Score

Einfacher zur Fehlernährung

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

Leibniz

Was essen im Zeitalter des modernen Unterwegs-Seins?

- 122 TILMAN ALLERT lässt seinen soziologischen Röntgenblick einmal mehr über eine unverrückbare Größe in der mitteleuropäischen Genussgeschichte schweifen. Auch wenn in diesem Fall Zähne eine unübersehbare Rolle spielen – er driftet keinesfalls in eine medizinische Fachdisziplin ab.

Ich hab' es satt!

Wie moralischer Ekel die Nahrungsaufnahme beeinflusst

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

Shortlist

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

Shortlist

Tim Spector

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

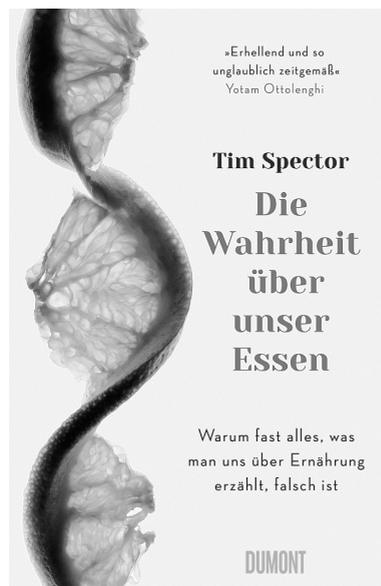
DuMont Buchverlag, Köln 2022,
gebunden, 350 Seiten, 14 × 21 cm,
25 Euro

Ein bald emeritierter Professor betrachtet sein Fachgebiet, die Ernährungswissenschaft, und kommt zu dem Schluss: Alles Idioten, außer mir. Das Schlimme ist: Er hat auch noch recht (außer mit der eitlen Schlussfolgerung). Trotzdem ist dieses Buch von Tim Spector beruhigend. Mir ging dadurch auf: Ich mache *nicht* alles falsch. Das aber versuchen mir fast alle Menschen, die ich kenne, einzureden. Sie behaupten, ich ernähre mich völlig falsch, habe angeblich einen ungesunden Lebensstil. Ich esse zu viel, zu falsch, zu unausgewogen. Ich bewege mich zu wenig. Ich werde, sagen mir die Menschen, schon sehen, was ich davon habe. Das ging und geht dem Autor auch so. Seit frühester Jugend isst er zu viel Fett, zu viel Fleisch, zu viel Zucker, überhaupt zu viel und zu unregelmäßig. Er trinkt zu wenig Wasser und zu viel Alkohol und Kaffee. Er wundert sich über die Ratschläge seiner Mitmenschen, weil sie kaum oder gar keine wissenschaftliche Grundlage haben, weil sie teilweise sogar gesundheitsschädlich seien. Er sieht darin Pseudowissenschaft, Fehlinterpretationen und eine unguete Propaganda der Lebensmittelindustrie.

Der gefährlichste Ernährungsmythos, den er erkannt hat: »Unsere Körper seien identische Maschinen und würden auf genau dieselbe Weise reagieren.« Auch dies verbreite angeblich die Lebensmittelindustrie aus naheliegendem Geschäftsinteresse. Und er bekennt erstaunlich selbstgefällig: »Meine Forschungen haben mir die Augen geöffnet für den erstaunlich schädlichen Einfluss der Industrie.« Und dieser Einfluss der

Industrie laufe, so mutmaßt er – natürlich ohne es erforscht zu haben – über die politische Lobbyarbeit. Und was verwendet die angeblich geldgierige Lebensmittelindustrie seiner Meinung nach, um billige Nahrungsmittel teuer verkaufen zu können? Zusatzstoffe. Dabei benennt Tim Spector leider nicht einmal einen von über 320 zugelassenen Zusatzstoffen. Ein Pauschalverdacht reicht ihm aus. Meint er Antioxydationsmittel? Backtriebmittel? Emulgatoren? Oder meint er Farbstoffe, Geliermittel, Geschmacksverstärker, Konservierungsstoffe, Säuerungsmittel, Schaumverhüter, Stabilisatoren, Trennmittel, Verdickungsmittel? Deren gesundheitsabträgliche Wirkung unterstellt er zwar, benennt sie aber nicht, geschweige denn, dass er sie beweisen würde.

Dann wird es ganz gruselig. Der Autor behauptet: »Die meisten Regierungen versuchen, die breite Bevölkerung bei Laune zu halten, indem sie die Produktion von möglichst billigen, aber qualitativ schlechten, hochverarbeiteten Lebensmitteln fördern.« Welche Regierungen kennt er überhaupt? Was glaubt er wohl, was die im Schilde führen? Beispiele für haltlose Empfehlungen in Bezug auf Fett, Salz, Vitamine und sonstige Inhaltsstoffe nennt er fast ausschließlich aus Großbritannien und den USA. Wenn es so einfach wäre, »die breite Bevölkerung bei Laune zu halten«, warum moppern und mäkeln dann so viele Menschen? Auch am Essen. Die vorletzte Kapitelüberschrift dagegen ist so richtig, wie notwendig: »Vertrauen Sie mir nicht, ich bin Arzt«. Dem Rat ist leicht zu folgen.



Martha Nussbaum

Gerechtigkeit für Tiere. Unsere kollektive Verantwortung

Aus dem Englischen von Manfred Weltecke

wbg Theiss, Darmstadt 2023,
Hardcover mit Schutzumschlag,
416 Seiten, 14,5 × 21,5 cm,
35 Euro

Bereits in der Einleitung zu ihrem neuesten Buch stellt die renommierte US-amerikanische Philosophin und politische Theoretikerin Martha Nussbaum unmissverständlich klar: Gerechtigkeit ist nur möglich, wenn Menschen und empfindungsfähige Tiere in die Lage versetzt werden, ein Leben zu führen, in dem sie sich voll entfalten können. Es spielt dabei keine Rolle, ob die Tiere dem Menschen ähnlich sind oder nicht. Nussbaums erklärtes Anliegen ist es zu zeigen, wie man mithilfe ihrer Theorie – des Fähigkeiten-Ansatzes – der moralischen und politischen Verantwortung gegenüber Tieren gerecht werden kann.

Zunächst befasst sich Nussbaum mit der Frage, was Ungerechtigkeit kennzeichnet, und führt in bekannte Theorien der Tierrechtsbewegung ein. Sie kommentiert wohlwollend bis kritisch die Positionen bekannter Philosophen, Aktivisten und Tierrechtler von Aristoteles bis Mill, einschließlich der Utilitaristen Bentham und Singer oder der von Kant geprägten Philosophin Korsgaard.

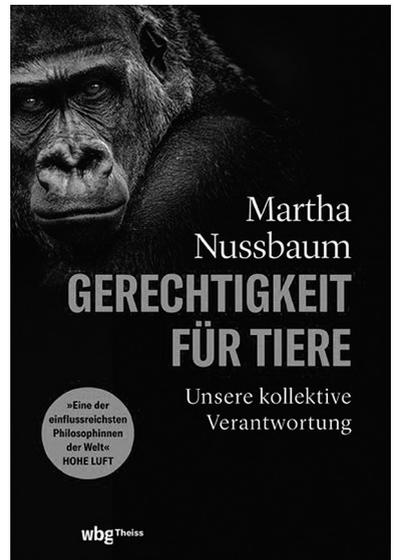
Im fünften Kapitel stellt Nussbaum schließlich ihre eigene Theorie vor: den Capability Approach, ursprünglich eine Theorie der politischen Gerechtigkeit im globalen menschlichen Zusammenleben. Dieser Fähigkeiten- oder Befähigungsansatz besagt, dass eine Gesellschaft nur dann annähernd gerecht ist, wenn sie jedem einzelnen empfindungsfähigen Lebewesen ein Mindestmaß zentraler Befähigungen garantiert. Befähigungen sind in diesem Kontext wesentliche Freiheiten oder Wahl- und Handlungsmöglichkeiten in wertgeschätzten Lebensbereichen. Erst wenn diese Freiheiten bestehen, kann sich ein Lebewesen voll entfalten, seine Fähigkeiten ausleben und gedeihen. Eine wichtige Prämisse für den Fähigkeiten-

ansatz ist, dass jedem Lebewesen eigene Würde zuerkannt wird. Deshalb dürfen Tiere nicht ausschließlich Mittel zum Zweck sein, sondern sind selbst Zweck und entwickeln eigene Ansprüche.

Eine große Rolle in tierethischen Debatten spielt stets die Frage, welche Lebewesen Gerechtigkeit erfahren sollen. Nussbaums Ansatz bezieht alle empfindungsfähigen Lebewesen ein. Empfindungsfähigkeit geht bei ihr ausdrücklich über das bloße Schmerzempfinden hinaus. Empfindungsfähigkeit sei vielmehr durch das subjektive Wahrnehmen der eigenen Umgebung und das Verfolgen von Zielen beziehungsweise das Vermeiden schädlicher Einflüsse gekennzeichnet.

In der zweiten Hälfte des Buchs wendet Nussbaum ihr Konzept mit teilweise überraschenden, manchmal enttäuschenden Resultaten auf diverse Bereiche an: das Töten von Tieren, Tierversuche, Wildtiere in Zoos, Tiere im privaten Haushalt und Ähnliches. Allerdings: Je konkreter sich die Frage stellt, was Tieren gegenüber gerecht ist, desto vager, anekdotischer oder regelrecht banal werden Nussbaums Einschätzungen und Vorschläge. So empfiehlt sie beispielsweise, eine Krankenversicherung für Hunde abzuschließen und möglichst auf das Kupieren ihrer Schwänze zu verzichten.

Nussbaums Buch und ihre Positionen sind dennoch ohne Zweifel von höchster Aktualität, wenn man sich die Entwicklungen bei den landwirt-



schaftlich genutzten Tieren und bei den ungezählten Haus- und Heimtieren ansieht, die nahezu permanent daran gehindert werden, ihre Fähigkeiten und normalen Verhaltensweisen auszuleben. Das gilt für die Exzesse der industrialisierten Tierhaltung zur Lebensmittelerzeugung genauso wie für die angeblich geliebten Tiere im privaten Umfeld, die auch heute noch häufig tödlich gelangweilt, ohne adäquate Sozialkontakte und in ungeeigneten Unterkünften dahinvegetieren.

Nussbaum betont selbstbewusst, dass ihr Fähigkeitenansatz zu Fragen der Tiergerechtigkeit eine solide moralische Grundlage für Politik und Recht bereitstelle. Bemerkenswert ist allerdings, dass sie andere politisch anerkannte, aber eher naturwissenschaftlich geprägte Ansätze, beispielsweise den der »Five Freedoms« zur Einschätzung von Wohlbefinden bei Tieren, nicht einmal erwähnt.

So sehr die engagierte Botschaft des Buchs aufrüttelt, so störend sind für hiesige Leserinnen und Leser manche sehr US-amerikanischen Elemente. Ständig kündigt die Autorin an, was sie im weiteren Verlauf noch erläutern will, und geradezu überdidaktisch wiederholt sie ihre eigenen Positionen. An den persönlichen Schreibduktus ähnlich einem Brief, auch an die direkte Ansprache des Publikums als »wir« gewöhnt man sich im Lauf der Lektüre. Weniger akzeptabel ist dagegen, dass die Autorin anderen Tierethikern bestimmte Absichten unterstellt. Sie spekuliert wiederholt, warum ältere Argumentationsketten nicht zu Ende geführt wurden oder was andere Autoren eigentlich gemeint haben könnten, allerdings ohne dies zu belegen.

Bei der Übersetzung wäre zudem hilfreich gewesen, die gesamte Bedeutung des Wortes »capability«, also »Befähigung« und »Fähigkeit«, stärker zu beleuchten und differenzierter zu verwenden. Dennoch ist es ein sehr lesenswertes, zu weiterem Nachdenken aufforderndes Buch, vorausgesetzt, man ist zu Kompromissen mit dem Stil angelsächsischer Sachbuchautoren bereit.

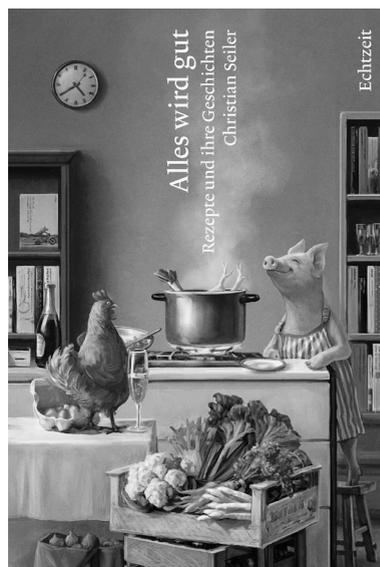
FRANZISKA SCHÜRCH

Christian Seiler

Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten

Echtzeit Verlag, Basel 2022,
gebunden, 480 Seiten,
Titel- und Schmutztitel
gestaltet von Markus Roost,
zwei Lesebändchen, 21 × 14 cm,
48 Euro

Der Wiener Christian Seiler (*1961) schreibt seit über zehn Jahren eine Kochkolumne für das Magazin des Zürcher Tages-Anzeigers. Doch das ist nur eine Seite des vielseitigen Kulturjournalisten, der bei zahlreichen Kultur- und Politmagazinen in Österreich und in der Schweiz gearbeitet hat. Mittlerweile ist die Kochkolumne wohl Seilers Hauptstandbein und Teil seiner Identität geworden: »Ich bin ein Autor, der kocht, der viel kocht, der regelmässig kocht«, beschreibt er sich selbst in der Einleitung zu seinem Buch »Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten«, das im Winter letzten Jahres im Basler Echtzeit Verlag erschienen ist. In der Schweiz gilt Seiler als



»Edelfeder«, und obwohl er in Wien lebt, ist er von der Gastro- und Foodszene adoptiert worden. So liest sich für die Schweizer Leserin das Buch vertraut, mit vielen Anspielungen auf Schweizer Köchinnen und Köche und auf die Schweizer (Ess-)Kultur.

Formal greift Seiler, wohlüberlegt, auf das gewohnte Häppchenformat zurück und bindet über 200 Rezepte in kolumnartige Kurztexte ein. Dabei vereint er kulturhistorische Betrachtungen mit kulinarischen Erlebnissen und herausragenden Rezepten, die in der Regel auch für den Laien gut nachkochbar sind.

In dem fast 500 Seiten dicken Buch geht es Seiler um mehr, als nur der Leserin Einblicke in sein Gourmetdasein zu ermöglichen. Vielmehr präsentiert er seine Interpretation einer Kulturgeschichte der Kulinarik. Persönlich und geistreich geschrieben, entlang zahlreicher lustiger Anekdoten, entfaltet Seiler seinem Lesepublikum, was für ihn persönlich Kochen und Essen bedeutet.

Die Texte sind nach den Hauptzutaten der Rezepte geordnet. Es gibt ein Kapitel über Salate, je eines über Gemüse, über Pasta und Reis, Fisch, Geflügel, Fleisch. Das Frühstück und Snacks, Suppen, Desserts, Einladungen und Feste sowie Getränke sind in je eigene Kapitel gegliedert. Dies ergibt Sinn, denn so kann das Buch tatsächlich auch als Kochbuch genutzt werden.

Mit den vielen Kurzeinblicken in seine eigene kulinarische Biografie zeigt Seiler beispielhaft, wie sehr Essen als ein Totalphänomen im Mauss'schen Sinn betrachtet werden kann. In differenzierten Tonlagen leuchtet er durch das Buch hindurch fast alle Aspekte des Menschseins aus. Dabei ist Seiler auf angenehme Weise vielseitig: Während er auf den ersten Seiten des Buchs beklagt, dass die lokale »Hausmannskost« in Vergessenheit gerate und niemand mehr das Röstirezept der eigenen Mutter kenne (S. 32), kocht er sich in der Folge Seite um Seite rund um die Welt. Er erzählt von der kolonialen Vergangenheit der vietnamesischen »Pho«, rehabilitiert den Touristenklassiker »Paëlla« und führt uns am Apfelkuchen seiner Großmutter vor, wie kulinarische Erlebnisse mit der individuellen Identität verbunden sind. Immer wieder macht er Abstecher nach Italien. Denn das wird überaus klar und deutlich: Seiler liebt die italienische Küche. Wie zur Bestätigung steht auf der das Buch abschließenden Liste seiner dreißig Lieblingskochbücher Marcella Hazans »Die italienische Küche« an der Spitze.

Seilers Buch liest sich leicht, er erzählt interessant und gelehrt. Die Geschichten zu den Gerichten sind gut ausgewählt und regen zum Nachkochen des einen oder anderen Rezepts an.

REGINA FRISCH

Margot Fischer

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

Mit Illustrationen von Raja Schwahn-Reichmann und Fotos der Autorin

Mandelbaum Verlag, Wien – Berlin 2023,
gebunden, 144 Seiten,
zahlreiche Abbildungen, 12 × 22 cm,
20 Euro

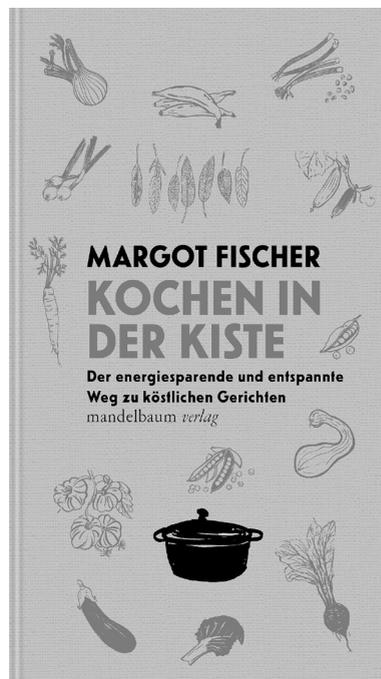
Bekanntlich ist die Küche der wärmste Ort im Haus, denn dort wird gekocht. Beim Kochen mit der Kiste ist das anders – kein Herd, auf dem Töpfe stundenlang dampfen, kein Backofen, in dem eine Kasserolle Duft im Haus verbreitet. Das Essen schmort von Isolationsmaterial umgeben im eigenen Saft. Wenn die Sinne beim Garen ausgesperrt sind, muss man die Köchinnen und Köche motivieren: »Herzlichen Glückwunsch! Sie sind dabei, die nachhaltigste und dabei bequemste und sparsamste aller Kochtechniken zu entdecken« (S. 9). Die Autorin propagiert eine Garmethode, bei der das Kochgut nach dem Ankochen in einer wärmeisolierten Kiste gart. Die Kochkiste nutzt die Speicherwärme des heißen Kochguts ohne weitere Wärmezufuhr. Sie eignet sich besonders für die Zubereitung von Hülsenfrüchten, Kartoffeln, Reis, Getreide und Fleisch.

In einem ausführlichen historischen Abriss kann man die Zeugen dieser Garteknik weit zurückverfolgen. »Archäologische Funde zeigen, dass unsere Vorfahren bereits in der Steinzeit ihre Nahrungsmittel mit Gras oder Blättern umhüllt in mit Erde bedeckten Gruben auf Glut oder heißen Steinen langsam garen ließen« (S. 10). Dass sich die Speicherwärme nicht aus dem Kochgut, sondern aus den heißen Steinen speist, zeigt, wie fließend die Grenzen der verschiedenen

Garmethoden sind. Eine lange Tradition hat das »sich selbst kochende Essen« im orthodoxen Judentum, wo während des Sabbats nicht gekocht wird. Die Folge sind Gerichte wie z. B. *Tscholent* und *Adafina*, deren Zubereitung im Rezepteteil nachzulesen ist. Die Geschichte der Kochkiste nimmt in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts Fahrt auf. Als »cuisine automatique norvégienne« wird sie bei der Pariser Weltausstellung 1867 präsentiert. Über Hauswirtschaftsschulen und Kochkistenkurse breitete sich die Kochmethode in Europa rasch aus. Beworben wurde sie vor allem wegen ihrer praktischen Vorteile: Morgens konnte die Bäuerin oder Arbeiterin das Essen ankochen, dann aufs Feld oder in die Fabrik gehen, mittags war das Essen fertig. Im Ersten Weltkrieg galt die Kochkiste als Waffe der Hausfrau, mit der sie energiesparend die – wahlweise englischen, französischen und deutschen – Soldaten in der Küche unterstützen sollte. 1926 baute Margarete Schütte-Lihotzky eine Kochkiste in ihre *Frankfurter Küche* ein, um berufstätigen Frauen die Doppelbelastung zu erleichtern. Die Vielzahl der historischen Belege ist beeindruckend. Gerne würde man erfahren, welche Quellen Fischer benutzt hat.

Nach der Geschichte folgt das DIY-Kapitel. Im Gegensatz zur *Frankfurter Küche* besitzen die modernen Küchen keine eingebaute Kochkiste. Fischer stellt acht unterschiedlich aufwendige bis einfache Möglichkeiten vor, eine Kochkiste herzustellen: von der mehrseitigen Bauanleitung bis zur Kissenvariante. Anschließend wird die Handhabung mit einer Kochzeitentabelle erklärt und das passende dickwandige Kochgeschirr empfohlen.

Es folgen über einhundert Rezepte, die in vier Kapitel aufgeteilt sind: *Frühstück, Snacks und Vorspeisen – Suppen & Eintöpfe – Hauptspeisen – Naschkatzen*. Sie sind international, wobei die österreichische Küche immer wieder durchscheint. Das sind die Autorin und der Wiener Verlag sich schuldig: *Hummus, Tempeh, Bergheusuppe, Gulaschsuppe, Chili sine Carne, Cassoulet, Koshari, Selchfleisch mit Sauerkraut und Semmelknödel*. Mit dieser bunten Auswahl führt sie zum Eigentlichen hin: der Methode. Diese beim Lesen der Zubereitung transparent zu machen, gelingt nicht immer. Hilfreich wären praktische Hinweise wie »Kochkiste mit zwei Töpfen« bei *Fischfilet in Weißwein, Gefüllte Hühnerbrust und Gefüllte Lammkeule mit Pastinakenpüree und Rosmarinpolenta* gewesen.



Von der alten Garmethode den Staub wegzupusten, ist ein sehr lobenswertes Unterfangen, das durchweg gelungen ist. Die Empfehlungen zu Biolebensmitteln, regionalen Zutaten, Pflanzenmilch, alkoholfreiem Bier und manche Spartipps schießen über das Ziel des Kochbuchs hinaus. Der Bildteil ist nicht überzeugend, das tut der Sache aber keinen Abbruch.

Zurück zum Untertitel: *Der energiesparende und entspannte Weg zu köstlichen Gerichten*. Als Vorteil der Kochkiste steht das Energiesparen außer Zweifel. Dass das Kochgut unbeaufsichtigt garen kann, schafft Freiheit für andere Tätigkeiten oder Faulsein – ein Vorteil, der nicht zu unterschätzen ist und die Hektik aus der Küche vertreibt. Ob man freilich mit der Kochkiste auch »köstliche Gerichte« zubereiten kann, davon möchte die Rezensentin noch überzeugt werden. Sie probiert es mit dem Rezept für Ossobuco – nach zwanzig Minuten Ankochzeit soll es fünf Stunden in der Kochkiste ruhen.

David Wondrich

IMBIBE!

»Professor« Jerry Thomas und die Anfänge der American Bar

Kartaus Verlag, Regensburg 2022,
gebunden, 320 Seiten, 24,4 × 18 cm,
38 Euro

Dieses Buch über die (amerikanische) Barkultur – das heißt im Kern so viel wie über das Entstehen und Erfinden von alkoholischen Mixgetränken und deren Konsum in einem dafür vorgesehenen Raum – ist selbst aufgebaut wie ein Cocktail. Es sind drei Bücher in einem, bestehend aus zumindest drei Zutaten: einer Biografie, der Geschichte der American Bar und einem Buch über das Mixen von Cocktails. Wie bei diesen Getränken meist üblich, gut gerührt oder geschüttelt.

Das macht es anfänglich nicht leicht, dem Autor David Wondrich zu folgen, zu verwirrend ist der Leseindruck. Wondrich hat in mühevoller Recherche die Lebensgeschichte des legendären Barkeepers, des wegen seines Könnens und Wissens »Professor« genannten Jerry Thomas niedergeschrieben. Es ist die Biografie eines nicht untypischen Selfmademan des 19. Jahrhunderts, eines schon in jungen Jahren ruhe- und rastlos zwischen West- und Ostküste pendelnden Pioniers und Inspirators im Fach Mixologie. Gleichzeitig aber auch eines Glücksritters zu Zeiten des kalifornischen Goldrausches, eines Mannes, der als Angestellter oder Eigner von legendären Bars Geschichte schrieb. Der zu Geld kam, es aber immer wieder mit diversen Unternehmungen in den Sand setzte. Der zu einem der Schöpfer dieser, so kann man es ruhig sagen, kulturellen Institution wurde, deren Erfolgsgeschichte sich über die ganze Welt verbreitete: der American Bar.

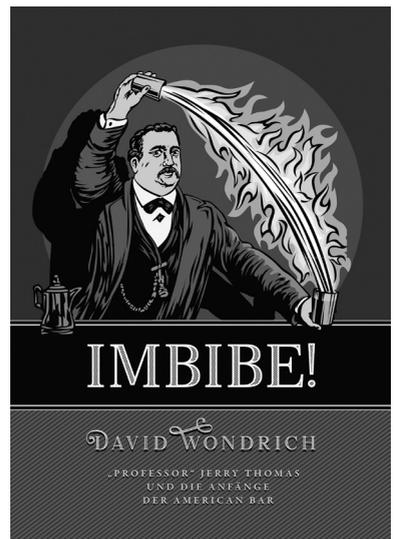
Er hat die Bar, einen Ort, an dem es vordem nur darauf ankam, Gäste abzufüllen, von ihrem Schmuddelimage befreit. Er trug wesentlich dazu bei, dass die Bars zu einem gesellschaftlichen Treffpunkt wurden – mit allem was dazugehört: dem Erfinden immer neuer Drinks, der Kunstfertigkeit im Mixen (seine Fähigkeiten waren legendär und grenzten, wenn man zeitgenössischen Illustrationen und Woodrich Glauben schenkt, an artistische Darbietungen) und der

Fähigkeit, in einer Bar eine angenehme Atmosphäre zu schaffen. Denn der Bartender war und ist es, der einer Bar den Stempel aufprägt. Er ist es, der die Gespräche mit seiner Mixfertigkeit und gezielten kommunikativen Fähigkeiten und damit die Stimmung in einer Bar und das Wohlfühl der Gäste orchestriert.

Der zweite Teil des Buchs skizziert die Geschichte der American Bar, ihrer Trinkkultur, der Gerätschaften und verwendeten Bestandteile. Woodrich erkennt zwischen 1783 bis 1920 drei Phasen. Den größten Einschnitt sieht er um 1830 mit »dem boomenden Handel von frischem, sauberem Eis aus New England, das auch in den heißesten Monaten aus gut isolierten, zentral gelegenen Lagerhäusern geliefert wurde«. Damit gehen veränderte Bargerätschaften, das Handwerkszeug des Barkeepers, allen voran der Shaker oder Schüttelbecher einher.

Der dritte und weitaus umfangreichste Teil ist eine Rezeptsammlung, basierend auf einem Buch von Jerry Thomas, das 1862 erschien. Es enthält ausführliche Beschreibungen der Drinks und Tipps zu ihren Zutaten.

Wondrich bezieht sich mit seinem Buch auf eine Tradition, in der eine junge Generation der Craft-Bar-Bewegung ihr Vorbild sieht. Ihr ist bewusst, dass »bei der bloßen Vorstellung, man könne das Mixen von Drinks aus einem Buch lernen, ... Jerry Thomas laut aufgelacht« hätte. Das eigentliche Geheimnis lautet: Könnern zusehen und »üben, üben, üben« Aber auch für jemanden wie den Autor, der mit den Bar-Büchern von Charles Schumann, allen voran seinem American Bar von 1991, sozialisiert wurde, bietet das Buch eine gelungene Mischung voller Überraschungen, Ausgrabungen und nützlicher Hinweise.



Marlene Ott-Wodni, Eva B. Ottillinger (Hg.)

Schöner Essen. Amboss Design & Tischkultur 1950–1970

Czernin Verlag, Wien 2022,
Klappenbroschur,
112 Seiten, 21 × 28 cm,
29 Euro

Das Buch ist der Katalog zur gleichnamigen Ausstellung im Möbelmuseum Wien. Es besteht aber durchaus als eigenständiges Werk. Es zeigt und beschreibt die Produktion von Bestecken des Neuzeughammer Ambosswerks im Steyrtal in Österreich, die unter der Marke Amboss weltweit vertrieben wurden. Der Zeitraum, die ersten Jahrzehnte nach dem Zweiten Weltkrieg, ist nicht willkürlich gewählt, fallen die Objekte doch in eine Zeit des großen Umbruchs in der Ess- und Tischkultur. Anfang der fünfziger Jahre war die größte Nahrungsknappheit überwunden, »man« – das war meist die Mittelschicht – konnte sich der Ästhetik, den Formen des Genusses zuwenden. Man begann sich (wieder) zu fragen: Welchen Einfluss hat die Qualität der Tischkultur auf die Qualität der Speisen? Tischkultur, das sollte mehr sein als nur eine dekorative Kulisse für gesellschaftliche Anlässe. Die »gute Form« war in aller Munde, wobei dieser Begriff als Synonym für den Ausdruck des »guten Geschmacks« verwendet wurde. »Die Gute Form«, das wegweisende Buch von Max Bill, erschien 1962. Mit funktionalistischer Gestaltung wandte man sich gegen alles, was nach Gelsenkirchener Barock roch. Womit wir bereits ganz nah am häuslichen Tisch beziehungsweise an der Ess- und Tischkultur wären – und an der guten Form der Geräte zur Herstellung der Speisen.

Der schön gedeckte Tisch sollte eine erzieherische Wirkung auf Kinder (und Erwachsene) haben, wie es in einem Lehrkochbuch der 1960er Jahre hieß, das die Co-Herausgeberin Eva B. Ottillinger zitiert: »In der Hast des Alltags von heute sind Mahlzeiten oft die einzige Gelegenheit des Zusammenseins von Eltern und Kindern (...) Das vorbildliche Benehmen der Hausfrau, ihr rechtzeitig und sorgfältig gedeckter Tisch und das nette Anrichten der Speisen sorgen für gute Stimmung.« Das Reich der Hausfrau war, nach vorübergehender Tätigkeit in der Industrie, wieder der Haushalt geworden. Sie wurde zur bevorzugten Adressatin der Gruppe 21, »einer länderübergreifenden Gemeinschaft von 24 unabhängigen Produzenten im Bereich der Tischkultur«. Dazu zählten namhafte Firmen wie Arabia aus Finnland, Dansk Design aus Dänemark, Braun und Rosenthal aus Deutschland oder die österreichische Glasmanufaktur Riedel. Rosenthal übernahm im Übrigen 1969 die Ambosswerke. Vielleicht war das Ziel, eine Marke aufzubauen, wie es WMF mit Wilhelm Wagenfeld und anderen gelang. Die Bestecke von Amboss wurden nicht zuletzt gestaltet von Helmut Alder, einem gelernten Architekten. Er zählte zunächst zum Kreis des Architekten Ferdinand Kramer, der das Erbe des »Neuen Frankfurt« aus den 1920er-Jahren nach dem Krieg weiterführte. Für ihn schloss Gestaltung auch die Gestaltung der Lebensverhältnisse mit ein. Heute sind die Amboss-Bestecke und ihre Gestalter nur einem eingeschworenen Sammlerkreis bekannt. »Das wird sich nun ändern!«, postulieren die Autoren – es bleibt zu hoffen.



Leon Joskowitz

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

Westend-Verlag, Frankfurt am Main 2023,
gebunden, 192 Seiten,
12,5 × 1 × 20,5 cm,
22 Euro

Es geht um nicht weniger als die Entstehung der Menschheit – ein großes Thema, bei dem man nicht zimperlich zu Werke gehen darf. Man sollte sich aber zuvor darüber klar werden, ob man es anthropologisch, paläontologisch oder philosophisch behandeln will. Leon Joskowitz hat sich dazu entschieden, alles in einen Topf zu werfen. Das Ergebnis ist schwer verdaulich.

Die Küche, behauptet Leon Joskowitz, sei der »Ort der Menschwerdung«. Dass Tiere zum Zweck der Nahrung von Menschen gejagt oder gezüchtet und getötet werden, ist für ihn kein Problem. Er ist aber der Meinung, dass das Verhältnis von Menschen zu Tieren neu verhandelt werden müsse, um die eigenen Lebensgrundlagen nicht zu zerstören. Das klingt rücksichtsvoll und verantwortlich, ist aber doch bloß eine Strategie zur Sicherung menschlicher Macht.

Seine Vermutung, »die längste Zeit der Menschheitsgeschichte haben wir pflanzliche Nahrung in der Natur gesammelt«, ist so pauschal wie falsch. Er übersetzt das »Sapiens« des Homo sapiens mit »vernünftig, weise, Feinschmecker«, nicht, wie es Generationen von Philosophen bisher machten, mit »klug, weise, vernunftbegabt«, vorwiegend aber als »der um sich selbst Wissende«. Joskowitz vermutet dagegen: »Er leitet sich vom Wort sapere für schmecken oder riechen, und dem Wort sapor für Geschmack und Urteil ab.« Sapere heißt zwar *auch* schmecken und riechen, vorwiegend aber wissen, Sapor aber tatsächlich Geschmack, Verstand und Würze.

Kühn spekulierend und ohne die geringste empirische Grundlage fabuliert Joskowitz über die Menschheitsentstehung, das Schmecken, das angeblich das Charakteristische des Homo sapiens



sei. Außerdem weiß er angeblich Genaueres über den freiwilligen Ausgang des Menschen (Eva nebst Adam) aus der »Natur«. Woher weiß er das wohl? Er phantasiert sich in den Besuch einer Faustkeil-Ausstellung in den USA (die er nie besucht hat) und fabuliert über die mögliche Nutzung dieser Gerätschaften. Wem nützt so etwas? Er beobachtet die Herstellung eines Sashimis und spekuliert darüber, dass – möglicherweise – das Schneiden das Bewusstsein der Menschen geprägt haben könnte. Kann sein. Vielleicht aber auch das Heben oder das Zusammenfügen oder das Fallenlassen oder tausend andere Handlungen, denen man pseudophilosophisch nachsinnen könnte. Lassen wir das!

Die nächste haltlose Behauptung des Autors: »Man kann davon ausgehen, dass die frühen Menschen sich auch gegenseitig gegessen haben.« Kann man das? Und wenn ja, wie ließe sich das belegen und nicht bloß behaupten? Und beim Vorgang des Tötens passiert, so Joskowitz, Folgendes: »Das Ich kommt im Bezug zu einem Du zu sich selbst.« Das hatte Lorient schon besser ausgedrückt: »Wenn man durch die Öffnung des anderen den Weg finden will, aus der eigenen Mitte in die Mitte des anderen, zur Verwirklichung des

Ich, des ganzheitlichen Ich, auf dem Wege der Selbstfindung durch die Tür zum Du, also vom eigenen Ich zum Du des anderen ... zum anderen Du kommt, oder finden, äh, finden will, das ist dann die Tür, die offene Tür, die richtige Türöffnung ...« Sollten wir die Sache ernster betrachten? Lieber nicht.

Es geht in diesem Buch um Zauberer und um Schamaninnen und um Heiler, dass einem ganz schwummrig wird. Diese Menschen wussten angeblich etwas über das Leben und den Tod und die Zukunft und das Kochen. Und weil Juskowitz für den Übergang von der Natur zur Kultur etwa 800.000 Jahre veranschlagt, ist ihm dabei ausreichend Zeit verstrichen, dass sich dabei der »geistig moderne Mensch« so gut wie zwangsläufig entwickelt haben müsste oder könnte oder sollte. Und das alles habe irgendwie damit zu tun, dass die Schamaninnen die Köchinnen vom Feuer vertrieben hätten – warum und wann und wie auch immer. Dieselbe Erklärung hat der Autor für die Entstehung von Sprache parat: »Man muss nur einen sehr langen Zeitraum annehmen, um die Entstehung von Sprachen, wie wir sie heute verwenden, plausibel zu machen ...«. Sprachwissenschaftler, geht nach Hause, die Sache ist geklärt.

Die schwer erträglichen Spekulationen zur Entstehung des Kochens sind durchsetzt mit den unergiebigsten aller Beschreibungen von Reisen des Autors quer durch Europa und die USA, Reisen, auf denen sich – außer dem Autor – wohl jeder sehr gelangweilt hätte.

LUDGER FISCHER

Willi Kremer-Schillings

Satt und unzufrieden. Bauer Willi und das Dilemma der Essensmacher

Westend-Verlag, Frankfurt am Main 2023,
broschiert, 288 Seiten, 13,4 × 23,4 cm,
24 Euro

Verbraucher lügen. Vor allem belügen sie sich selbst. Sie reden anders, als sie handeln, ganz besonders in Bezug auf Lebensmittel. Bauern stört das. Sie hören, dass Verbraucher keine Massentierhaltung wollen, keine Gentechnik, keine Monokulturen, keine »Pestizide«, und sie stellen fest, dass dieselben Verbraucher genau die so hergestellten Lebensmittel kaufen und verzehren – und das so billig wie möglich.

Wer Ackerbau betreibt, will keine Artenvielfalt. Wer Viehzucht betreibt, will keinen Streichelzoo. Nur durch Maßnahmen gegen die Natur lassen sich Ergebnisse erzielen, mit denen die Menschheit ernährt werden kann. Und sie *kann* ernährt werden. Das ist das Beruhigende an der zum Sündenbock gemachten »Agrarindustrie«. Das beruhigt aber nicht alle, vor allem nicht die, deren Geschäftsmodell das Unruhestiften ist. Es sind heuchlerische Politiker, an Skandalen interessierte Journalisten, vom Anprangern profitierende Organisationen, die Willi Kremer-Schillings erbosen. Sie erzählen seit Jahrzehnten die schaurige Geschichte vom Gift in Lebensmitteln, vom Artensterben und mittlerweile auch vom Klimawandel, und an allem sollen die Bauern schuld sein. Und sie erzählen seit zweitausend Jahren vom Weltuntergang, mit dem, sollte kein Meteorit die Erde treffen, tatsächlich erst in einigen Millionen Jahren zu rechnen ist. Der politisch-publizistische Verstärkerkreislauf arbeitet mit gnadenloser Konsequenz: tatsächliche und vermutete Missstände, echte und scheinbare Skandale werden als

»übliche Praxis« beschrieben, provozieren Gesetzesvorschläge, die zu Gesetzen werden, die ihrerseits »beweisen«, dass gegen die beschriebenen Missstände vorgegangen werden musste.

Kremer-Schillings ist Bauer und Blogger. Er arbeitet, wie alle Bauern (auch Bio-Bauern), nicht mit, sondern *gegen* die Natur. Das sehen nicht viele ein. Landwirtschaft bedeutet für ihn, der Natur Lebensmittel abzutrotzen, möglichst viel, möglichst effizient, möglichst schonend. Das geht nicht ohne Zielkonflikte. Von denen wollen aber die wohlmeinenden Menschen, die ihn aufregen, nichts wissen. Sie träumen von einer Welt, in der Eier gegessen werden können, ohne sie aufzuschlagen. Der Autor wundert sich darüber, dass ausgerechnet Bauern, die alle Menschen ernähren, zu Sündenböcken für eine als falsch dargestellte Entwicklung gemacht werden. Kampagnen gegen angeblich unverantwortliche Praktiken von Bauern werden vorwiegend von NGOs, Nichtregierungsorganisationen, geführt, deren Geschäftsmodell das Generieren geringer, aber zahlreicher Unterstützungsbeträge ist. Sie werden über Kampagnen generiert, die wie Weckrufe wirken sollen und tatsächlich nichts als Skandalisierungen sind. Greenpeace, WWF und Foodwatch kommen in der Darstellung Kremer-Schillings nicht gut weg. Das ist verständlich, denn zur Verbesserung von Haltungsbedingungen und Lebensmitteln haben diese NGOs noch nicht viel geleistet. Bauern dagegen schon.



Der Autor traut es dem Deutschen Bauernverband nicht zu, die Interessen von Bauern angemessen zu vertreten. Er vertraut eher auf Initiativen wie »Heimische Landwirtschaft«, »Land schafft Verbindung«, die »Arbeitsgemeinschaft bäuerliche Landwirtschaft«, den »Bundesverband deutscher Milchviehhalter« und die »Freien Bauern«. Wem er – zu Recht – kein bisschen traut, ist die Europäische Kommission, die mit widersprüchlichen Zielvorgaben und schwammigen Förderungs-, Unterstützungs- und Hilfsangeboten ein politisches Chaos anrichtet.

Dass der Lebensmitteleinzelhandel (Rewe, Edeka, Aldi, Lidl) den Bauern das Leben schwer macht, ist bekannt und bedauerlich, aber nicht zu ändern. Er sitzt als Kunde der Bauern am längeren Hebel. Er muss nicht kaufen, kann es aber und kann so die Preise und die Qualität diktieren. Der Autor sympathisiert mittlerweile mit so etwas wie einem »moralischen Mindestpreis« – wie auch immer der in einer Marktwirtschaft durchzusetzen wäre.

Kremer-Schillings räumt auf mit dem Kult um Biodiversität, die vor allem dort auftritt und notwendig ist, wo Nährstoffmangel herrscht, also in Wüstengebieten, in unseren Breiten auf Industriebrachen und Truppenübungsplätzen. »Natur« wird offensichtlich da am besten geschützt, wo sich niemand drum kümmert. Der angebliche Krefelder Insektenschwund entstand offensichtlich nicht *trotz*, sondern *wegen* der Umwandlung von Weide- und Ackerflächen in Grünland. Keine Weiden, keine Kühe. Keine Kühe, keine Kuhfladen. Keine Kuhfladen, keine Schmeißfliegen.

Wer noch etwas über gentechnisch veränderte Pflanzen, über die Wirkmechanismen von Pflanzenschutzmitteln, über die Gefahren von Wölfen, über Massentierhaltung, über Nitrat und seine Umwandlung in Nitrit, über Stickstoffdüngung, über die Wiedervernässung von Mooren wissen möchte, kann es hier nachlesen. Es lohnt sich. Diskussionen um tatsächliche und angebliche Landwirtschaftsskandale sollten nicht mehr geführt werden, ohne diese fundierte und anschauliche Darstellung zurate zu ziehen.

Ingrid Haslinger

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

Kral-Verlag, Berndorf 2022,
Hardcover, zahlreiche Abbildungen,
288 Seiten, 22,5 × 26,5 cm,
39,90 Euro

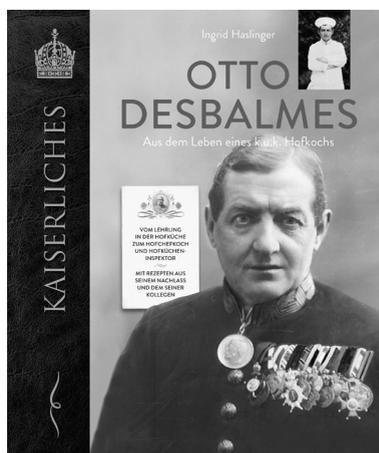
Die Sterne über dem Kochhimmel hingen, scheint's, früher höher. Mit »Per aspera ad astra« wäre jedenfalls der steinige Weg von Otto Desbalmes (1859–1925), der 1874 in den Dienst der Wiener Hofküche trat, treffend beschrieben: drei Jahre Lehrling (unbezahlt), dann vier Jahre »Praktikant« mit eineinhalb Gulden Taggeld, Ende 1881 zum »Bestallungskoch 2. Classe« befördert und damit erstmals fix angestellt, 1885 Aufstieg zum »Hofkoch 2. Classe« mit 800 Gulden Jahresbesoldung, 1893 Vorrückung zum »Hofkoch 1. Classe« mit einem Jahresgehalt von tausend Gulden und 300 Gulden Quartiergeld, 1907 schließlich Ernennung zum »Hof-Chefkoch« mit einem Salär von 3.200 Kronen jährlich sowie einer Aktivitätszulage von 2.400 Kronen und 1.200 Kronen Quartiergeld, 1918, kurz vor dem Zusammenbruch der Habsburgermonarchie, noch zum k. u. k. Hofkücheninspektor befördert, dem alle Küchen am Kaiserhof unterstanden.

Dass Desbalmes eine Sprosse nach der anderen auf der Karriereleiter nahm, war in dem streng hierarchischen Betrieb keineswegs selbstverständlich. Man konnte sich zwar langsam hochdienen, musste sich dafür aber – ständig beobachtet und beurteilt – in jeder Hinsicht bewähren. Verlangt wurden handwerkliche Meisterschaft, sparsamer Umgang mit den vom Hofkontrollamt jeweils zu bewilligenden Viktualien, tadelloses Benehmen, Disziplin und Gehorsam.

Seinen Dienst verrichtete Desbalmes nicht nur in den auf dem letzten Stand der Technik ge-

haltenen Küchen der Hofburg, in Schönbrunn und (in den Sommermonaten) in Bad Ischl, seine Dienstorte wechselten mit den Aufenthaltsorten des Kaisers respektive des Herrscherhaus-Mitglieds, dessen Separatküche er zugeteilt war. Für das leibliche Wohl des Monarchen und seiner Entourage hatte er auch auf Reisen zu sorgen – etwa in der Waggon-Küche des Hofzuges –, bei Hofjagden, Truppeninspektionen und Manövern – da hieß es dann »unter erschwerten Bedingungen« improvisieren.

Generell pflegte man am Wiener Hof in den letzten Jahrzehnten der Monarchie eine eher simple Küche, nur bei besonderen Anlässen wie Besuchen auswärtiger gekrönter Häupter, Hochzeiten oder dem alljährlichen »Ball bei Hof« – einer exklusiven Veranstaltung für die kaiserliche Familie, den hohen Adel und die hohe Diplomatie, bei der nur achthundert ausgewählte Personen zu Souper und Tanz geladen waren – konnten resp. mussten die Hofköche aus ihrem vollen Repertoire schöpfen. Desbalmes war etwa bei der Zusammenstellung und Zubereitung des Festmahls anlässlich der Krönung Kaiser Karls I. und seiner Gemahlin Zita zum König respektive zur Königin von Ungarn am 30. Dezember 1916 in Budapest federführend. Erstaunlich, womit bei dem 19-gängigen Krönungsmahl, dem letzten öffentlichen Bankett der Habsburger, in Anbetracht des akuten Lebensmittelmangels im dritten Kriegsjahr aufgewartet werden konnte. Unter anderem fanden sich auf der Karte, die – ganz entgegen den Usancen der Hofküche und offenbar dem Kriegszustand geschuldet – nicht in Französisch, sondern in Deutsch abgefasst war: »Huldigungsbraten«, »Krönungsschinken«, »Königspoularde« und »Rot-weiß-grünes Gelée à la roi« (die ungarischen Nationalfarben).



Die Historikerin Ingrid Haslinger, langjährige wissenschaftliche Mitarbeiterin der ehemaligen Hofsilber- und Tafelkammer und ausgewiesene Expertin in Sachen Hofwirtschaft und Hofküche, holt in der Person Otto Desbalmes nicht nur einen jener dienstbaren Geister vor den Vorhang, die gemeinhin anonym hinter den Kulissen wirkten, sondern gewährt auch Einblicke in Organisation und Arbeitsabläufe eines ungemein fordernden Großküchenbetriebs. Üppig illustriert und kundig erläutert, präsentiert sie aus Desbalmes' Nachlass großformatig Dutzende Karten von Déjeuners, Diners und Soupers der »Allerhöchsten Tafel«, die die Vorlieben und Sonderwünsche von Kaiser Franz Joseph und Kaiserin Elisabeth berücksichtigten, Hunderte Rezepte aus den handschriftlichen Kochbüchern Desbalmes' und seiner Kollegen und gut fünfzig Kurzbiografien seiner Kollegen. Im Anhang mit einem 14-seitigen Glossar, Instruktionen für Hofköche, Chefköche, Mundköche und den Hofkücheninspektor sowie Organigrammen des Obersthofmeisterstabs, der Hofdienste und Kontrollorgane findet sich auch der Diensteid, in dem Desbalmes bei seiner Bestallung zum »K. und K. Hof-Chefkoch« am 10. Feber 1908 »zu Gott dem Allmächtigen und bei seiner Ehre und Treue« gelobte, »Seiner Majestät dem Allerdurchlauchtigsten Fürsten und Herrn Franz Josef dem Ersten, von Gottes Gnaden Kaiser von Österreich, König von Böhmen etc., etc. und Apostolischen König von Ungarn und noch Allerhöchstdenselben aus dessen Namen und Geblüte nachfolgenden Erben treu und gehorsam zu sein«.

Nach 45 Jahren treuer Gefolgschaft schied Desbalmes, wenn auch nicht mit Sternen, so doch mit Orden und Medaillen hochdekoriert (Goldenes Verdienstkreuz mit der Krone, Wasa-Orden, Roter-Adler-Orden-Medaille etc., etc.), im April 1919 endgültig aus dem Hofdienst – und musste sich, nur mit einer kleinen Pension versorgt, für den Rest seines Lebens noch bei einem Wiener Delikatessenhändler verdingen.

WALTER SCHÜBLER

Lukas Nagl und Tobias Müller

Der Fischer und der Koch

Servus Verlag bei Benevento Publishing, Salzburg, München 2023, Hardcover, zahlreiche Abbildungen, 336 Seiten, 33,5 × 28,5 cm, 48 Euro

Nach dem Jäger der Fischer, nach Rudi Obauer Lukas Nagl. Was 2019 mit »Der Jaga und der Koch« begann, findet nun in »Der Fischer und der Koch« eine Fortsetzung. Warum der Verlag das nur in den höchsten Tönen zu lobende Konzept, das dieser (nicht als solche ausgewiesenen) Reihe implizit zugrunde liegt, nicht hinausposaunt, verstehe, wer will. Denn dieses Konzept ist ein Pfund, mit dem man wuchern kann in der ohne Sinn und Verstand Rezepte kompilierenden Kochbuch-Welt. Hier gehen Lebensmittelhandwerker und Köche, alle Meister ihres Fachs, Hand in Hand jeweils ad fontes – und arbeiten damit auf die Erdung hin, an der es unserer kulinarischen Praxis eklatant mangelt.

Begonnen wird nicht mit der Warenkunde – und also, aus der beschränkten Verbrauchersicht, mit der Theke des Feinkostladens resp. dem Kühlregal des Supermarkts –, man schürft erheblich tiefer. Stehen geblieben wird auch nicht bei dem Handwerk, das Viktualien erst verfügbar macht, man stellt zunächst einmal den Lebens- resp. Naturraum resp. die Kulturlandschaft vor, die diese Viktualien hervorbringt. Und auch wenn nirgends der erhobene Zeigefinger zu »ökologisch korrektem« Konsum mahnt, wird so – steht zumindest zu hoffen – hingearbeitet auf einen respektvollen Umgang mit der Natur und allem, was da kreucht und fleucht – und schwimmt.

Vier Reportagen, fotografisch stimmig in Szene gesetzt, vermitteln in »Der Fischer und der Koch« aus nächster Nähe Einblicke in das Handwerk des Fischens und ganz nebenbei auch in

naturräumliche Gegebenheiten und Gewässerökologie. Lukas Nagl, Vier-Hauben-Koch und Küchenchef im Restaurant »Bootshaus« am Traunsee, vom »Gault&Millau« zu Österreichs »Koch des Jahres 2023« gekürt, geht seinen Lieferanten zur Hand, Seefischern im Salzkammergut und dem letzten Berufsfischer an der österreichischen Donau. Tobias Müller, profilierter Kulinarik-Journalist und für den Text des Buchs verantwortlich, ist beim Abfischen eines biodynamisch bewirtschafteten Karpfenteichs im Waldviertel dabei und begleitet zwei Fliegenfischer, beide Limnologen, an der Flussstrecke der Ybbs, die ihr Fischerei-Verein gepachtet hat, der dort behutsame Bestandspflege praktiziert.

Im Kapitel »Grundlagen der Fischküche« gibt uns Nagl Techniken an die Hand, »mit denen Sie aus jedem Fisch (und jedem seiner Teile!) – ohne Rezept – ein Festmahl machen können«. Das ist ausnahmsweise – das Warenkunde-Kapitel ist ja selbst in Themenkochbüchern gewöhnlich defizient – kein leeres Versprechen. Detailliert und über aussagekräftige Schritt-für-Schritt-Fotostrecken gut nachvollziehbar werden Basics vermittelt: vom möglichst schonenden Schlachten über das Ausnehmen und Lagern bis zum Zerlegen. Letzteres nicht anhand eines Idealfisch-Dummys, sondern jeweils separat für die wichtigsten Fischarten: Barschartige, Salmoniden, Karpfenartige und noch einmal extra für den Hecht, den Aal, den Stör und für Flusskrebse. Nagl demonstriert, wie man die lästigen Y-Gräten entfernt, was man mit der Fischhaut alles machen kann, mit Innereien wie Leber, Milch, Schwimmblase, Magen, Herz, Zunge und Rogen (Bottarga vom Hecht oder vom Barsch zum Beispiel), er erläutert Konservierungs- und Gartechniken, gibt Würz- und Beiz-Tipps (darunter eine Koji-Beize), räumt mit dem Dogma der absoluten Frische auf und gibt Empfehlungen für die jeweils optimale Reifezeit, und er hält auch nicht hinterm Berg mit von Kollegen – allen treuherzigen Beteuerungen zum Trotz – generell sorgsam gehüteten »Betriebsgeheimnissen«.

Auch wer nach dem Grundkurs »aus jedem Fisch – ohne Rezept – ein Festmahl machen« kann, tut gut daran, sich in den Rezeptteil zu ver-

tiefen, der auch didaktisch vorbildlich ist. Neben zahlreichen Zubereitungen für rohen Fisch (unter anderem Karpfentatar und Reinankenmatjes), neben, beispielsweise, einer Ceviche und der »Seeviche« (der Süßwasservariante, die bei einem gemeinsamen Kochen mit dem peruanischen Spitzenkoch Virgilio Martinez entwickelt wurde) präsentiert Lukas Nagl auf 150 großformatigen Seiten in gut fünf Dutzend Rezepten die ganze Bandbreite an Zubereitungen von herzhaft-rustikal über klassisch gutbürgerlich bis elaboriert, immer sehr produktnah und bodenständig und ganz ohne Chichi: von Lachsforelle im Röstimantel und Hechtleber mit Böhmischem Knödeln über Fisch »blau«, »Müllerin Art« und gebackenen Karpfen bis zu »Bootshaus«-Gerichten wie Karpfenleberkäse, Weißfisch-Kebab, Fischbolognese, Karpfenripperln, Hechtkutteln und Reinanken-Saltimbocca.

Nagl verwendet ausschließlich Fisch aus den Flüssen und Seen der Region. Kochtechnisch weitgereist und weltläufig, geht er allerdings mit »dem, was da ist«, derart findig und souverän um, dass der Gedanke gar nicht erst aufkommt, da fehle etwas im Vergleich zum Meeresedelfisch-Standardrepertoire der Haute Cuisine.

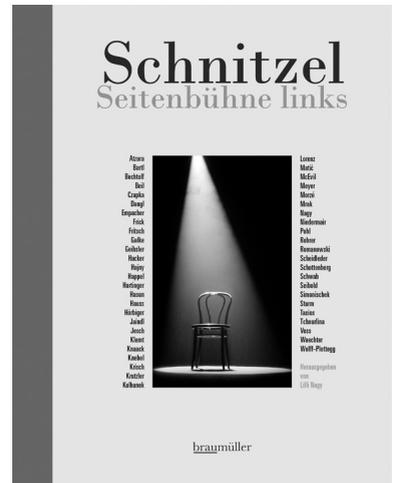
Ein zwanzigseitiges »Fischlexikon« von Aal bis Zander, das nicht nur biologisch Wissenswertes zu den schmackhaftesten heimischen Arten versammelt, sondern auch reichlich Zubereitungs- und Verzehrtipps, komplettiert das Buch zum neuen Süßwasserfisch-Standardwerk.



Lilli Nagy (Hg.)

Schnitzel Seitenbühne links

Braumüller, Wien 2022,
Halbleinen, zahlreiche Abbildungen,
208 Seiten, 20 × 26 cm,
36 Euro



Zwei Styrodurplatten (eine mindestens drei, die andere einen Zentimeter stark), Heißkleber, Strukturpaste, Farbpigmente; Styropor, Kleber, Heftgaze, Leim, Farbe: bei diesen Zutaten dürfte kaum jemand das Wasser im Mund zusammenlaufen – und genau darum ging’s auch, als aus Ersteren in der Requisitenwerkstatt der Kammerspiele des Theaters in der Josefstadt eine Apfeltarte gebastelt und aus Zweiteren in jener des Wiener Volkstheaters eine Leberkäseemmel fabriziert wurde. Denn Spielen, Theaterspielen, verträgt sich nicht mit Essen. Sven-Erich Bechtolf erläutert, was dräut: »Wird ein Requisit verspeist, / Muss es kau- und schluckbar sein. / Ist es Gott sei Dank auch meist. / (Außer Schnaps, Champagner, Wein. / Da wird Apfelsaft genommen, / Denn sonst spricht man bald verschwommen.) // [...] Selbst mit einer Scheibe Brot / hat, wer spielt, schon seine Not. / Krumen rutschen in die Lunge, / Brösel lähmen rasch die Zunge, / Husten brems den Redefluss / und verdirbt den Kunstgenuss.«

Was Bechtolf wilhelmbuschisch versifiziert, lässt seinen Kollegen Michael Dangl heinrich-vonkleistisch theaterästhetisch philosophieren: »Von der Vernichtung der Figurenrede beim Kauen« gleichsam – formidabel! Sucus: »Sobald wirkliche Lebensmittel im Spiel sind, kannst du essen, nicht bloß spielen – du tust es.«

Was aber tun, wenn das Stück echtes statt Fake-Essen verlangt? Etwa die berühmt-berüchtigte Brandteigkrapfen-Szene in Thomas Bernhards »Ritter, Dene, Voss« oder die dauerpräsenten Wiener Schnitzel in seinem Dramolett »Claus Peymann und Hermann Beil auf der Sulzwiese«, in dem siebzehn Mal die Regieanweisung »beißt in ein großes kaltes Wiener Schnitzel« oder »wickelt ein noch größeres kaltes Wiener Schnitzel aus und beißt hinein« oder so ähnlich lautet.

Ansonsten behilft man sich, indem man so tut, als ob. Also zwar ein echtes Huhn, aber man beißt ins Leere. Denn die Gefahr, dass man sich

verschluckt – ein Albraum für jede Schauspielerin und jeden Schauspieler –, ist einfach zu groß. Was dann? – Abbruch der Vorstellung oder den Rest des Stücks hustend, würgend, um Luft ringend zu Ende bringen? Im schlimmsten Fall: kollektives Kotzen wie bei der Premiere von »Boulevard Sevastopol« am 31. März 2006 im Wiener Akademietheater. Auslöser: ein mit Salmonellen verseuchter Kartoffelsalat, der vom gesamten Ensemble zu verzehren war.

Lilli Nagy, Theaterbetriebsärztin im Burgtheater, Volkstheater, Theater in der Josefstadt und in den Kammerspielen in Wien, hat ihre Schutzbefohlenen um ganz persönliche Erfahrungen zum Thema »Kochen und Essen on stage und backstage« gebeten. Und vier Dutzend Requisiteurinnen und Requisiteure, Dramaturginnen und Dramaturgen, Regisseurinnen und Regisseure, Schauspielerinnen und Schauspieler – darunter Hermann Beil, Johannes Krisch, Katharina Lorenz, Markus Meyer, Petra Morzé, Sylvie Rohrer, Martin Schwab und Peter Simonischek – spendeten nicht nur Anekdoten über Ess- und verwandte Komplikationen, Peinlichkeiten und Desaster auf der Bühne, sondern gleich auch die zugehörigen Rezepte. Großteils handschriftlich und von Hand illustriert, wodurch der Band die Anmutung eines Stammbuchs resp. Poesiealbums gewinnt. Eine kurzweilige Lektüre, Anekdoten wie Rezepte mal mehr, mal weniger sättigend, anders gesagt, mal mit mehr, mal mit weniger Luft – Theaterluft.

Autorinnen

Prof. Dr. TILMAN ALLERT

Jahrgang 1947. Professor für Soziologie und Sozialpsychologie an der Goethe-Universität Frankfurt. Gastprofessuren an den Universitäten Tbilisi, Georgien, und Yerevan, Armenien. Seine Forschungsgebiete sind die Soziologie der Familie, der Professionen sowie die elementaren Formen sozialen Lebens. Für das Magazin »Sternklasse« schreibt er Beiträge zur Kultur des Service in der modernen Gastronomie und Hotellerie. Jüngste Veröffentlichungen: »Latte Macchiato. Soziologie der kleinen Dinge«, S. Fischer Verlag 2015, »Der Mund ist aufgegangen. Vom Geschmack der Kindheit«, zu Klampen Verlag 2017.

Prof. Dr. HERBERT J. BUCKENHÜSKES

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

Dr. CORNELIUS DOMHAN

geboren 1987 in Schwäbisch Gmünd, studierte Pharmazie an der Universität Heidelberg. Nach der Approbation als Apotheker 2014 promovierte er bei Prof. Wink am Institut für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie (IPMB) der Universität Heidelberg über Derivate des Antimikrobiellen Peptids Ranalexin mit verbesserten antibiotischen Eigenschaften. Seit 2019 ist er

Dozent für Pharmazeutische Biologie und Toxikologie am IPMB, seit 2021 Studienkoordinator für Pharmazie und Molekulare Biotechnologie. Neben diesen Tätigkeiten übt er den klassischen Apothekerberuf in der Hubertus Apotheke in Heidelberg aus.

Dr. LUDGER FISCHER

geboren 1957 in Essen, Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und Philosoph, ist Politikberater. Er war über zehn Jahre Mitglied der »Beratenden Gruppe für die Lebensmittelkette« der Europäischen Kommission in Brüssel, des Beratungsgremiums der Interessenvertreter bei der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit EFSA in Parma und Beiratsmitglied zahlreicher EU-Projekte zur Lebensmittelentwicklung. In zwei Bänden deckte er traditionelle Küchenirrtümer auf: »Kleines Lexikon der Küchenirrtümer« (2009), »Noch mehr Küchenirrtümer« (2010), beide Eichborn, auch als Hörbuch, als Piper-Taschenbücher und als Buchclub-Ausgaben, zusammengefasst und aktualisiert unter dem Titel »Küchenirrtümer« (Osburg 2020). In »Mann kocht!« (Eichborn 2012) beschäftigte er sich mit Rollenklischees bei der Essenszubereitung. 2014 erschien im Verlag Thomas Plöger seine »Göttliche Diät. Theologisches aus der Speisekammer«. Über die seltsamen Gepflogenheiten von Briten – auch beim Essen – mokiert er sich in »We are anders. Endlich Ordnung im Brexit-Chaos« (Osburg 2019). Für das Deutsche Institut für Lebensmitteltechnik verfasste er eine »Ethik der Verarbeitung von Lebensmitteln«. Im Herbst 2021 erschien bei Osburg sein neuestes Buch: »Spot(t) auf Brüssel. Ein lustiges Polittheater«. Darin plaudert er die Geheimnisse seiner Lobbyarbeit aus, bei der es vorwiegend um Lebensmittelpolitik geht. Nach 22 Jahren in Brüssel lebt Fischer jetzt in Bad Godesberg.

Dr. REGINA FRISCH

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

JÖRG GEIGER

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

SAMUEL HERZOG

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

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

www.lemusa.net www.samuelherzog.net

Dr. CORNELIE JÄGER

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

NICOLE KLAUSS

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

HANNS-CHRISTOPH KOCH

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

CHRISTOPHE PERRET-GENTIL

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

BÄRBEL RING

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

DENNIS RUHL

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

Dr. WALTER SCHÜBLER

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

Dr. FRANZISKA SCHÜRCH

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

Dr. LUCIUS TAMM

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

Prof. Dr. THOMAS VILGIS

Jahrgang 1955, ist Physiker und leitet die Arbeitsgruppe soft matter food science am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Er ist Professor für Theoretische Physik an der Johannes-Gutenberg-Universität Mainz. Er ist Autor von mehr als 300 Fachpublikationen sowie zahlreichen populärwissenschaftlichen Werken, darunter auch wissenschaftliche Kochbücher mit verschiedenen Koautoren. Dafür wurde er 2022 vom »Deutschen Kochbuchpreis« für sein »Lebenswerk« ausgezeichnet. Vilgis lehrt auch an der Justus-Liebig-Universität Gießen und wurde 2022 dort zum Honorarprofessor ernannt. <https://sites.mpip-mainz.mpg.de/vilgis>

ANDY VORBUSCH

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

TOBIAS WEILANDT

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

Prof. Dr. MICHAEL WINK

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

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

Prof. Dr. NICOLAI WORM

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

Kräutertee und Infusion **journal culinaire**
Kultur und Wissenschaft des Essens

Edition Wurzer & Vilgis
© 2023

Mitglied im Börsenverein des
Deutschen Buchhandels VN 15010

www.journal-culinaire.de

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas A. Vilgis
Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Gestaltung Elmar Lixenfeld, www.duodez.de
Druck NINO Druck GmbH, Neustadt/Weinstraße
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden, wenn nicht anders vermerkt,
freundlicherweise von den Autoren zur Verfügung gestellt.

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

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November
Einzelheft Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29),
17,40 Euro (No. 30–34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive USt. /
Schweiz 24 CHF, jeweils zuzüglich Porto.
PDF Das Einzelheft kostet 14,90 Euro (No. 1–21), 15,90 Euro (No. 22–29),
17,40 Euro (No. 30–34), seit der Ausgabe No. 35 18,90 Euro inklusive USt. /
Schweiz 24 CHF.
Abonnements Jahresabonnement: zwei Ausgaben zum Preis von 32 Euro zuzüglich Porto,
inklusive USt. / Schweiz 44 CHF zuzüglich Porto.

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

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

Bestellung Abonnements,
Einzelhefte,
PDF aller Ausgaben,
auch der vergriffenen
Edition Wurzer & Vilgis
Martin Wurzer-Berger
Ottmarsbocholder Straße 117
48163 Münster
Telefon 02501-950772
Fax 02501-950773
verlag@journal-culinaire.de

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

Kräutertee und Infusion

CORNELIUS DOMHAN
MICHAEL WINK

Gewürze und pflanzliche Extrakte

CHRISTOPHE PERRET-GENTIL

Glaubwürdigkeit

THOMAS A. VILGIS

Molekulare Teeorie

JÖRG GEIGER

Obst- und Kräuterinfusionen

ANDY VORBUSCH

Infusionen für die Patisserie

BÄRBEL RING
DENNIS RUHL

Ohne Alkohol

HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Mormonentee

SAMUEL HERZOG

Majoran

NICOLE KLAUSS

Lösliche Vielfalt

Shortlist

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

**Gerechtigkeit für Tiere.
Unsere kollektive
Verantwortung**

**Alles wird gut.
Rezepte und ihre Geschichten**

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

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

**Schöner Essen.
Amboss Design & Tischkultur
1950 – 1970**

Forum

LUCIUS TAMM

Ökologie und Pflanzenschutz

NICOLAI WORMS

Nutri-Score

TILLMAN ALLERT

Leibniz

TOBIAS WEILANDT

Ich hab' es satt!

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

**Satt und unzufrieden.
Bauer Willi und das Dilemma
der Essensmacher**

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

Der Fischer und der Koch

Schnitzel Seitenbühne links

978-3941121-36-2



ISBN 978-3941121-36-2

ISSN 1866-6493

www.journal-culinaire.de