

Im *Fokus* Nahrungsmittelallergien- und unverträglichkeiten versammeln wir zum ersten Mal eine ganze Reihe naturwissenschaftlich akzentuierter Artikel im Journal Culinaire. Nahegelegt hätte sich die dramaturgische Inszenierung des menschlichen Leidens angesichts einer unwirtlichen Umwelt im Allgemeinen und industriellen Nahrungsmittelproduktion im Besonderen. Im Blick auf die eigene Disposition des Menschen erschien uns jedoch eine andere Akzentsetzung produktiver: die sorgfältige Unterscheidung zwischen Allergien und Unverträglichkeiten, die Darstellung der grundlegenden physiologischen Vorgänge (beides in den Artikeln von Stephan C. Bischoff und Brunello Wüthrich) sowie ein nachvollziehbarer Weg zur wissenschaftlich verantwortbaren Diagnose und – daraus folgend – Therapieansätzen (Imke Reese).

Auf diesen Kenntnissen aufbauend werfen wir mit dem Paläogenetiker Joachim Burger einen Blick in die menschliche Entwicklungsgeschichte, der uns die Anpassungsfähigkeit des menschlichen Organismus unter veränderten (auch selbst gewählten) Bedingungen vor Augen führt. Thomas Vilgis schließlich betrachtet die aktuelle Diskussion über die Zusatzstoffe, die sich in der so genannten Molekularküche ein fröhliches Stelldichein geben, und kommt zu bedenkenswerten Zusammenhängen mit Begleiterscheinungen von industriell verwendeten Zusatzstoffen. Hier sei auf eine Neuerscheinung von Hans-Ulrich Grimm hingewiesen. Der Autor fasst in seinem hervorragenden Lexikon »Echt künstlich. Das Dr. Watson Handbuch der Lebensmittel-Zusatzstoffe« die wichtigsten Fakten zu deren Verträglichkeiten und Unverträglichkeiten zusammen und bringt sie auf den neuesten Stand.

In unserer Rubrik *Anwendungen* meldet sich zunächst Herausgeber Vincent Klink mit einer Beschreibung der Wünsche, Anregungen und Forderungen zu Wort, die allergie- und unverträglichkeitsgeplagte Feinschmecker tagtäglich an ihn herantragen. Hans Lauber suchte, nachdem er an Diabetes erkrankte, nach Möglichkeiten, sich eine hohe Lebensqualität auch im Hinblick auf das Essen zu erhalten. Er entwickelte eine sich ständig erweiternde Liste von Kräutern, Gewürzen und Lebensmitteln, die es dem Körper ermöglichen, vorhandenes Insulin auch zu aktivieren. Auf dem diesjährigen Rheingauer Gourmet & Wein

Festival inspirierte er Thomas Bühner, einen der besten Köche Deutschlands, zu einem bemerkenswerten Menü. Martin Wurzer-Berger, neuer Chefredakteur des Journal Culinaire, berichtet als Testperson aus dem Hattenheimer Kronenschlösschen.

An dieser Stelle möchten wir uns ausdrücklich bei Barbara Häusler für ihre ausgezeichnete Arbeit bedanken. Sie führte als Chefredakteurin das Journal Culinaire auf ein hohes Niveau. Wir hoffen, ihren Ideen gerecht zu werden und sie engagiert weiterzuentwickeln.

Uns ist es eine besondere Freude, die Forschungen von Andrea Büttner (in Zusammenarbeit mit Ambros J. Beer) zur Weinverkostung präsentieren zu können. Selten kann innovative Grundlagenforschung derart praxisnahe und -relevante Informationen zur Verfügung stellen. Wolfgang Faßbender schließt sich dem Weinthema an, indem er in aller gebotenen Klarheit den Terroir-Begriff dekliniert und so aus den üblich gewordenen nebulösen Bedeutungszuweisungen befreit.

Das *Forum* startet mit einem fulminanten Beitrag von Jonas Fansa. Seine Reflexionen zum *Caffè espresso* anhand der Definition des *Istituto Nazionale Espresso Italiano* lassen eigentlich keine Frage unbeantwortet. Vom ttz Bremerhaven erreicht uns ein Artikel von Nadine Dietz und Werner Mlodzianowski. Ihre vergleichenden Betrachtungen zur Geschmacksforschung ist mit der Frage überschrieben: Wer hat den besten Geschmack? In das Berlin der 20er Jahre des vergangenen Jahrhunderts entführt uns Ursula Hudson-Wiedenmann. Ihre Untersuchungen zu den Kochbüchern und Küchenschriften von Julie Elias gewährt einen Blick auf eine überzeugende Grundhaltung: Im Wettstreit der Sinne ist der Geschmack den traditionell höher bewerteten Sinnen Hören und Sehen durchaus gleichgestellt; deshalb kann und soll er auch geschult werden. Wolfgang Bornheim stellt abschließend den gegenwärtigen Molekularküchen-Hype in einen weiten, historischen Kontext und rät zu einem reflektierenden, zurückhaltenden Umgang mit diesem Zeitphänomen.

Die Fotografin Claudia Fährenkemper, deren Arbeiten das Heft begleiten, verwendet für ihre makellosen, stark vergrößerten Mikrofotografien von Insekten, Samen und Kristallen ein Rasterelektronenmikroskop. Es entstehen jedoch keine buchhalterischen Abbildungen für Fachbücher, sondern räumliche, ja architektonische Einblicke in unsere Naturwelt. Für uns normalerweise unsichtbar, tritt sie uns hier in einer sinnlichen Monumentalität entgegen, die ein ähnliches Erstaunen hervorruft wie der besternte Himmel.

Die Redaktion wünscht Ihnen – wie immer – eine anregende Lektüre.

THOMAS VILGIS

MARTIN WURZER-BERGER