

Die aktuellen Diskussionen im Bereich der Lebensmittel kreisen in einem erheblichen Maß um die Kosten. Welche Kosten haben Produzenten zu tragen, wenn sie Tiere nach den geltenden Vorschriften halten? Welche Kosten kommen auf Verbraucher zu, wenn Lebens- und Futtermittel knapper werden? Was darf ein Liter Milch kosten? In einer Diskussion mit einem Futtermittelberater für die Hühnermast spitzte sich neulich die Frage schnell zu: Wie gelingt es mit einem optimalen Einsatz von Futtermitteln in gut 30 Tagen ein Hähnchen nicht nur auf das geforderte Schlachtgewicht zu bringen, sondern auch optimale Qualität zu erzeugen. Der skeptische Einwand, ein Hähnchen, das 90 Tage Zeit hatte, um das gleiche Gewicht zu erreichen, würde ja wohl besser schmecken, wurde kurz und bündig abgetan: »Reine Nostalgie«. Eine möglichst frühe Schlachtung garantiere erwiesenermaßen die höchste Qualität, ergo auch den besten Geschmack. Damit war das Gespräch beendet. Denn über den Geschmack, da ist sich der Volksmund einig, lässt sich nicht streiten.

Natürlich ist das Gespräch an einer solchen Stelle nicht beendet. Eine Diskussion über das Mundgefühl (mouthfeeling), die Textur oder den Geschmack eines Produkts, also über die Wahrnehmung und ihr physiologisches Umfeld, entzündet sich gerade an diesen unterschiedlichen Auffassungen. Aber das umfassende Thema »Geschmack« darf nicht auf Naturwissenschaftliches reduziert werden. Das widerspricht dem, was wir schon im ersten Artikel über die Informationsverarbeitung der Reize lernen, die wir durch den Geschmacks- und Geruchssinn aufnehmen. HEIKO J. LUHMANN entwirft in »Die neuronale Symphonie des Geschmacks. Wie die Geschmacksempfindung im Gehirn entsteht« ein Spektrum möglicher Anknüpfungspunkte für die weitere Diskussion. Der Fokus des Journal Culinaire No. 5 lautet deshalb umfassender: »Geschmacksbildung«. KARL-HEINZ PLATTIG, der »Altmeister« der deutschen Geschmacksforschung, betont die Rolle des Geruchssinns bei der Geschmacksempfindung. Physikalische Aspekte der Geschmacksbildung beleuchtet ausführlich THOMAS VILGIS und treibt damit ein komplexes Verständnis dessen, was heute unter Sensorik und deren Anwendung in der Molekularküche verstanden werden kann, weit voran. ASTRID VON DER LÜHE beschließt den Fokus mit einem philosophiegeschichtlichen Blick auf die Metapher vom Geschmack.

In den *Anwendungen* hält CORNELIA PTACH ein engagiertes Plädoyer für die Sinnesschulung von Kindern, ein bedeutendes Zukunftsthema, dessen sich auch die Schulen annehmen sollten. Schon im nächsten Journal Culinaire werden wir hierzu einen weiteren Diskussionsbeitrag anbieten.

Der spektakuläre Kunstsommer 2007 geht auch an uns nicht spurlos vorbei. JOCHEN F. FEY und MARTIN WURZER-BERGER gehen getrennt der gemeinsamen Frage nach, was am Kochen Kunst ist.

Im *Forum* bittet JONAS FANSA um Gehör. Nach dem erfolgreichen Start seiner Ausstellung »Chili, Teufelsdreck und Safran. Zur Kulturgeschichte der Gewürze« (zusammen mit Gernot Katzer; bis zum Ende des Jahres im Landesmuseum für Natur und Mensch in Oldenburg, dann in Berlin und in Göttingen) untersucht er charakteristische Fett-Würzkombinationen aus den Küchenregionen der Welt.

Große Politik im Kleinen leuchtet auf, wenn UDO KIENLE die Geschichte der unscheinbaren Pflanze *Stevia rebaudiana bertonii* erzählt. Und diese Geschichte hat Brisanz. Mit dem Autor ist sehr zu hoffen, dass eine Zulassung von unabhängigen Organisationen vorangetrieben und durchgesetzt werden kann. So würde diese Pflanze mit Gewinn der Allgemeinheit und nicht nur Einzelnen zur Verfügung stehen.

KARSTEN REISE widmet sich Nordseebewohnern, die nicht ursprünglich hier beheimatet waren, sondern als blinde Passagiere den Weg zu uns fanden. Einige fühlen sich hier so wohl, dass sie sich prächtig vermehren und auch unsere Speisekarte erweitern. Das ist eine gute Gelegenheit, um erstklassige Köchinnen und Köche um Ideen für die Zubereitung von Wollhandkrabben, Schwertmuscheln und pazifischen Austern zu bitten. Aber die Frage beschränkte sich nicht nur auf Rezepte: Das *Journal Culinaire* bat JUAN AMADOR, THOMAS BÜHNER, JOHANNES KING, VINCENT KLINK, CORNELIA POLETTI, JÖRG SACKMANN und nicht zuletzt HEINZ WINKLER (Sie sehen: Das ist eine ganz ansehnliche Schar der Besten, die unserem Aufruf gefolgt sind) auch um eine Skizze ihrer Erarbeitungs-Gedanken. Eine ungewöhnliche Idee, die einen Einblick in die Kreativität der Köche geben soll. KOLJA KLEEBERG erkochte sich – wie wir es von ihm kennen – eine Extrawurst. In seiner Schulzeit hatte er es auch schon einmal mit reisenden Lebensmitteln zu tun. Naheliegend, dass er uns seine eigenen Tierchen vorstellen möchte. Auch in Zukunft wünschen wir uns Köchinnen und Köche im *Journal Culinaire*. Erst mit ihnen ist das Spektrum derjenigen vollständig, die sich professionell der Kulinaristik widmen.

Die *Rezensionen* von ROGER THIEL und NICOLAI WOJTKO schließen das Heft No. 5 ab.

Die Redaktion wünscht Ihnen eine geschmackreiche Lektüre.

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER