

Der Fokus des Journal Culinaire No. 8 lautet »Wein-Kultur«. Die Initialzündung, sich endlich ausführlicher mit Wein zu beschäftigen, lieferte der Vorstoß der Bundesdrogenbeauftragten Sabine Bätzing Wehnachten 2008, zur Senkung des Alkoholkonsums die Steuern unter anderem auf Wein zu erhöhen. Es kann kein Zweifel daran bestehen, dass das Journal Culinaire den verantworteten und reflektierten Umgang mit Alkohol als eine unabdingbare Kulturtechnik versteht. Das setzt unserer Meinung nach eine umfassende Bildung der kulturellen Zusammenhänge voraus, in denen die Fragen von Genuss und Qualität eine herausragende Rolle spielen müssen. Zunächst Wein von einem Kulturprodukt zu einem beliebigen Industrieprodukt mutieren zu lassen, um es dann künstlich durch Steuern zu verteuern, erscheint uns monokausal und kulturfeindlich gedacht. Deshalb haben wir eine Reihe von Autoren gebeten, uns das Weinthema aus ihrer Arbeitsperspektive näher zu bringen. So werden Verzahnungen vielfältiger Art aufgedeckt, die sonst häufig im Verborgenen bleiben.

Seite 10 Wir beginnen mit einem Projekt zur Erforschung historischer Terrassenweinberge, das von der Freiburger Universität betreut wird. FRANZ HÖCHTL und WERNER KONOLD legen die komplexen Funktionen und Aufgaben dieser markanten Landschaftselemente dar und erläutern damit überzeugend ihre umfassende Bedeutung.

Seite 17 Viele Dekaden führte der früher für Alltagsweine übliche »Gemischte Satz« ein Schattendasein in der großen Welt des Weins. Durch das Engagement weniger Winzer rund um die österreichische Landeshauptstadt Wien gelang es innerhalb weniger Jahre, früher Gewusstes in das aktuelle Bewusstsein zurückzubringen. VIKTOR SIEGL bringt uns kenntnisreich das Thema nahe.

Seite 26 Der verbreiteten Einschätzung, Trauben und damit auch Wein wären nur ein Beispiel für ansonsten austauschbare landwirtschaftliche Produkte tritt TILL EHRLICH unter der Frage »Ist Wein ein Kulturgut?« vehement entgegen. Er fragt differenziert nach der kulturellen Identität des Weins und illustriert seine Ausführungen abschließend durch einen Vergleich zwischen der österreichischen und deutschen Festkultur.

Seite 41 Eine Frage auf der Schwelle zwischen natürlichen Gegebenheiten und menschlicher Einflussnahme wird in der aktuellen Diskussion um das Klima virulent. Das Klima verändert sich – doch was ist der Anteil des Menschen an diesen nicht nur für die Landwirtschaft weitreichenden Phänomenen? RUPRECHT JAENICKE, der sich schon seit Jahrzehnten diesen Fragen widmet, beschreibt sachlich den Stand der Dinge und skizziert mögliche Folgen für den Weinbau.

Seite 48 Zur Ehre der Wissenschaft blickt in bewährter Weise THOMAS VILGIS tief in Glas und Topf. Seine grundsätzlichen Überlegungen, die genährt sind von einer Neugierde, die das Menschsein zu einem wichtigen Teil ausmacht, führen

zu einem besseren Verstehen alltäglich uns umgebender physikalisch-chemischer Phänomene wie dem Wein. Sie sind wie immer differenziert und anregend zugleich.

Manfred Kohnke mokiert sich im Vorwort zur aktuellen Ausgabe des Gastronomieführers Gault Millau über den Umgang der Köche mit der Schwarzwälder Kirschtorte, die »italienische Dessertfantasie ins Deutsche übersetzt« (S. 12). Das sehen wir etwas anders und haben einige Köche um ihre Einschätzung gebeten. Mit JOACHIM WISSLER vom Vendôme in Bensberg und PIERRE LINGELSER, Chef-Pâtissier in der Traube Tonbach in Baiersbrunn, haben zwei der Besten Deutschlands Statements abgegeben, die an Deutlichkeit nichts zu wünschen übrig lassen. Hinzu tritt PIERRE REBOUL aus Aix-en-Provence, ein ausgezeichnete Pic-Schüler, der sich der Faszination dieser Geschmacks-Kombination gleichermaßen nicht entziehen kann. FRANK THIEDIG, ein gelernter Landwirt, promoviert mit einer Arbeit über Deutschlands kulinarisches Erbe und heute Marketing-Experte, steuert in einer Art Einleitung Überlegungen zur Geschichte der Schwarzwälder Kirschtorte bei und erörtert die Möglichkeiten, sie zum Wohle süddeutscher Kirschbäume durch das Dickicht des Brüsseler Verordnungsdschungels zu balancieren.

Seite 66

Seite 70

Seite 75

Seite 64

Im *Forum* versammeln sich wie gewohnt thematisch weit gestreute Beiträge. GERNOT KATZER führt seine im vergangenen Heft begonnene »Chemie der Gewürze« mit den »Gewürzen mit nichtterpenoiden Ölen« fort. Schon jetzt zeichnet sich ein einzigartig informatives und komplexes Gewürz-Bild ab, das im nächsten *Journal Culinaire* vervollständigt wird. Der Autor hält sich übrigens seit Jahresbeginn in Indien und den Nachbarstaaten auf, um seine Kenntnisse der dortigen Gewürzpraxis zu vertiefen.

Seite 90

In seinem Beitrag »Die Frankfurter Küche« gewährt ELMAR LIXENFELD einen vielschichtigen und fundierten Einblick in den fortschrittlichen Wohnungsbau Frankfurts der Jahre 1925 bis 1930. Eine Folge der innovativen Entwicklungen dieser Zeit: Die damals erarbeiteten Kriterien führten zu einem modernen urbanen Küchenmodell, dessen Elemente bis in die Einbauküchen der Gegenwart reichen.

Seite 80

Jürgen Dollase hatte im *Journal Culinaire* No. 3 unter dem Titel »Kritik auf dem Prüfstand« seine anspruchsvollen Vorstellungen einer zeitgenössischen Restaurantkritik formuliert (S. 102–108). Unter dem Titel »Subjektiv, aber kompetent« skizziert nun WOLFGANG FASSBENDER »Die Grundlagen einer modernen Restaurantkritik«. Damit bietet er einen pragmatischen Themen- und Arbeitsrahmen, der als Richtschnur für den Restauranttester gelten kann, aber auch ein gutes Hintergrundwissen beim Lesen einschlägiger Gastroführer bereitstellt. Für das *Journal Culinaire* stellt sich auch nach diesem Beitrag immer drängender das Problem der Entwicklung einer sinnvollen Fachsprache. Ihr werden wir uns in einer zukünftigen Ausgabe intensiv zu widmen haben.

Seite 104

»Wasser in der Gastronomie« – unter dieser Überschrift formuliert MARTIN WURZER-BERGER Überlegungen zur Geschichte und Praxis des »einfachsten« Getränks in Bar, Küche und Restaurant, das in den vergangenen Jahren eine rasante Entwicklung genommen hat.

Seite 112

Seite 122 Um Ostern 2009 strahlte der Kultursender ARTE eine zehnteilige Dokumentation aus, in der Sarah Wiener beabsichtigte, Heranwachsenden in der Provence das Kochen beizubringen. MARTIN WURZER-BERGER analysiert das unterstützenswerte Vorhaben kritisch und muss zu seinem großen Entsetzen feststellen: Hier wurde eine bestechende Idee und damit auch große Chance leichtfertig vertan. Eine verwandte Naivität zeigt sich in den Bemühungen von
Seite 128 Ludger Fischer, mangelndem und falschem Kochwissen in seinem »Lexikon der Küchenirrtümer« den Kampf anzusagen. Herausgekommen ist eine Zusammenstellung, in der falsche alte Begründungen häufig durch neue, aber ebenso defizitäre Erläuterungen ersetzt werden, wie THOMAS VILGIS in seiner Rezension feststellen muss. Ein gleichfalls kritisches Resümée zieht unser österreichischer Autor WALTER SCHÜBLER über das Buch »Der Geschmack der Heimat«, herausgegeben vom »Kuratorium kulinarisches Erbe Österreichs« – zwei engagierte *Rezensionen*, in denen es auch um Wahrhaftigkeit und wissenschaftliche Redlichkeit von Veröffentlichungen geht.

Am Journal Culinaire erfreuen sich Menschen mit einer lebendigen Genusspraxis. Ihnen gelingt es, Wissen und Erfahrung in eine bereichernde Beziehung zu setzen. Wie immer wünschen wir Ihnen eine anregende Lektüre, vertrauend auf Ihre Neugierde – und Ihre Fähigkeit zu genießen!

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER