

Diamonds are for ever, Weine sind vergänglich. Sie berühren mit ihrer Schönheit, die aufsteht in Farbe, Duft und Geschmack und dann verwelkt. In ihrer Endlichkeit zeigen sie, dass das Teuerste doch das Leben ist.

TILL EHRLICH

Das Jubiläumsheft des Journal Culinaire widmet sich in seinem *Fokus* dem Getreide. In fast allen Regionen der Welt bilden Samen von Pflanzen aus der recht kleinen Familie der Süßgräser die Lebensgrundlage der Menschen. Das allein ist Grund genug, sie in einen eigenen *Fokus* zu stellen. Die Breite des Themas erfordert eine solide Informationsbasis. HANS-PETER KAUL veranschaulicht in seinem einleitenden Beitrag die Systematik und Verwendung von Getreide und Pseudogetreide. Entgegen unserer Übung, der Arbeit von Köchen in einem eigenen Projekt Geltung zu verschaffen, schließen sich die Beiträge der Küchenchefs diesmal direkt an thematisch naheliegende Texte an. HUBERT HOHLER widmet sich sehr pragmatisch dem Garen von Getreide, CARSTEN GIRLICH bereitet ein Einkorn-Gericht zu. Wie aus Korn Brot wird, zeigt GERHARD RUSS unter dem Titel »Nahrung aus Getreidegräsern«. THOMAS MIEDANER geht der nicht unumstrittenen Frage »Immer neue Sorten – warum eigentlich?« nach. Die Offenlegung des Wegs, wie die Pflanzenzüchtung zu qualitativ hochwertigen Sorten kommt, kann zu einer Objektivierung der zum Teil emotional geführten Diskussion beitragen.

Seite 10

Seite 14

Seite 19

Seite 25

Seite 21

MARTIN ZARNKOW bearbeitet einen Forschungsbereich, der vor allem bei Biertrinkern Interesse hervorrufen wird. Seine Ausführungen zur »Malzbereitung – Nicht aus Gerste allein« deutet an, dass eine Beschränkung auf bestimmte Getreidesorten von der Sache her nicht nötig ist. JENS BOMKE schildert seine Kindheitserfahrungen mit »Kornkaffee und Muckefuck«, Kaffee-Ersatz, der zumindest in der deutschen Tradition zu einem großen Teil aus gemälztem Getreide hergestellt wurde. Als versierter Koch nimmt er diese Erinnerung produktiv auf und kombiniert den prägnanten Geschmack von Kornkaffee mit bester Kuvertüre.

Seite 35

Seite 52

Den Diskurs um die Nutzung natürlicher Ressourcen als Nahrung oder regenerativem Rohstoff bringt CORNELIUS JANTSCHKE auf den Punkt: »Tank oder Teller?« lautet seine pointierte Frage, die nach seinen faktenreichen Ausführungen vom Leser selbst beantwortet werden kann.

Seite 55

THOMAS VILGIS beschließt den *Fokus*. Er nimmt mit der Stärke den bestimmenden Inhaltsstoff der Süßgräser nach Molekularstruktur, Eigenschaften und Nährwert unter die Lupe.

Seite 61

Wichtige Getreide-Themen wie Brot, Bier und Reis werden im *Fokus* künftiger Ausgaben des Journal Culinaire stehen.

Im *Forum* kommt zuerst ULRIKE WEILER zu Wort mit dem zweiten Teil ihres Artikels »Fleisch – schlechter Ruf und hoher Genuss«. Bei aller wissenschaftlichen Tiefe sind ihre Ausführungen auch für engagierte Verbraucher praxisnah und in die Einkaufswirklichkeit umsetzbar. Der Berliner Koch MICHAEL HOFFMANN beschreibt in der »Reifeprüfung« seinen beeindruckenden und vor allem

Seite 76

Seite 96

- Seite 103 sensiblen Weg, Geflügel und Fleisch zu reifen. GERNOT KATZERS »Chemie der Gewürze« kommt mit den nichtflüchtigen Inhaltsstoffen von Gewürzen zum Abschluss. Der dreiteilige Aufsatz hat das Journal Culinaire sehr bereichert und wir hoffen, Dr. Katzer mit seinem Schatz an Reiseerfahrungen im indisch-asiatischen Raum bald wieder als Autor begrüßen zu dürfen. Der Soziologe KARL-
- Seite 118 MICHAEL BRUNNER mahnt uns eindringlich zu einer sozialen Differenzierung des Geschmacks. Kulinarischen Globaldiagnosen und esskulturellen Vereinfachungen steht er mit guten Gründen skeptisch gegenüber. TILL EHRLICH hat sich der »Weinfarbe in der Weinverkostung« angenommen. Seine Überlegungen zur Wirkkraft der Farbe fördert Bedeutungs-Schichten zutage, die im Alltäglichen meist verborgen bleiben, aber für die kulturbildende Kraft des Weins konstitutiv sind. Der katholische Theologe RAINER HAGENCORD hat in Münster, wie im Editorial des Journal Culinaire No. 9 mitgeteilt, Ende des vergangenen Jahres als An-Institut der Philosophisch-Theologischen Hochschule ein »Institut für Theologische Zoologie« eröffnet. Seine Ausführungen unter dem Titel
- Seite 132 »Zeit für eine theologische Zoologie! Eine biologisch-theologische Würdigung der Mitgeschöpfe« breiten sein inhaltliches Programm aus. Einen bedenkenswerten Abschluss findet das Heft mit dem ersten von drei Teilen einer Reihe, in der JÜRGEN HÄDRICH den Zusammenhang zwischen »Essen und Langlebigkeit« in (vor allem) der europäischen Geschichte in den Blick nimmt. Von hier aus lassen sich kritische Schnittstellen zwischen »gesunder Ernährung« und »Genuss« besser verstehen.
- Seite 137

Das Erscheinen der No. 10 des Journal Culinaire ist ein guter Anlass, auf die Arbeit der vergangenen fünf Jahre zurückzublicken. Sie war für uns jederzeit bereichernd. Die Begeisterungsfähigkeit und das Engagement der Autorinnen und Autoren – aus den Wissenschaften wie aus der Praxis – ist ungebrochen. Ihnen sei an dieser Stelle von ganzem Herzen gedankt.

Aber wir haben noch lange nicht genug gelernt. Unser Informations- und Bildungshunger ist nicht gesättigt. Viele Fragen rund um die »Kultur und Wissenschaft des Essens« sind offen oder müssen noch gestellt werden. Kompetente Menschen zu finden und zu überzeugen mitzuarbeiten: Das bleibt unsere schöne Aufgabe.

Ihnen wünschen wir – wie immer – einen anregenden Lesespaß und -genuss!

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER