

7 Editorial

Fokus

Getreide

- 10 HANS-PETER KAUL
Getreide und Pseudogetreide
Systematik und Verwendung
- 14 HUBERT HOHLER
Garen von Getreide
Unser täglich Brot gib uns heute
- 19 CARSTEN GIRLICH
Einkornrisotto mit Einkornbier
Zanderfilet mit Zitrone, Sauerampfersoße und getrockneten Weinbeeren
- 21 THOMAS MIEDANER
Immer neue Sorten – warum eigentlich?
Wie die Pflanzenzüchtung qualitativ hochwertige Sorten schafft
- 25 GERHARD RUSS
Nahrung aus Getreidegräsern
Wie aus Korn Brot wird
- 35 MARTIN ZARNKOW
Malzbereitung
Nicht aus Gerste allein
- 52 JENS BOMKE
Kornkaffee und Muckefuck
- Diskussion** 55 CORNELIUS JANTSCHKE
Tank oder Teller
Diskurs um die Nutzung der Produktionsressourcen von Nahrung und regenerativen Rohstoffen
- 61 THOMAS VILGIS
Stärke
Molekularstruktur, Eigenschaften und Nährwert

Forum

76 ULRIKE WEILER
Fleisch – schlechter Ruf und hoher Genuss (Teil II)
Was Fütterung und Haltung aus machen
und wie man Genusskaufen lernt

Praxis 96 MICHAEL HOFFMANN
Reifeprüfung
So reift ein Koch Geflügel und Fleisch

103 GERNOT KATZER
Chemie der Gewürze (Teil III)
Nichtflüchtige Inhaltsstoffe von Gewürzen

Milieus 118 KARL-MICHAEL BRUNNER
**Die soziale Differenzierung des Geschmacks
und die Zukunft des Essens**
Wider kulinarische Globaldiagnosen und
esskulturelle Vereinfachungen

Ästhetik 127 TILL EHRLICH
Weinfarbe in der Weinverkostung
Überlegungen zur Wirkkraft der Farbe

132 RAINER HAGENCORD
Zeit für eine theologische Zoologie!
Eine biologisch-theologische Würdigung der Mitgeschöpfe

137 JÜRGEN HÄDRICH
Essen und Langlebigkeit (Teil I)
Die Verlängerung des Lebensfadens

146 Autoren