

6 Editorial

Fokus

Fisch

- 10 ROGER THIEL
Ichthys
Annäherungen an den Fisch zwischen Speise und Symbol
- 16 CARSTEN JAHNKE
Von grätenlosen Fischen und dicken Pfeffersäcken
Heringe in Handel und Küche des Mittelalters
- 24 MONIKA MANTHEY-KARL
Wie frisch ist der Fisch?
Möglichkeiten und Grenzen der Qualitätsbestimmung
- 33 CHRISTOPHER ZIMMERMANN
Ausgestorben? Unerschöpflich?
Über den Zustand genutzter Meeresfischbestände
- Zukunft 39 BERNHARD RENNERT
CHRISTOPH VAN BALLEGOOY
Aquakultur
Chancen und Grenzen

Fischinnereien

Köche projekt

- 50 BERNHARD GOESSNITZER
Auf was man dabei doch alles kommt
- 55 HEINZ HANNER
Waldviertler Karpfen
Branding, Tatar und Milchner
Wiesenkräuter und Röstaromen
- 60 TIM RAUE
Fish Maw
- 63 JOACHIM WISSLER
Royale und Krabbenknäckebrot

Forum

CHRISTOPH KLOTTER
JANNA KÜHNE

- 72 **Die Welt (in) der Lebensmittelwerbung**
Zwei Analysen

JÜRGEN HÄDRICH

Diätetik

- 79 **Essen und Langlebigkeit** (Teil II)
Die Einsparung des Lebens

THOMAS VILGIS

- 88 **Wasser**
Neutraler Geschmack mit vielen Nuancen

WILFRIED KUNSTMANN

- 98 **Kochen als Kommunikationsmedium**
Eine Annäherung

CLAUDE PETIT
FRANZ HÖCHTL

Heimat

- 103 **Trockenmauern und Treppen**
Architektur und Bausubstanz
historischer Terrassenweinberge

EVA DERNDORFER

- 122 **Sinn-los?**
Veränderte Sinneswahrnehmung im Alter

-
- 128 Autoren