

Brennnessel. Vogelmiere. Löwenzahn. Hirtentäschel. Giersch. Franzosenkraut. Spitzwegerich. So hießen in unserem Garten die Unkräuter, denen wir samstags zu Leibe rücken mussten. Händeweise rupften wir sie mit gebeugtem Rücken aus den Beeten, in der Sonne schwitzend oder auch bei klammem Nieselregen, auf dass Erdbeeren, Feldsalat, Böhnchen, Sellerie oder die auch von uns heiß geliebten Tomaten – eben »die Kultur« – bessere Wachstumsbedingungen erhielten. Eimerweise wanderten die dem Boden mühsam und mit wenig Freude entrissenen Unkräuter auf den Kompost; Heerscharen von rosa-fleischigen Regenwürmern verwandelten sie binnen Jahresfrist in Humus.

Ich hatte lange nicht an diese jugendlichen Mußestunden der besonderen Art im väterlichen Gemüsegarten gedacht, als ich im vergangenen Jahr einen Salat serviert bekam, der ebendiese Erinnerungen sofort weckte. Es duftete nach – Vogelmiere. Eindeutig. Alle Erinnerungen waren in Sekundenbruchteilen präsent. Und dann sah ich die typisch spitzen Blättchen und die kleinen, feinen Knospen an zarten Stielchen. Der ganze Salat sah verlockend aus und schmeckte vorzüglich. Er war komplexer aufgebaut als die Salate, die ich bis dahin kannte. Er war vielfältiger als die französische Mesclun, weil andere und aromatischere Blätter verwendet wurden. Auch die Vogelmiere passte mit ihren zarten Nussaromen und ihrem grünem Duft bestens.

Doch immer wieder sah ich uns Unkraut rupfend im Garten.

Thymian. Rosmarin. Petersilie. Estragon. Majoran. Dill. Basilikum. Liebstöckel. Schnittlauch. Das sind Kräuter, die selbstverständlich, gewohnheitsmäßig zur Kultur unserer Gärten gehören. Von Zeit zu Zeit kommt ein modisches Kraut (oder eine Gruppe, man denke an die Kressen) hinzu, ein anderes gerät in Vergessenheit. Der Motor dafür ist die Verfügbarkeit. Denn nur, was der Handel – am Besten ganzjährig – anbietet, wird auch konsumiert. Ein hervorragendes Beispiel aus den vergangenen Jahren ist der Bärlauch, dem zu entkommen mittlerweile einem Kunststück gleichkommt.

Wenige nur nutzen die ganze Bandbreite der in unseren Regionen vorkommenden Kräuter. Denn sie kennen das, was in »freier« Wildbahn wächst und

gedeiht, noch bevor es »in Kultur« genommen wird. Zwischen den »nur« Sammlern und den »nur« Bauern gibt es stufenlose Übergänge. Esskultur und Genuss entsteht genau an diesen Schnittstellen.

Das Journal Culinaire No. 12 beleuchtet verschiedene Aspekte von Kräutern und Wildpflanzen. Der Berliner Koch und Gärtner MICHAEL HOFFMANN führt mit seinem Artikel »Kräuter. Ein kulinarisches Update« den üppigen Fokus »Kräuter« an. Er hat sie seit Jahren überzeugend in seine Küche integriert und ist auch als Gärtner in seinem eigenen Betrieb Vorreiter für eine reflektierte Gemüse- und Kräuterküche in Deutschland. THOMAS VILGIS nimmt das Thema zum Anlass, über eine mögliche Hierarchie der Aromenverbindungen von Kräutern und Gewürzen bis zur Quantenphysik der Duftwahrnehmung nachzudenken. HARALD GASSER baut auf seinem Hof in Südtirol Kräuter und Gemüse an und berichtet über ihre Vielfalt und über alte Sorten, die der Sternekoch HERBERT HINTNER in seinem Restaurant in San Michele Appiano gerne verwendet. Jetzt im Frühjahr hat es ihm der Sauerklee angetan. Der Elsässer PIERRE LINGELSER, Pâtissier in der Traube Tonbach, erzählt über die Kräuter in der Pâtisserie, bevor er ein Bonbon vom Waldmeister-Sorbet zubereitet. Die Botanikerinnen der Universität Graz MARIA MÜLLER und ROMANA MAIER untersuchen Gewürzkräuter und stellen Überlegungen zur Wirkkraft von Antioxidantien an. Der Koch PETER SCHARFF und der Gärtner BERND SIMON widmen sich der einfachen Kräuterküche. Ihr Motto lautet: Kräuter – vom Garten auf den Teller. Die Wiener Buchautorin KATHARINA SEISER möchte Wildpflanzen in der Küche sehen, auch wenn sie heute eher Randerscheinungen sind. Der Österreichische Koch MEINRAD NEUNKIRCHNER stellt den Waldkerbel vor und bereitet einen Seesaibling mit Waldkerbelsalz und grünem Spargel zu. Deutschen Kräuterfreunden ist der Normanne JEAN-MARIE DUMAINE ein guter Bekannter. Er kocht seit vielen Jahren an der Mündung der Ahr in den Rhein und kennt die regionalen Kräuter und Pilze wie seine Westentasche. Grün ist nicht gleich Grün! – das ist das Fazit seiner Gedanken zu Kräutern und Wildpflanzen, und er kocht eine Kräuter-Crème-brûlée mit Löwenzahn, Sauerampfer und Brennnessel. Der Lebensmitteltechnologe HERBERT J. BUCKENHÜSKES erinnert an die biologisch aktiven Substanzen in Kräutern und Gewürzen. Sie sollten nicht unterschätzt werden, »denn kein Ding ist ohn' Gift«. Im schleswig-holsteinischen Plön ist der Sternekoch ROBERT STOLZ zu Hause. Sein April-Gericht heißt: Ostsee-Lachs mit geräucherter Butter, Rote Bete, Bamberger Hörnchen und Sauerampfer.

Seite 10

Im Forum ist es uns eine große Freude, eine dreiteilige Artikelserie von WALTER HARTMANN über Pflaumen und Zwetschgen anzukündigen, die mit einem Beitrag zu den Wildpflaumen ihren Anfang nimmt. Die Architekten und Fachleute für Food-Design MARTIN HABLESREITER und SONJA STUMMERER schreiben über die Formgebung und Gestaltung von Esswaren. Ihr Beitrag »Food Design« sieht die Welt des Essens und Trinkens aus einer erfrischend anderen Perspektive. Die Soziologin JULIA BERNSTEIN untersucht das Alltagsleben und die

Seite 94

Nahrungspraktiken russischsprachiger MigrantInnen in Israel und Deutschland. Epikurs Lustprinzip als Kern einer modernen Gastrosophie ist das Thema von FELIX BRÖCKER. JÜRGEN HÄDRICH beendet seinen dreiteiligen Beitrag »Essen und Langlebigkeit« mit dem Titel »Das Ende der Diäten oder Die langsame Transformation des Körpers«. Futuristische Positionen entwerfen ein irritierendes Szenario.

Seite 142 Drei Rezensionen beschließen das Journal Culinaire No. 12: JOHANNES B. BUCEJ bespricht das Buch »Die Kuh ist kein Klima-Killer« von Anita Idel. URSULA HUDSON-WIEDENMANN wirbt leidenschaftlich für den Film »Ehrfurcht vor dem Leben ... lässt uns über das Töten reden« und damit die Arbeit von Karl Ludwig Schweisfurth. Den Kreis zum Fokusthema Kräuter schließt NIKOLAI WOJTKO mit einer Kritik zu Margarethe von Trottas Film »Visionen. Aus dem Leben der Hildegard von Bingen«.

Ihnen wünschen wir wie immer einen anregenden und ertragreichen Lese-  
genuss – und eine aktive, abwechslungsreiche Kräuter-Praxis!

MARTIN WURZER-BERGER, auch im Namen von THOMAS VILGIS