

Innerhalb der Stadtgrenzen von Münster in Westfalen, die immerhin über 30.000 Hektar umschließen und 300.000 Menschen beherbergen, gibt es nur noch eine einzige Metzgerei, die selbst schlachtet. Am vergangenen Freitagmorgen war es für zwei zehnmönatige Bunte Bentheimer vom Hof unseres Nachbarn auf der anderen Bahnseite so weit. Auch die Metzger waren gespannt, hatten sie doch schon seit langem keine anderen als Hochleistungsschweine geschlachtet. Als die beiden Bunten Bentheimer mit ihren schwarzgrauen Flecken auf hellem Grund friedlich neben ihren rosigen Kolleginnen lagen, konnte selbst der Laie einen gehörigen Unterscheid ausmachen – und das nicht nur im kräftigen Borstenkleid. Dem hellen Fleisch und der geringen Fettauflage vor allem auf dem Rücken, aber auch bei den Flomen standen ein deutlich dunkleres Fleisch, vier Finger dicker Rückenspeck und eine fast dreifache Flomenmenge bei den Bunten Bentheimern gegenüber. »So sahen die Schweine früher alle aus, ganz normal«, erinnerten sich die Metzger, die schon in den 1960er Jahren Wintertags neben ihrer Erwerbsarbeit bis zu 150 Schweine im Jahr in Hausschlachtung verarbeiteten.

Es soll an dieser Stelle nicht darüber gestritten werden, ob die züchterischen Veränderungen der letzten Jahrzehnte eine Folge des Verbraucherwunsches nach magerem Schweinefleisch waren. Oder führte ihr Wunsch, mehr und möglichst günstiges Fleisch zu konsumieren, erst in der Folge zu magereren Schweinen? Der Effekt ist heute derselbe: Nicht nur junge Menschen haben eine deutliche Aversion gegen sichtbares Fett. Wer hat noch nicht beobachtet, dass auch erwachsene Menschen selbst bei qualitativ hochwertigen Schinken sorgfältig den Fettrand abfieseln und schon die Nennung von »Fett« Gesichtsausdrücke hervorruft, die sonst nur bei der Gabe von extrem Bitterem zu erwarten wären? Im Verein mit den Empfehlungen offizieller wie selbsternannter Ernährungsexperten ist die Wertschätzung gerade von tierischem Fett immer weiter zurückgegangen.

Grund genug und auch an der Zeit, dass das Journal Culinare **Öl, Butter und Schmalz** in den Fokus rückt. Damit initiiert das Journal Culinare keine

neue Sicht auf die Lipide. In den vergangenen Jahren haben sich die Anzeichen für ihre positive Einschätzung aus den Wissenschaften und auch von Seiten der Praktiker und Genussmenschen deutlich vermehrt. Gerade letztere schätzen sichtbares Fett mehr als in Würsten fein gekuttertes, unsichtbares. Doch das mag jeder selbst entscheiden. Das Journal Culinaire bietet nichts anderes als eine Plattform verantworteter Informationen auf der Höhe der Zeit. Wir jedenfalls freuen uns sehr darauf, im Herbst 2014 die luftgetrockneten Schinken der Bunten Bentheimer mit ihrem ordentlichen Fettrand anschneiden zu können.

Mit der grundlegenden Frage, wie Menschen Nahrungsfette wahrnehmen, eröffnen WOLFGANG MEYERHOF und RENÉ NACHTSHEIM den **Fokus**. CHRISTIAN GERTZ beschreibt die Herstellung und Bedeutung von pflanzlichen Ölen und Fetten. THOMAS VILGIS und GUSTAV WASCHATKO tauchen tief in die faszinierende Biologie und Physiologie der Lipide ein, die funktionelles und stabiles Leben mit ermöglichen. Doch auch mögliche Küchenanwendungen geraten bei ihnen nicht aus dem Blick. Eine ungewöhnliche Kerze stellt der Koch ROLF CAVIEZEL vor. CHRISTIAN GERTZ beschreibt in seinem zweiten Artikel, wie die vielfältigen Fette und Öle ungewünschten Veränderungen unterworfen sind, aber auch neue Eigenschaften erlangen können.

Die Kulturwissenschaftlerin ESTHER HOFFMANN verstärkt mit dieser Ausgabe die Redaktion des Journal Culinaire. Ihr auf Fortführung angelegtes »ABC der Dinge« beginnt mit B wie Buttermodel. KARL-JOSEF FUCHS aus dem Münstertal skizziert die Geschichte der Südschwarzwälder Bauernbutter in den vergangenen sechzig Jahren und muss zum Schluss bedauernd konstatieren: Eine handwerklich hergestellte Spezialität stirbt aus.

Esther Hoffmann zeichnet für eine weitere Rubrik verantwortlich: Klassiker. Wiederabdruck bedeutender Texte der Nahrungsforschung. Den Anfang bestreitet »Butterbrot und Butterkonservierung im Hanseraum« von GÜNTER WIEGELMANN, dessen klassisch-volkskundliche Mischung aus historisch-exemplarischer Argumentation, akribischer Recherche und Information über Thematisches paradigmatischen Charakter hat. ROBERT STOLZ aus der Alten Pastorat am Plöner See verbindet Tradition und Gegenwart mit seinem Braune-Butter-Schnee.

Der Butter folgt das Schmalz. Kindheitserinnerungen formuliert BURKHARD SCHORK, der im Bietigheim-Bissingener »Friedrich von Schiller« gelegentlich selbst ein Schwein schlachtet und aus den Flomen Schmalz gewinnt. Der Ökotröphologe NICOLAI WORM plädiert dafür, die etablierten Ernährungsempfehlungen zu überdenken. Sein Aufruf lautet: Mehr Fett für mehr Gesundheit. HUBERT HOHLER aus der Buchinger-Klinik ist traditionell-zurückhaltend. Er setzt Fett als das »Das Parfum des Essens« sparsam ein. Die Öl- und Fetterzeugung im globalen Maßstab verspricht »Fette Gewinne«, wie MARTINA KALLER-DIETRICH nicht nur anhand von Margarine aufzeigt. Für MARKUS DIRR ist handwerklich erzeugtes Schweineschmalz ein »ehrliches« Fett. Im Werk des bildenden Künstlers Josef Beuys erlangte Fett ebenfalls eine konstitutive Bedeutung. ILONKA CZERNY analysiert unter dem Titel »Die unabdingbare Grundlage des Lebens« sein Konzept – und schließt damit den Fokus.

Der Titel des ersten Beitrages im **Forum** – »Bœuf oriental« – lässt einen Koch als Autor vermuten, doch stellt RUTH BOLLONGINO als Paläogenetikerin ihre höchst aktuelle Studie über die Herkunft unserer Hausrinder aus genetischer Sicht vor. WALTER HARTMANN schließt seine Reihe über Pflaumen und Zwetschgen ab mit dem III. Teil, in dem sein einzigartiger züchterischer Beitrag für die Zukunft dieser Früchte klar zutage tritt. ESTHER HOFFMANN formuliert kritische kulturwissenschaftliche Anmerkungen zum kulinarischen Erbe. Der Schmied LARS SCHEIDLER legt eine bemerkenswerte Analyse der qualitätsbestimmenden Faktoren von Kochmessern vor. Goethes Nahrungs-Metaphorik ist das Thema des Germanisten ALWIN BINDER: »Wir wollen stark Getränke schlürfen«. STEFFEN G. FLEISCHHAUER pflückt junge Blätter und lässt uns an Nahrung und Naturschätzen vor der Haustür teilhaben. Einen Selbstversuch unternimmt EVA DERNDORFER, indem sie blind kocht.

Ihr Beitrag leitet zu den **Rezensionen** über, in denen MARTIN WURZER-BERGER das alle Sinne anregende »Trust in Taste. Kochbuch für Blinde und Sehende« von Michael Hoffmann vorstellt und GABRIELE SORGO Nahrungsmittel auf Weltreise begleitet.

Ihnen – wie immer – einen anregenden, angenehm gefetteten Lesegenuss wünschen

THOMAS VILGIS

MARTIN WURZER-BERGER