
R ä u c h e r n

Fokus

Fleisch

10

STEFAN PETERSEN

Katenrauch-Schinken aus Malente

14

RALF LAUTENSCHLÄGER

Die Technologie des Räucherns

Traditionelle und moderne Verfahren zur Herstellung geräucherter Lebensmittel

Fisch

22

KARSTEN KRUSE

Aale räuchern in Hohwacht

Koch

25

NILS HENKEL

Räuchern

Geschmack der Kindheit – bereichernde Würze

32

MONIKA MANTHEY-KARL

Das Räuchern von Fisch

Eine alte Tradition zeitgemäß verändert

Koch

41

JÖRG SACKMANN

Eine Minute für das Räuchern

42

THOMAS VILGIS

Rauch und Raucharomen

Physik, Chemie, Struktur, Funktion

Experiment

60

FELIX BRÖCKER / NATALIE RUSS / THOMAS VILGIS

Rauch im Dessert

Die vier Elemente Feuer, Wasser, Luft, Erde

Koch

66

THOMAS BÜHNER

Rauchparfüm

68

DIETRICH MEIER

Flüssiger Rauch

Eine Herausforderung für die Analyse

Fleisch

74

MARTIN MAIER

Schwarzwälder Schinken

Fleisch

77

MARKUS DIRR

Der zarte Qualm

Erfahrungen und Bedeutung des Räucherns in der klassischen Metzgerei

81

KARL-OTTO HONIKEL / WOLFGANG JIRA

Rauch in Fleischerzeugnissen

Erwünschte und nicht erwünschte Inhaltsstoffe

Speck

95

HEINRICH PÖDER

Räuchern auf dem Aussererbhof

Speck aus dem Ultental

Forum

- 99 ROBERT PFALLER
Leben und Tod – oder nur das kleine Glück?
Zu einer Grundsatzfrage des Hedonismus
- 104 WALTER HARTMANN
Pflaumen und Zwetschgen (Teil II)
Primitivpflaumen und Landrassen
- 114 ANITA IDEL
Vernachlässigte Potentiale der Rinderkultur
Transhumanz und Wanderweidewirtschaft
- 120 DANIEL KOFAHL
Der sozialisierte Gaumen
Soziologische Überlegungen zum
kulinarischen Geschmacksempfinden
- 127 EVA MARIA ENDRES / CHRISTOPH KLOTTER
Slow Food – Genuss und politisches Engagement
Zu einer Erweiterung des Genussbegriffs
- 132 GÜNTER OTT
Die Radikalität der neuen, grünen Küche
Gedanken zum Kochverständnis von
René Redzepi und Michael Hoffmann
- 137 FRANZ M. WUKETITS
Feuer
Eine bahnbrechende Entdeckung und ihre Folgen

Rezension

- 144 ELISABETTA GADDONI
Requiem für tausend Tonnen Brot
Eine Kehrseite unserer Überflussgesellschaft:
Lebensmittelverschwendung

-
- 149 Autoren