

Fermentation

HERBERT J. BUCKENHÜSKES

Grundlagen

8

Vergorenes Gemüse

Fermentationsverfahren am Beispiel des Sauerkrauts

HENDRIK OLFEN

Koch

21

Fermentierte Karotten

Dickmilch, gebeizte Makrele

SUSANNE PROCOPIO / MARTIN ZARNKOW

Prosit

36

Wachsende Vielfalt

Fermentierte Getränke

RENÉ FRANK

Koch

32

Drei Dessertelemente

Umeboshi, schwarzer Knoblauch, Ginger & Gras Beer

THOMAS VILGIS

Forschung

38

Fermentationen

Molekulares Niedrigtemperatur-Garen

PATRICK BÜCHEL

Koch

54

Pektinasen zur Saftgewinnung

Praktische Verfahren für die zeitgenössische Küche

JEAN LUC OOSTING

Umami

59

Ein bereichernder Blick in den ganz fernen Osten

Japans Fermentations-Traditionen

TANJA GRANDITS

Köchin

65

Kabeljau mit Miso

Anis-Erbesen, Miso-Hollandaise

WALTER P. HAMMES

Haltbarkeit

68

Rohwürste

Ihre mikrobiologische Ökologie als Grundlage für die Erzeugung

MARCO A. FRAATZ / HOLGER ZORN

Forschung

76

Natürliche Aromen durch Speisepilze

Aus Reststoffen der Lebensmittelindustrie werden Duftstoffe

Forum

- Klassiker** 82 THOMAS REINHARDT
Küchenphilosophie
Kulinarisches Dreieck und Grammatik der Kultur
- Entdeckung** 93 PETER KUNZE
(K)eine Geschmacksfrage
Keim- oder Laubblätter bei Küchenkräutern?
- Ethik** 97 LEA TRAMPENAU
Vom Töten auf der Weide
Die Prozessqualität ist entscheidend
- Ökonomie** 103 BERTRAM TURNER
Arganöl – eine Weltkarriere
Teil II: Wertschöpfungsketten und Ressourcenmanagement
- Grundlagen** 119 MEINOLF G. LINDHAUER
Getreide
Qualität für unser tägliches Brot
- Legende** 131 LUDGER FISCHER
Joseph Conrad über Kochbücher
Der Wert des Einfachen
- Cartoon** 133 BERND ZELLER
Pizzadienst

Rezensionen

- 135 ARND ERBEL
Für die Brotweltmeister
- 137 THOMAS REINHARDT
Kulturelles Basteln
- 140 FLORIAN BOLK
Für Besucher und Wahlberliner
- 141 THOMAS VILGIS
Nicht das ganze Spiel
- 144 NIKOLAI WOJTKO
Filmisches Verschlingen
- 147 ELMAR LIXENFELD
»Street food is poetry in motion«