

Wurst vom Metzger

Wurstbekleidung

Nachhaltigkeit – Tradition – Bionik – Kunst

Handel

11

Därme scheinen gerade im deutschsprachigen Raum kaum salonfähig. Doch sie sind gleichermaßen substanziell für die Technologie der Würste wie für das Geschmackserlebnis, weiß DANIEL MÄDER.

Überbordende Vielfalt

Europäische Rohwurstspezialitäten

Überblick

25

Trotz zum Bersten gefüllter Supermarkttheken – ein fachlich fundierter Überblick ist mehr als erhellend und erweitert das Wissen. Eine kulinarische Rundreise mit HERBERT J. BUCKENHÜSKES.

Ein Blick ins Unsichtbare

Die Mikrobiologie der Rohwürste

Forschung

34

Das erwachende Interesse am Selbermachen von Lebensmitteln macht vor Würsten nicht halt. Doch sollten die eigenen fachlichen Fähigkeiten und Kenntnisse immer realistisch eingeschätzt werden – Metzgern ist nicht ohne Grund ein Lehrberuf mit Meisterzwang. Das gilt in besonderer Weise für Rohwürste, denen ein eigenes Leben innewohnt – nachgezeichnet von THIEMO ALBERT.

Hot Dogs, Hot Dicks, Hot Was?

Über das demokratischste Wurstbrötchen der Welt

Nationalgericht

42

Das unauflösliche Band zwischen Essen und Kultur wird nicht nur in E-Niveau, vielmehr auf allen Ebenen geknüpft. Ein naheliegendes und doch verstörend fremdes Beispiel illustriert MARTINA KALLER.

Brühwurst

Warm- und Kaltfleischverarbeitung

Grundlagen

50

Ein gewichtiges Pfund, mit dem handwerkliche Metzgereien noch heute wuchern können, erhält unter dem scharfen und tief reichenden Blick des Physikers neue Überzeugungskraft: die Verarbeitung von schlachtwarmem Fleisch zu Brühwürsten von unvergleichlichem Geschmack und erstklassiger Konsistenz, meint THOMAS VILGIS.

Die Schweizer Wurstkultur

Teil des kulinarischen Erbes der Schweiz

Bestand

71

Nach wie vor steht das Projekt »Kulinarische Erbe der Schweiz« (www.kulinarischeserbe.ch) inhaltlich und fachlich einsam an der Spitze in der Welt nationaler Versuche. Eine der damaligen Autorinnen lotet seine Möglichkeiten und Grenzen am Beispiel der Würste aus: FRANZISKA SCHÜRCH.

Appenzeller Siedwurst

Das Rezept bleibt ein Geheimnis

Metzger

77

Fast ist der junge Metzgerssohn nach Lehr- und Wanderjahren in der Wissenschaft und in der Fleischindustrie auf dem Weg, mit seinem Bruder die elterliche Metzgerei zu übernehmen. Von einer heimatlichen Wurstspezialität, die schon der Großvater seinen Kunden offerierte, berichtet BENJAMIN FÄSSLER.

Der Wurst ist die Hülle nicht Wurst

Das Ende der Cervelas, wirklich?

Metzger

82

In Folge der BSE-Krise kam es 2006/2007 zu einer bemerkenswerten Situation: Des Schweizers Lieblingswurst drohte die gewohnte »Verpackung« auszugehen. Unser Autor, heute selbständiger Metzger, suchte damals am Agroscope, dem Kompetenzzentrum des Bundes für landwirtschaftliche Forschung, nach Alternativen: STEFAN SCHLÜCHTER.

Speisekammer-Schätze

Handwerkliche Wurst- und Schinkenherstellung

Metzger

89

Schon in jungen Jahren zog es unseren Autor zu den Besten seines Fachs und auch in die Wissenschaft. Heute reicht seine Kompetenz für weit mehr als »nur« seine eigene Metzgerei: SVEN LINDAUER.

Wurst im Wertewandel

Was in den Darm darf

Koch

96

Wer seit fast zwanzig Jahren Küchenchef in einer Fastenlinik am Bodensee ist, schaut schon qua Amt auf neue Trends und klopft sie auf praktikable sinnvolle Elemente hin ab, wie HUBERT HOHLER.

Pro Bratwurst

Das Plädoyer eines Metzgers

Metzger und Koch

99

Ist der Metzger Koch oder der Koch Metzger? Um seinen Berufsstand, den er in einer zumindest zweifachen Klemme sieht, sorgt sich der in der kulinarischen Welt weitgereiste Kaisersthüler MARKUS DIRR.

Arbeiten am Fleischgeist

Rettet das Wurstkulturerbe!

Aktivist

105

Einem Berliner Autor und Jungunternehmer schwant angesichts des aktuellen Metzgersterbens nichts Gutes. Doch wo Niedergang ist, wächst auch das Rettende. Er sieht in der Craft-Beer-Bewegung ein Mut machendes Vorbild: HENDIK HAASE.

Wurst goes vegan

Woraus eine vegetarische Wurst hergestellt wird

Forschung

115

Das Fraunhofer-Institut für Verfahrenstechnik und Verpackung in Freising ist führend in der Erschließung pflanzlicher Proteine für den menschlichen Verzehr. Einen beinahe zwangsläufigen Schritt gingen die Lebensmitteltechnologien REGINA FISCHL, RAFFAEL OSEN und CHRISTIAN ZACHERL.

122

BERND ZELLER

Cartoon

Forum

Schwefel

Natürlich, effektiv und unersetzlich für
sortentypische Weinerzeugung

Aktivist

125

Zeit seines Lebens hat sich der streitbare Ingelheimer mit Schwefel im Wein beschäftigt. Nur wenige kennen seine komplexen, segensreichen Funktionen für die Bewahrung der heute geschätzten Weinqualität wie WILLI REISINGER.

Gütesiegel für Gastronomen und Produzenten

Feinheimisch – Genuss aus Schleswig-Holstein e.V.

Marketing

128

Qualität im Lebensmittelhandwerk erweist sich primär in der unmittelbaren Begegnung von Produkt und Kunde. Doch welche Sicherheit hat der Verbraucher, die versprochene Qualität zu erhalten, wenn er den Produzenten nicht selbst kennt? Zertifizierungen scheinen ein angemessener und akzeptierter Weg. Ein Praxisbeispiel aus dem hohen Norden von MARKUS HUBER.

»Die Biene erquickt uns nicht bloß mit Honig ...«

Bienen und Honig in der Literatur

Komparatistik

136

Zwar hatten wir im Bienen-und-Honig Heft No. 21 schon einen Literatur-Beitrag. Einen facettenreichen Gang durch die Literaturgeschichte, der nochmals die Perspektive öffnet, präsentiert ALWIN BINDER.

Rezension

Milchbrei ist ekelhaft

Kein Lesestoff für schwache Mägen

147

LUDGER FISCHER

Autoren

151