

Obst und Gemüse haltbar machen

Gemüse konservieren

Geschmacks- und Kochkompetenz

10

MICHAEL HOFFMANN öffnete sich dem Konservieren in dem Moment, als er sich im eigenen Garten zur Erntezeit mit wunderbaren Produkten in zu großer Menge konfrontiert sah. In seiner meisterlichen gastronomischen und kulinarischen Kompetenz erarbeitet er sich das Thema in kürzester Zeit. Damit ist er Vorreiter und zeigt seinen jungen Kollegen eine fast zugefallene Tür.

Eine Frage des Wassers

Physikalisch-chemisches Konservieren

28

THOMAS VILGIS nähert sich dem Thema aus physikalisch-chemischer Perspektive. Er analysiert die vielfältigen Methoden des Konservierens sorgfältig und arbeitet den Einfluss des Wassers auf die Prozesse detailliert heraus. Auf diese Weise wird der banal erscheinende Spuch »Wasser ist Leben« inhaltlich neu gefüllt.

Verfügbar machen und halten

Konzeptionelles Konservieren

48

NILS HENKEL weiß mit vielen Arten des Konservierens geschmackliche Modifikationen zu erzielen. Darüber hinaus setzt er das Konservieren ein, um Produkte kurzfristig verfügbar zu halten. Das Spektrum seiner längerfristig konservierten, meist vorrätigen Produkte erscheint auf den ersten Blick fast konventionell. Doch ihre Aromatisierung geht über das Erwartete hinaus.

Bunt, gesund, vielfältig ...

Der aufwendige Trend zu Fresh-Cut-Salaten

58

Vielfältige Salatmischungen sind aus den Regalen der Supermärkte nicht mehr wegzudenken. IRYNA SMETANSKA weiß, welcher Aufwand betrieben werden muss, damit sie einige wenige Tage haltbar sind. Mischungen schützender Gase helfen, das Ziel zu erreichen.

Saure Bohnen

Ein Duft aus frühen Tagen

65

Das Fermentieren von Gemüse steht nicht in Gefahr, vergessen zu werden. Gelegentlich sind es die Gemüse selbst, die zu einer Rarität werden. BURKHARD SCHORK kümmert sich nicht nur in seinem gastronomischen Alltag, sondern auch in seinem Beitrag um grüne Bohnen.

Fermentieren von Gemüse

Ein Hype – oder intelligentes Kochen?

68

BARBARA ASSHEUER hat eine doppelte Aufgabe zu erfüllen. Als begeisterte Fermentiererin soll sie aus ihrer Praxis berichten. Zusätzlich wurde sie gebeten, die aktuelle Literatur und auch entsprechende Internetblogs kritisch zu sichten.

Früchte kandieren

Qualitätsfaktoren bei der Herstellung

76

Fünzig Jahre leitete FRANZ-XAVER WEISBRODT die Kandierabteilung einer traditionsreichen Firma im pfälzischen Deidesheim, die kürzlich geschlossen wurde. Er lässt uns teilhaben an einer Konservierungsmethode, bei der Geschmack und Aussehen von herausragender Bedeutung sind.

Technik und Meisterschaft der Destillation

»Die Geister, die ich rief ...«

83

Meist wird das Brennen nicht unter der Perspektive des Konservierens gesehen. Zu stark steht der Genussaspekt im Vordergrund. KATRIN ADRIAN, die uns in das Thema einführt, entstammt einer unterfränkischen Familie, die sich seit langem sowohl mit der Herstellung von Brennapparaten als auch mit der Praxis des Brennens beschäftigt.

Gefriertrocknung

Die industriell perfektionierte Variante einer alten Technik

93

VOLKER GAUKEL bringt uns einen Spezialfall des Trocknens von Obst und Gemüse näher. Nach einem halben Jahrhundert der industriellen Anwendung sind die technologischen Verfahren weitgehend ausgereizt. Bemerkenswert ist, dass Endverbraucher im Einzelhandel nur selten gefriergetrocknete Produkte findet. Sie nehmen ihren Weg meist in weiterverarbeitete Zubereitungen.

Wasserverlust – Geschmacksgewinn

Schonendes Trocknen von Obst- und Gemüse-Überschüssen

99

Wie kann man die in Erntezeiten anfallenden Übermengen an Obst und Gemüse vor dem Verderb bewahren? SILKE KÜHL sammelt – nicht zuletzt aus Gründen der Nachhaltigkeit und gegen Lebensmittelverschwendung – regionale Produkte und trocknet sie.

Keine Marmelade aus Erdbeeren

Fruchtfantasien per Gesetz

103

Umgangssprache und Recht kommen sich nicht selten ins Gehege. Der Volksmund hat in diesem Spiel des Öfteren einen langen Atem. Konflikte treten dann zutage, wenn kommerzielle Interessen ins Spiel kommen. LUDGER FISCHER aus Brüssel über das durch EU-Aktivitäten organisierte Dreigestirn Marmelade, Konfitüre und Fruchtaufstrich.

Forum

Vollständige und nachhaltige Nutzung

Pflanzlichen Ressourcen und Nebenströme im Lebensmittelbereich

107

Das Nutzen aller Teile von Tieren und Pflanzen dringt erst allmählich ins Bewusstsein der Verbrauchenden. In der Wirtschaft führten ökonomische Überlegungen schon immer mit großer Selbstverständlichkeit dazu, möglichst wenig zu verwerfen. Doch befeuert die öffentliche Diskussion nochmals die Anstrengungen der Industrie, wie HANS-JÜRGEN SEITZ zu berichten weiß.

Der menschliche Bittergeschmack

Anatomie und Physiologie des Geschmackssinnes

116

Nach der umstrittenen Geschmacksqualität »Fett« im Journal Culinaire No. 23 widmen sich MAIK BEHRENS und WOLFGANG MEYERHOF mit »Bitter« einem bereits anerkannten Geschmack, der dem individuellen Erleben unmittelbar zugänglich ist. Überraschend ist schon die Tatsache, dass erst im Jahr 2000 die entsprechenden Rezeptoren entdeckt wurden. Die Forschungen laufen noch immer auf Hochtouren.

Kulinarische Schwarz-Weiß-Malerei

Rohstoffe, Zubereitung, Inszenierung und Wirkung

114

EVA DERNDORFER und MARLIES GRUBER sind die üblichen inhaltlichen Polarisierungen von Lebensmitteln suspekt. Sie erleben den visuellen Kontrast zwischen Schwarz und Weiß viel spannender und gehen auf eine kreative Spurensuche.

Was hat das zu bedeuten?

Zur Konzeptualisierung von Geruch und Geschmack

136

KLAUS DÜRRSCHMID registriert einen Perspektivwechsel in den Sensorik- und Konsumentenwissenschaften. Am Beispiel der Verknüpfung von Düften mit Lebensabschnitten oder mit emotionalen Gehalten zeigt er, dass die Lebensmittelauswahl auch von solchen Effekten beeinflusst werden kann.

Rezensionen

Ungehobene Schätze

145

STEFFEN GUIDO FLEISCHHAUER zum Herbarium Orbis

Pflanzen bestimmen

Gar nicht so einfach

147

THOMAS HÖVELMANN zu Steffen Guido Fleischhauer, u.a.,
Blatt für Blatt

151

Autoren