

Noch einmal Schokolade

Traditionelle Edelschokolade

Was ihre Qualität begründet

10

Noch vor wenigen Jahren hätte man den Arbeitgeber von JOHANNES MEULI und SEPP SCHÖNBÄCHLER mit einer Schweizer Bank verglichen: Einem breiten Publikum unbekannt (da nur für Profis produziert wird), für die Fachleute jedoch oberster Maßstab für Qualität. Wissen in der Lebensmittelbranche kumuliert meist in herausragenden Persönlichkeiten. Insofern muss Sepp Schönbächler als kulturell bedeutsame Ausnahmerecheinung verstanden werden. Fachlich absolut auf der Höhe der Zeit, verbunden mit einem über Jahrzehnte auf allen Ebenen angereicherten praktischen Wissen über die Kuvertüherstellung.

Innovative Pralinen

Im Spannungsfeld zwischen hohem Genuss
und ausreichender Haltbarkeit

24

GOTTFRIED ZIEGLER und WOLFGANG DANZL, schon bekannt aus dem Journal Culinaire No. 23, schauen in ihrem aktuellen Beitrag auf ein Problem, das zunächst vor allem industrielle Erzeuger betrifft. Doch auch handwerkliche Pralinenhersteller werden fachlich profitieren.

Zwei Dessert-Teller, Pralinen und Dragees

30

So wie RENÉ FRANK dürfte es dem einen oder anderen Pâtissier auch ergehen: Nach einem Besuch in einem Kakao-Anbaugebiet scheint ihm die in Europa produzierte und gehandelte Kuvertüre geschmacklich nicht die Fülle der Aromen abzubilden, wie er sie gerade vor Ort erlebt hat. Und doch greift er für die tägliche Arbeit auf die Produkte zurück, die ihm der Markt zur Verfügung stellt. Die Spannung kann er im Moment noch nicht lösen. Er hält uns auf dem Laufenden. Alldieweil einige aktuelle Kreationen.

Die Kakao-Rezepte der Maya

Teil 2: Weihetexte auf Trinkgefäßen der klassischen Maya-Kultur

34

In seinem zweiten Teil zu Maya-Kakao-Rezepten nimmt uns GUIDO KREMPEL für einen Anfängerkurs »Maya-Schrift« an die Hand. Das ist keine l'art pour l'art-Übung, sondern führt zu überraschend konkreten Kakao-Getränke-Rezepten.

Krasnyj Oktjabr

Mutter Russlands süßer Trost

44

Durch die Umbrüche der 1980er -90er Jahre ihrer Pointen scheinbar beraubt, schlummerte ein Forschungsprojekt lange in der Schublade von CHRISTA und TILMAN ALLERT. Unser Aufruf spülte es wieder ins Bewusstsein der Autoren – und beschert uns ein feines Stück nicht nur russischer Geschichte.

Schweizer Schokolade

Geschichten und Geschichte aus Bern

49

Der Beitrag von GASTON ADAMEK hat seine Wurzeln in der eigenen Familiengeschichte. Akribisch nimmt er sie zum Anlass, sich durch die Schokoladengeschichte Berns zu wühlen. Durch seine gewissenhafte Recherche und sorgfältige Argumentation kann er Unschärfen in der bisherigen Schokoladengeschichtsschreibung seiner Heimatstadt beseitigen.

Physikalisch-chemische Aspekte der Sensorik

Das Beispiel Genussfette

69

Zum größten Teil bestimmen die physikalischen Eigenschaften der Lebensmittel das, was während des Essens in der Mundhöhle passiert. Gemeinsam mit BHAGYASHRI JOSHI entfaltet THOMAS VILGIS am Beispiel von Ölen und Fetten die grundlegenden molekularen Vorgänge.

Fairer Handel mit Kakaobauern

Über Labels, Verantwortung und direkten Handel

86

Viele Zeitgenossen hadern mit der Label- und Zertifikatsflut, der sie sich allenthalben gegenübersehen. Eine Alternative ist jedoch nicht in Sicht, will man sich über die Kriterien eines Produzenten oder Händlers zuverlässig informieren. JOSEF ZOTTER hat einen professionellen Blick für die im Kakaohandel gängigen Zertifikate und kommentiert sie für uns kritisch.

Kinderarbeit

Mediendarstellung vs Wirklichkeit?

96

Ein wichtiger Teilaspekt bei der ethischen Beurteilung von Produkten ist die Frage, inwieweit Kinderarbeit akzeptiert wird. Was auf den ersten Blick klar und eindeutig erscheint, wird bei einer tieferen Beschäftigung rasch kompliziert. THOMAS PAPE, seit vielen Jahren im Thema, kritisiert einfache Erklärungen als zu kurz greifend. Er skizziert das Problem in seiner Komplexität.

Worum sich die in Brüssel so alles kümmern

Schokolade ist ein Fall für den Gesetzgeber

112

Lobbyarbeit hat keinen guten Ruf. Vor allem Brüsseler Lobbyisten können sich über mangelnde Häme nicht beklagen, kommt es einmal mehr zu skurrilen Entscheidungen. Ob man bei den Brüsseler Sonderheiten auch etwas über Schokolade findet? Wir fragen nach bei unserem Lobbyisten vor Ort, LUDGER FISCHER.

Steinbruch aus Kakao

Bitter-süßes Raspeln

117

Oftmals sind es die kleinen Dinges des Alltags, die TILMAN ALLERT trefflich seiner soziologisch inspirierten Reflexion zuführt. Eine besondere Qualität erhält seine Ausführung, wenn der zu besprechende Gegenstand in einer schon allzufernen Vergangenheit liegt, als dass eigene Erfahrung und eigenes Erleben darauf zurückgreifen könnten. Das schmälert den Lese-genuß allerdings in keiner Weise.

Schokolade nicht nur zum Essen

Die Eat Art-Künstlerin Sonja Alhäuser

119

Es hat sich eingebürgert, dass von meisterlichen Lebensmittel-handwerkern und -werkerinnen als von Künstlern und Künstlerinnen gesprochen wird. Liegt das womöglich daran, dass in der Freien Kunst so wenig mit Lebensmitteln gearbeitet wird? ILONKA CZERNY stellt mit Sonja Alhäuser eine solche Künstlerin vor.

Forum

Koschere Lebensmittel

613 göttliche Gebote sind zu beachten

129

HERBERT J. BUCKENHÜSKES, von Hause aus Lebensmittel-technologe, war über seine Fachthemen hinaus bereits mit einem Beitrag über die Speisegesetze der Muslime im Journal Culinaire vertreten. Seine Ausführungen zu den jüdischen Speisevorschriften können als notwendige und abschließende Ergänzung im Hinblick auf die abrahamitischen Religionen gelesen werden. Denn das Christentum kennt keinerlei Speisevorschriften.

Rezensionen

Chocolat

Einmal eine Sache, einmal eine Person

139

RAINER MARIA KIESOW zu Pierre Hermé
und Gérard Noiriel

Weißer Speck mit Kartoffeln

143

ULRIKE WEILER zu Jürgen Schmücking:
A fette Sau – Mangalitzza

Back to the Roots

147

ELENA-MARIANA HESS zu Kern, Müller, Haag:
Leaf to Root

Autoren

150