

Reifung als Kulturleistung

Der Reifeprozess der Pflanzen

Ein Qualitätsmerkmal für die Ernährung

11

Ein wogendes Weizenfeld – es dürfte niemanden geben, der sich davon nicht berühren ließe. Der Schweizer Getreidezüchter PETER KUNZ öffnet uns die Augen für die tiefgreifenden Änderungen, die in den vergangenen Jahrzehnten weitgehend unbemerkt vor sich gegangen sind. Er versteht die Pflanzen in einem Gesamtzusammenhang von wachsen und vergehen, verarbeiten und essen. Ein überzeugender Ansatz, dem schon viele Bauern folgen.

Sauerteig

Eine Frage der Zeit

23

Geduld und Zeit erscheinen heute als unbezahlbare Faktoren. Auch in der Lebensmittelproduktion ist vieles darauf ausgerichtet, Zeit zu sparen. MARKUS J. BRANDT nimmt uns mit in die Welt des Sauerteigs, in der auf den Faktor Zeit eben nicht verzichtet werden sollte: des Geschmacks und der Bekömmlichkeit wegen.

Die Reifung der Sinne

Von der physiologischen Entwicklung, Lernprozessen und sensorischer Komplexität

28

Auch die menschliche Sensorik bedarf der Reifung. Doch erreicht sie darin irgendwann ein Optimum? KLAUS DÜRRSCHMID trägt zusammen, was wir heute über die vielfältigen Entwicklungsmechanismen, die unsere Präferenzen und Aversionen beeinflussen, wissen. Sie sind lebenslangen Veränderungen unterworfen.

Mikroorganismen vollbringen Wunder

Käsereifung aus technologischer Perspektive

39

Gerne geben wir uns der Illusion hin, wir wüssten alles und hätten das meiste gut im Griff. Verlässt man den kontrollierten Pfad industriell erzeugter Nahrungsmittel und vertraut auf die Natur, muss sich auch der Fachmann eingestehen, dass er nicht alles versteht. HANS-PETER BACHMANN, ein ausgewiesener Schweizer Käsefachmann, führt uns in eine meist unbeachtete Welt.

Käse – Reifen und Affinieren

Er ist fertig, wenn er reif ist – nicht, wenn die Kundschaft schreit

47

Wer THOMAS BRECKLE sommertags mit dem Mountainbike durch die Berge radeln sieht, ahnt nichts von seiner Passion. Seine vordergründig sportliche Betätigung bringt ihn zu Sennern. Mit ihnen spricht er über ihre Kühe, die Lage ihrer Alp, das Futter und schließlich die Milch und über die Art, wie sie käsen. Das ist ein grundlegender Teil seiner Arbeit. Er reift Hartkäse in feuchtkalten Kellern seiner Allgäuer Heimat.

Ikejime

Tod in Achtsamkeit

50

Im Heroldsberger Restaurant »Sosein.« haben sich Küchenchef FELIX SCHNEIDER und Souschef THOMAS PROSIEGEL seit 2015 Respekt und Anerkennung erkocht. Sie reflektieren ihre Arbeit und suchen – gelegentlich gegen eigene Widerstände – nach neuen Wegen, um überzeugende Geschmackserlebnisse zu entwickeln. Das zeigt sich nicht zuletzt in der Anwendung einer japanischen Methode der Fischtötung, die sie hier vorstellen.

活け締め versus 枯らし熟成

Ikejime versus karashi jukusei (dry aging):
vielfältige molekulare Umami-Phasen

56

Wie kommen Menschen dazu, eine Schlachtmethode wie *ikejime* zu entwickeln? Ist das nur Folklore? Oder Spektakel? Diese Frage ließ THOMAS VILGIS keine Ruhe. Bei seiner gewohnt minutiösen Reise in die kleinen Einheiten des Fleisches von Fisch und Rind beschreibt er hier erstmals größere Zusammenhänge von Reifung und Geschmack. Um es vorwegzunehmen: *Ikejime* ist eine wohl durchdachte, den Geschmack bewahrende und anreichernde Methode der Tötung.

Im Dunkel verborgen

Aschegereifte Ente, Mirabellen und Schmalz

85

Nach dem Broiler stellt ANDREAS RIEGER ein weiteres Gericht aus dem Berliner Restaurant einsunternull vor. Geflügelreifung rückt zwar gerade wieder etwas stärker in den Fokus (z. B. bei Jonnie Boer im Librije im niederländischen Zwolle). Doch die Ente statt unter Wachs oder Fett unter Asche zu reifen – darauf muss man erst einmal kommen. Riegers Ausgangspunkt im wahren Wortsinn: Käse.

Fette und Öle

Veränderungen während Lagerung und Erhitzung

95

Dass Olivenölproduzenten ihre Produkte erst nach einem Jahr der Reifung auf den Markt bringen, wie das der italienische Winzer Giuseppe Quintarelli im Valpolicella tat, ist die absolute Ausnahme. Sobald sich eventuelle Pressrückstände abgesetzt haben, haben Pflanzenöle ihre beste Qualität erreicht. BERTRAND MATTHÄUS und INA WILLENBERG untersuchen, was die Qualität von Fetten und Ölen auf Dauer und bei ihrer Verwendung beeinträchtigt.

Forum

TierärztInnen und landwirtschaftlich genutzte Tiere

Ein systembedingtes Dilemma

105

ANITA IDEL hat im Journal Culinaire des Öfteren für unsere Haustiere gestritten. Ihr Ansatzpunkt: Schon in der Züchtung sind Probleme grundgelegt, die in der Mast der Tiere zu Problemen führen. Den Menschen, die sich von Berufs wegen um sie kümmern – und das meist mit großem Engagement tun –, bleibt häufig nichts anderes, als den Status quo zu stabilisieren. Daran zu arbeiten, so ihr Appell, ist eine Frage des Berufsethos.

Das Suppenhuhn

Eine wertschätzende Betrachtung

118

From Leaf to Root, from Nose to Tail – die Verwendung des ganzen Lebensmittels steht im Fokus von Verbrauchern und Gastronomen. MANFRED GOLZE weist mit seinem Beitrag auf einen wenig beachteten Zweig: Was geschieht eigentlich mit den Hühnern, wenn ihr Leben als Eierleger beendet ist? Wertschätzung sollte den gesamten Bereich der Nahrungsmittelproduktion umfassen und nicht selektieren, zumal – wie in diesem Fall – die Qualität des Fleisches ausgezeichnet ist.

Weintrinken und Gesellschaft

Soziologische Aspekte vinophiler Praxis

126

Dem Wein zugeneigte Menschen entwickeln aus ihrem individuellen Zugang nicht selten eine mehr oder weniger plausible, eigene Theorie des individuellen und /oder gemeinschaftlichen Nutzens ihrer Passion. KARL-MICHAEL BRUNNER trägt facettenreich soziologische Gedanken zusammen, dem Thema grundsätzlicher auf die Spur zu kommen.

Herstellung und Haltbarmachung von Lebensmitteln

Neue und alternative Verfahren

34

Frieren, einkochen, trocknen – schnell gehen uns die Ideen aus, wenn es um das Bewahren von Lebensmitteln über eine längere Zeit geht. Doch die Realität und Zukunft in der Lebensmittelindustrie sieht anders aus, wie STEFAN TÖPFL zu berichten weiß.

Niere vom Lamm

Mundstück Nr. 88

141

In einem neuen Mundstück nimmt sich SAMUEL HERZOG einer Innerei an. Fernab einer Idee von korrektem Essen – hier käme »from Nose to Tail« infrage – findet er einen erstaunlichen, provozierenden Zugang. Wir fanden im Beitrag von Klaus Dürschmid eine weitere Erklärung für die Faszination an der besonderen Aromatik der Nieren: Lesen Sie den ersten Abschnitt seines Textes einmal unter dieser Perspektive.

Rezensionen

Losgelöst von Raum und Zeit

Lebensmittel als Stoffkonglomerate

145

PHILIPP OVERBERG ZU:

Künstliche Kost. Ernährung in Deutschland, 1840 bis heute,
von Uwe Spiekermann

Kein Imbiss

Forschungsbeiträge zu einem Straßenrandthema

149

ANNA DALLER ZU:

Delicious Migration. Street food in a globalized world,
von Martina Kaller u. a.