

Hühner und ihre Eier

Das Haushuhn

Seine Abstammung und Domestikation

11

Wo kommt es her, wo geht es hin: Die lange Geschichte des Wappentiers des Journal Culinaire No. 26 präsentieren uns HEINZ PINGEL und MANFRED GOLZE. Zwischen dem Huhn und dem Menschen beginnt die Beziehung nicht mit der Frage: Kann man das essen? Vermutlich dienten die Hühner zunächst kulturell-religiösen Zwecken. Doch bleibt es nicht lange dabei ...

Tierwohl in der Geflügelhaltung

Entwicklung und Perspektive

23

Ohne Zögern huscht unser Blick über den Titel dieses gehaltvollen und ausgewogenen Beitrags. Wir gewöhnen uns schnell an neue Paradigmen im Verhältnis zwischen Menschen und ihren Haustieren, wie es der Begriff »Tierwohl« anzeigt. Wie ist die Diskussion in den letzten Jahrzehnten verlaufen und zu welcher Praxis hat sie geführt? WERNER BESSEI war als Wissenschaftler an diesen Auseinandersetzungen beteiligt und skizziert die Entwicklung.

Hähnchen

Ökonomisch uninteressant – und getötet

37

Sexen – dieser Begriff hätte eigentlich das Zeug, zum Unwort des Jahres gewählt zu werden. Die Brüder eierlegender Hühner sind aus der Sicht der Fleischproduktion ineffektiv und werden kurz nach dem Schlüpfen getötet. Neue, staatlich hoch subventionierte Methoden mühen sich, den Zeitpunkt der Geschlechtsbestimmung in das Ei zu verlegen. Eine Scheinlösung, wie ANITA IDEL engagiert darlegt.

Eine Frage der Haltung

Ökologische Hühnerzucht im Zeitalter des Kükentötens

40

Seit geraumer Zeit ist die industrielle Eier- und Hähnchenfleischproduktion mit ihren getrennten Zuchtlinien unter ökologisch und biodynamisch denkenden und handelnden Menschen ein Unding. Aus ökonomischer Sicht hat das dominierende, fast monopolistische System alle Karten in der Hand. In der Initiative Ökologische Tierzucht (ÖTZ) wird an einem Hühnerzuchtprojekt gearbeitet, das Eier- und Fleischproduktion wieder zusammenführt. Das ist alles andere als einfach, wie INGA GÜNTHER und MIRJAM NEYRINCK zu berichten wissen.

Huhn und Ei

49

CHRISTIAN GRAF VON WALDERDORFF hat vor zehn Jahren einen Pfälzer Bauerngockel für uns zubereitet. Seine Begeisterung für Hühner und ihre Eier hat nicht nachgelassen. Hier serviert er uns drei Gerichte, in denen die Freude an der Arbeit ebenso zu spüren ist wie seine handwerkliche Kompetenz.

Broiler, Eigelb und Bärlauchtabak

Auf das Wesentliche heruntergebrochen

58

Das Berliner Restaurant einsunternull zählt zu den ausgezeichneten Orten in der Hauptstadt, an denen sich eine junge Mannschaft über ihr Tun minutiös Rechenschaft ablegt. Das ist detailliert an diesem Rezept zu studieren, das uns ANDREAS RIEGER aufgeschrieben hat.

Ei vom Huhn

Mundstück Nr. 85

65

Viele Jahre hat SAMUEL HERZOG für die Leser des Feuilletons der Neuen Zürcher Zeitung in seinen »Mundstücken« die Wirkmächtigkeit der kleinen kulinarischen Zutaten betont, indem er ihnen eine persönliche, aber auch ästhetisch anspruchsvolle Bühne schaffte. Wir begrüßen ihn herzlich und freuen uns sehr, dass er diese Tradition jetzt im Journal Culinaire weiterführt.

Eier köpfen – oder nicht?

Bekleckern als Anlass zur Blamage und Belustigung

71

LUDGER FISCHER und THOMAS FUSENIG blicken in die Kunstgeschichte, um ein marginales Thema augenzwinkernd zu beleuchten. Und siehe da: Auch betagten Antworten muss es nicht an Plausibilität mangeln. Gelegentlich erhält man auch Antworten auf Fragen, die man nicht gestellt hatte ...

Hühnerei-Wissen

Was bestimmt ihre Qualität?

76

Bei vielen Lebensmitteln führen fehlende, falsche oder irreführende Informationen zu problematischen Einschätzungen. Der sorgfältige Beitrag von MICHAEL A. GRASHORN, gesättigt vom Wissen eines ganzen Forscherlebens über die Eier, sollte ausreichen, Eier in ihrem Wert adäquat einschätzen zu lernen.

Der Schälbarkeit von Eiern auf der Spur

Wissenschaftliche Erklärungen zu einem Ärgernis

89

Ärgernisse heißen nicht zufällig so. Dass sie gelegentlich nur Nebensächliches betreffen, macht sie erstaunlicherweise nicht kleiner. THOMAS A. VILGIS ist einer solchen Petitesse auf der Spur. Sie ist eigentlich nur im privaten Bereich als eine solche zu bezeichnen. Stellen Sie sich vor, Sie müssten die Aufgabe in der Gastronomie oder Industrie meistern! Da schweigt des Sängers Höflichkeit.

Œufs en meurette

105

ERIC MENCHON ist seit vielen Jahren der gefeierte Küchenchef des »Le Moissonnier« in Köln. Handwerklich untadelig und mit viel Phantasie ausgestattet, erfreut er die Gäste des Hauses immer aufs Neue mit vielteiligen, anregenden Kompositionen. Hier kommt ein Ein-Teller-Gericht, eine puristische Reminiszenz an seine französische Heimat.

Œufœufs en meurette

109

Die doppelten Eier im Rezepttitel sind keine Schreibfehler. SUSANNE VÖGELI, die eine Kochschule im schweizerischen Aarau leitet, ist immer an der Geschichte von Köchinnen, Kochbüchern und Rezepten interessiert. In ihrem Vorschlag blitzt ein früher Seitenzweig der Rezepttradition auf, der nicht nur geschmacklich überzeugt.

Eier?

Indispensable!

112

PIERRE LINGELSER skizziert mit schnellen Strichen, dass die Patisserie ohne Eier undenkbar wäre. Er weitet den Blick auf sein Fach, indem er am Beispiel des heute meist auf ein Kindergebäck aus industrieller Produktion reduzierten Löffelbiskuits illustriert, dass tiefe Produktkenntnis und handwerkliches Können für Innovationen grundlegend sind.

Hühnereier

Physikalische Texturmodulatoren par excellence

115

Hier kommen all diejenigen auf ihre Kosten, denen das sklavische Nachmachen in der Küche ein Gräuel ist, die vielmehr alles lieber ganz genau wissen und verstehen möchten. Wer sich nach THOMAS A. VILGIS Ausführungen zur Englischen Crème oder zum Lemon Curd noch unterinformiert fühlt, möge uns doch gern seinerseits einen Artikelvorschlag machen.

Sauber, hygienisch, schwedisch

Was schwedische Landfrauen nicht wissen

128

Eigentlich ist es uns zu billig, Ländertraditionen zu denunzieren. Dennoch lässt LUDGER FISCHER bis in seine Sprachwahl hinein keinen Zweifel daran, dass er die besprochene schwedische Tradition für Humbug hält. Möge der Beitrag uns daran erinnern, dass Ess- und Lebensmitteltraditionen wie fest gemauert in den Erden stehen und es einiger Anstrengungen bedarf, sie zu erschüttern. Das dürfte, wagen wir zu behaupten, im Laufe der Geschichte gleichermaßen geholfen wie geschadet haben.

Meringue

Erbse statt Ei

130

Nun ist es genug mit den Hühnern und ihren Eiern. Manches geht ohne sie: RENÉ FRANK, Gründer des CODA in Berlin, »kann« eine Meringue auch ohne Eiklar. Wie das geht, zeigt er hier.

Forum

(Nicht nur) das Auge isst mit

Über die Mahlzeiten einer Biene

135

Das Journal Culinaire hat sich vielfach mit der menschlichen Sensorik beschäftigt. C. GIOVANNI GALIZIA begeistert in seinem neuen Beitrag für die Sensorik der Biene. Das geschieht, um die Phantasie der Natur zu bewundern, das »Problem« der Nahrungssuche zu gestalten. Darüber hinaus wird an unsere eigenen sensorischen Möglichkeiten erinnert. Weder schöpfen wir sie wirklich aus, noch haben wir sie komplett verstanden.

Die Milch-Bashing-Mode

Widerstand gegen unsinnige Trends

142

Kaum sind Eier und Fette in der Ernährungserziehung einigermaßen rehabilitiert, wird ein neuer Kandidat auf den Anklagestuhl gesetzt. Jetzt die Milch. Und wie immer ist es für die Verteidiger mühsam, ihre Sicht der Dinge darzulegen, wenn die Gegenseite emotionalisiert und einen Sündenbock stilisiert. NICOLAI WORM, eigentlich ungehalten, stellt sich der Aufgabe gewohnt souverän.

Rezension

Anregung zum Selbermachen

Miso-Grundkurs

149

MARIELE OOSTING zu Miso von Claudia Zaltenbach