

Eier, nicht nur von Fischen

Das lange 19. Jahrhundert

Wie Kaviar weltweit zum Luxuslebensmittel wurde

11

Lebensmittel lassen sich gelegentlich mit Sagen vergleichen, deren Herkunft sich im Dunkel der Geschichte zu verlieren scheinen. Der genaue Blick verrät anderes. Ihre Entstehung liegt des Öfteren in unmittelbarer zeitlicher Nähe, nicht selten leben die Akteure noch. Ein klein wenig weiter zurück muss CHRISTOPH MOESKES für den Kaviar schon recherchieren. Seine sorgfältigen Untersuchungen lüften mehr als einen lieb-gewonnenen Schleier vor den hoch geschätzten Fischrogen und rücken dessen Nimbus zurecht.

Essbarer Luxus

Aquakultur-Kaviar aus offenen Becken

18

Mindestens sechs, aber auch acht Jahre und mehr dauert es, bis Störe in Aquakultur geschlechtsreif werden. In der französischen Zucht unter freiem Himmel kann – im Gegensatz zu geschlossenen Aquakultursystemen – nur zwei Mal im Jahr Kaviar gewonnen werden, wie FRANK BRÖMMELHAUS berichtet.

Eine probate Alternative

Kaviar aus Aquakultur

24

Eine Anlage im chinesischen Quiandao-See stellt MANUEL NIAZI vor. In China leben mehr als vier Fünftel der weltweiten Stör-Aquakulturbestände. Für den Berliner Händler wird dort der Kaviar auf Basis der traditionellen Methode iranischer Kaviarbereitung gewonnen.

Beschreibende Sensorik

Das Beispiel Kaviar

31

GUIDO RITTER stellt beispielhaft die Methode der beschreibenden Sensorik vor, die in einer Schulung am Verkostungstag auch den Teilnehmern der Kaviarverkostung zur Kenntnis gebracht wurde.

Eine Kaviar-Verkostung

Notizen der Teilnehmer

34

GUIDO RITTER, CHRISTOPH MOESKES, FRANK BRÖMMELHAUS, JONAS GABRIEL, ALBRECHT FLEISCHER UND THOMAS BÜHNER – in dieser Reihenfolge schildern die Teilnehmer ihre Eindrücke und setzen sie in unterschiedlicher Weise mit ihren eigenen Erfahrungen und Vorstellungen in Beziehung.

Aus naturnaher Aufzucht

Kaviar aus fränkischen Teichen

47

Mittelfranken ist bekannt für seine Karpfenteiche. SEBASTIAN SALOMON betreibt dort eine Teichwirtschaft im Nebenerwerb, in der er nicht weniger als elf Störarten aufzieht. Er erzeugt Kaviar und Störfleisch in übersichtlichem Maßstab.

Fischeier

Im Mund ein sensorisches Gewitter

54

Fischeier lassen sich – selbstverständlich – wissenschaftlich beschreiben und analysieren. Sie sind in Einzelaspekten wie der Proteinzusammensetzung bislang nicht hinreichend untersucht. Das übernehmen THOMAS A. VILGIS und MATHIAS SCHMITT in einem detaillierten Grundlagenbeitrag. Ein besonderes Augenmerk legen sie auf die Texturanalyse.

Chawan Mushi mit Saiblingskaviar

70

Fischeier spielen in der Gastronomie wegen ihres Aussehens, ihrer Textur und ihres Geschmacks eine bedeutende Rolle. Das demonstriert der mit zwei Michelin-Sternen ausgezeichnete TOHRU NAKAMURA vom Münchener Werneckhof mit seinen feinen Gerichten.

Schnecken und ihre Eier

Herkunft und Nutzung

74

Schnecken zählen seit langem zu den essbaren Tieren, heute meist in der regionalen Landküche, gelegentlich auch in der Hochgastronomie. Überraschender Weise gibt es seit den 1980er Jahren erste Versuche, seit 2005 eine wachsende Produktion von Schneckeneiern, deren Konsistenz herausragend sein soll. FRIEDHELM GAUHL führt uns umfassend in die Schneckenwelt ein, beschreibt die Schneckenzucht und Schneckeneigewinnung.

Eine Wissenschaft für sich

Eier von Vögeln

90

Weiten wir noch einmal den Blick. FRANK D. STEINHEIMER kümmert sich an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg unter anderem um die einzigartige Vogeleiersammlung von Max Schönwetter, der die Forschungsdisziplin der Oologie aus der Taufe hob. Ein faszinierender Ausflug in die unglaubliche Vielfalt der Natur!

Andere Zeiten, andere Länder

Die Nutzung von Enteneiern

103

Im Zeitalter des weltweiten Austauschs kulinarischer Vorstellung und Traditionen gibt es immer noch Schwellen, die reflexartig Ablehnungen auslösen. Dazu zählen in Europa sicher die in Asien beliebten Tausendjährigen Eier. Zu einer größeren Akzeptanz würde sicherlich nicht der zusätzliche Hinweis reichen, dass sie aus Enteneiern gewonnen werden. Sie waren zwischen 1920 und Mitte der 1930er Jahre auch in Deutschland sehr beliebt. Warum sie danach keine Rolle mehr in der Ernährung spielten, weiß HEINZ PINGEL, der auch einen ausführlichen Blick in die Länder wirft, in denen Enteneiern eine noch immer wachsende Bedeutung zukommt.

Ganze gehackte Ente, gesalzene Reineclauden, Enteneimiso

111

Die Köche vom »sosein. Restaurant«, FELIX SCHNEIDER und THOMAS PROSIEGEL, gerade mit zwei Michelin-Sternen bedacht, haben seit 2017 ein Warzenentengericht auf der Karte. In der Fassung von 2018 wurden, der ganzheitlichen Verwendung der Tiere wegen, auch Enteneier verarbeitet. Die Köche entwickelten eine bemerkenswerte Zubereitung.

Forum

Frisch?

Was ist das nur?

115

Der Beitrag von HERBERT J. BUCKENHÜSKES über die Vorstellungen und das Konzept der Frische kann komplementär zum Thema des Journal Culinaire No. 27 »Reifung als Kulturleistung« verstanden werden. Kenntnis- und perspektivenreich klopft der Autor den Begriff »Frische« auf seine Tragfähigkeit bei der Beschreibung und Bewertung von Lebensmitteln ab und führt deren Möglichkeiten und Grenzen vor Augen.

Zum Kotzen

Eine unappetitliche Kunstgeschichte

128

Gerade in den Grenzbereichen menschlicher Selbstentäußerung erweisen wir uns nicht selten als seltsam empfindlich. Gut, dass unsere Autoren THOMAS FUSENIG und LUDGER FISCHER auch da genau hinsehen. Ihr Beitrag nimmt eine unwillkürliche Reaktion des Körpers auf eine existenzielle Gefahr in den Blick: das Kotzen. An ihr hat sich physiologisch seit Menschengedenken nichts geändert. Verleiben wir uns Giftiges, Verdorbenes oder schlicht Zuviel des Guten ein – einerlei ob Speis' oder Trank (mit oder ohne alkoholische Anreicherung) – reagiert der Körper mit einer Kontraktion derart, dass der Inhalt von Magen und Speiseröhre temporeich herausbefördert wird. Was vermögen die Kunstwissenschaftler zu unserer Erleuchtung und Abhärtung beizutragen?

Butter

Mundstück Nr. 80

138

SAMUEL HERZOG bezeichnet in einem weiteren Mundstück die Butter als kulinarisches Wunder. Das hält ihn keinesfalls davon ab, sowohl sein persönliches Erfahren und Erleben als auch Allgemeingültiges auf ästhetische Qualitäten abzuklopfen. Wieder gelingt es ihm, einer normalerweise technokratischen Reduktion von Lebensmitteln eine sensorisch und emotional nachvollziehbare Ebene anreichernd zur Seite zu stellen.

3. Münsteraner Kamingespräch zur Kulinaristik

144

Schon zum dritten Mal fand das Münsteraner Kamingespräch zur Kulinaristik statt, eine Kooperation zwischen der Deutschen Akademie für Kulinaristik und dem Journal Culinaire. Hier eine kurze Dokumentation mit den Statements der Gäste.

Rezension

Opulenz der Gefühle

Kein rein kulinarisches Werk

148

RAINER MARIA KIESOW ZU

Marie NDiaye: Die Chefin. Roman einer Köchin

Autoren

151