

Oxyphotobacteria und Algen

Algen – eine Übersicht

Erfahrungen und Reflexionen

12

Lebensnah schildert JOSEF H. REICHHOLF seine ersten Algen-Kontakte, um dann zügig aus der biologischen Perspektive die vielfältige, weitgehend unbekannte Algenwelt zu skizzieren. Es eröffnet sich ein weites Panorama mit hoffnungsvoll stimmenden Aspekten auch für die Ernährung.

Algen als Lebensmittel und Algen in Lebensmitteln

Potenziale und Grenzen

19

KIRSTIN KNUFMANN gründete vor mehr als einem Jahrzehnt ein Unternehmen in Bergheim, aktueller Sitz ist Klötze, das im Schwerpunkt Produkte auf Algenbasis entwickelt. JÖRG ULLMANN arbeitet dort seit 2004 in einer Algenfarm. Ihr Wissen und Können ist durch unternehmerische Realität geschärft.

Mikroalgen

Nahezu universelle Biomaschinen

33

Mikroalgen haben die Photosynthese erfunden. Ihr Stoffwechsel ist für weitere Überraschungen gut. Die Einzeller sind in der Lage, ihren Glukose-Überschuss als Kohlenhydrate, Fette oder Proteine zu speichern. Das sind erfreuliche Nachrichten nicht nur für vegetarisch und vegan lebende Menschen. THOMAS VILGIS nimmt die Mechanismen detailliert in den Blick.

***Spirulina* (*A. platensis*) als Lebensmittel**

Produktentwicklung für den westeuropäischen Gaumen

45

»Wat de Bur nich kennt, dat frett he nich.« Der plattdeutsche Spruch zum Thema Neophobie enthält mehr als nur ein Körnchen Wahrheit. Wie können ungewohnte, aber erwünschte Zutaten wie Mikroalgen Verbraucherinnen und Verbrauchern schmackhaft gemacht werden? STEPHANIE GRAHL erkundet die Möglichkeiten und Grenzen und gewährt *en passant* einen tieferen Einblick in die industrielle Produktentwicklung.

Kulinarische Versuche mit *Spirulina*

Beispiel Koji-Fermentation

55

Der Blick des Kochs ist frei und sein Interesse gegenüber neuen, irgendwie essbaren Dingen, gelinde gesagt, ausgeprägt. FELIX SCHNEIDER, der gerade in Nürnberg ein neues Restaurant eröffnet hat, hat *Spirulina* fermentiert. Die Ergebnisse sind nicht nur schmeckbar, sondern auch eine Augenweide.

Meeresgroßalgen

Geschichte, Eigenschaften, Risiken und Chancen

57

Anders als an der europäischen Atlantiküste hat der Verzehr von Großalgen bei uns keine Tradition. Der Meeresbotaniker Prof. Klaus Lünig gründete 2006 eine Algenfarm auf Sylt zur Kultivierung mariner Makroalgen an Land. Der offizielle Nachfolger »Algenprojekt« wird von STEFAN SEBÖK geleitet. Er kennt die Möglichkeiten und Grenzen von Algenkulturanlagen auf dem Festland und bringt sie mit unverstelltem Blick zur Kenntnis.

Gut für die menschliche Ernährung?

Ernährungsphysiologische Einschätzungen von Algen

63

Bezüglich des Algen-Verzehrs ist immer wieder von gesundheitlichen Gefahren die Rede. Grund genug, im Max Rubner-Institut für Physiologie und Biochemie der Ernährung bei STELLA-MARIA FOIK, CHRISTINA KUNZ, KARLIS BRIVIBA nachzufragen, die sich qua Amt mit den gesundheitlichen Vorteilen und Risiken von Lebensmitteln beschäftigen.

Duft und Geschmack des Sommers

Algen in der Luft, im Garten und auf dem Teller

70

Der Münsteraner Koch **FRÉDÉRIC MOREL** ist als gebürtiger Breitone mit einem Schatz an Algen-Erinnerungen gesegnet, der bis in seine Teenagerjahre zurückreicht. Er lässt uns daran teilhaben und hat einige aktuelle Teller ausgewählt, auf denen Algen eine Rolle spielen.

Essbare Algenvielfalt

Ihr kulinarisches Potenzial

76

OTTO KOCH ist Teil dessen, was als »deutsches Küchenwunder« bezeichnet wird und vor nahezu 50 Jahren begann. Vor einigen Jahren stieß er auf die Algen und beschäftigte sich mit ihnen in der ihm eigenen, bis heute ungebrochenen Akribie. Wir profitieren von seinem Wissen in einer Algen-Warenkunde mit wunderschönen Abbildungen und einigen Rezepten.

Kombu

Mundstück Nr. 22

110

Ein Blick nach Japan lässt sich bei der Beschäftigung mit Algen nicht vermeiden. Dort wird eine traditionsreiche Praxis schon bei der Ernte gepflegt, die **SAMUEL HERZOG** aus eigener Anschauung beschreibt und ergänzt um Blicke in die Küche, in die Geschichte und auf Qualitätsunterschiede von Kombu.

Seetang sein

Umami in Algen und Design

116

Mit **JULIA LOHMANN** begrüßen wir eine international tätige Künstlerin im Journal Culinaire, die sich seit einem Japan-Projekt 2007 von der Faszination der Algen inspirieren lässt. Sie lotet die ungehobenen Fähigkeiten von Algen über das Kulinarische hinaus aus. Lohmann ist sich sicher, dass die Eigenart von Algen auf ihre Arbeitsweise Einfluss nimmt und auch für Betrachter bei Ausstellungen und Studiobesuchen spürbar wird.

Forum

Tomaten

Gemüseporträt

125

Eine Fortsetzung findet die lockere Gemüse-Reihe von MICHAEL HOFFMANN in dieser Ausgabe mit Tomaten, vertieft durch die wichtigen Erfahrungen aus dem eigenen Garten. In Anbauhinweisen, Sortenbeschreibungen, Überlegungen zum kulinarischen Wert der Tomaten und Rezepten bürstet der Meister ein scheinbar banales Thema gegen den Strich und reizt zu einem etwas anderen Zugang.

Was ist Qualität?

Eine Matrix des kulinarischen Erlebens und Bewertens

137

Über Qualität lässt sich nicht streiten? Weit gefehlt. DIRK HOHNSTRÄTER und FRANZ LIEBL entwickeln eine mehrdimensionale »Matrix des kulinarischen Erlebens und Bewertens«, die gleichzeitig als eine Kritik an rationalistischen Qualitätsformeln zu lesen ist. Ermöglicht werden soll eine komplexe Kommunikation über das Kulinarische, die offen ist für die vielfältige Kultur des Essens und Trinkens.

Rezensionen

Chinesischer Wein

Herkunft und Zukunft

145

JOSEF H. REICHHOLF ZU:

Bernsteinglanz und Perlen des Schwarzen Drachens.

Die Geschichte der chinesischen Weinkultur

von Peter Kupfer

Safran

Ein bemerkenswertes Buch über ein bemerkenswertes Gewürz

147

PETER KUNZE ZU:

Safran.

Das Rote Gold

von Sandra Durrer und Urs Durrer

Nach Corona zurück ins 19. Jahrhundert?

Welche Lehren wir leider nicht ziehen

149

RICHARD HÄUSLER ZU:

Pillen vor die Säue.

Warum Antibiotika in der Massentierhaltung

unser Gesundheitssystem gefährden

von Rupert Ebner und Eva Rosenkranz

151 Autoren