

Vegetarisch und vegan

Macht und Solidarität

An den Tischen der Gemeinschaft

12

Der Forschungsfokus von INES HEINDL liegt auf der ästhetisch-kulinarischen Bildung in Familie und Gemeinschaftspflege. Sie analysiert die Hintergründe divergierender Interessen innerhalb von Tischgemeinschaften und schärft den Blick für eine Ernährungsrealität, die nicht zuletzt von Emotionen bestimmt ist. Jenseits von Macht und Moral wirbt die Autorin für einen kommunikativen Prozess, der die Gleichzeitigkeit von Ernährungsalternativen akzeptiert.

Rapunzel heißt nicht Fasan

Vegetarische Ernährung als Zustand
der weiblichen bäuerlichen Unterschicht

18

Ausgehend von Erinnerungen ihrer Großmutter skizziert ANNA DALLER die Stellung junger Frauen in der hierarchisch geprägten Landwirtschaft des ersten Drittels des 20. Jahrhunderts. Sie äußert sich vor allem im Zugang zu Nahrungsmitteln. Es ist eine Erzählung wie aus einer anderen Welt, von der DALLER Fäden in die Vergangenheit und in die Zukunft spinnt.

Donnerstag ist Fleischtag

Fleischarme Ernährung in Kochbüchern vor 100 Jahren

25

REGINA FRISCH stellt sich bei der Lektüre historischer Kochbücher – vor allem von Arbeiter- und Kriegskochbüchern – die Frage, welche Faktoren die Ernährung maßgeblich bestimmen. Es entsteht ein bemerkenswert vielschichtiges und erhellendes Panorama.

Vegetarische Küche

Der Befund im Schweizer Kochbuchklassiker »Fülscher«

34

Einem bürgerlichen Lebensstil ist die 1923 erstmalig erschienene Rezeptsammlung von Elisabeth Fülscher verpflichtet. In den bis 1966 veröffentlichten acht Ausgaben lassen sich die Veränderungen der Schweizer Esskultur ausgezeichnet nachverfolgen. SUSANNE VÖGELI, die 2013 einen Neudruck initiiert hatte, dokumentiert anhand dreier Auflagen die Entwicklung vegetarischer Anteile.

Eine biblische Utopie

Vegane Ernährung weltweit

44

Das Judentum ist bekannt für seine strengen Speisevorschriften. Zwar ist der Verzehr von Schweinefleisch untersagt, doch als Vorkämpfer oder gar Speerspitze einer veganen Zukunft sind die Heilige Schrift und die Halacha bislang nicht verstanden worden. Das ändert Rabbi ASA KEISAR. Er argumentiert mit der Schrift gegen den Fleischverzehr und ruft ein veganes Kosher-Zertifikat ins Leben.

Darf man Tiere essen?

Eine Stimme aus der griechischen Antike

50

JOHANN S. ACH leitet das Centrum für Tierethik am philosophischen Seminar der Westfälischen Wilhelms-Universität Münster. Er wirft einen anschaulichen Blick in die Philosophiegeschichte und entwickelt seine Argumentation entlang der Gedankengänge des griechischen Philosophen Plutarch. Der machte sich an der Zeitenwende dafür stark, darauf zu verzichten, Tiere zu töten, um sie zu verspeisen.

Ethik des Tötens

Das Menschenrecht, Tiere zu nutzen

56

Stehen die Interessen von Menschen und Tieren auf einer Stufe? LUDGER FISCHER sieht die Gefahr, dass ethische Überlegungen zum Fleischverzehr in die Irre führen. Er argumentiert mit Verve und entlarvt Denkfehler in der Diskussion um die Frage nach dem Recht des Menschen, Tiere zu töten.

Ernährung mit Tieren

Nicht die Tierhaltung, die Massentierhaltung ist abzuschaffen

59

Der vollständige Verzicht auf Fleisch ist eine geradezu reflexartige Antwort auf die unerträgliche Massentierhaltung. Die Landwirtin ANET SPENGLER NEFF ist davon keinesfalls überzeugt. Sie analysiert die landwirtschaftlich nutzbaren Flächen der Welt und entwirft ein differenziertes Szenario, in dem Wiederkäuern eine unverzichtbare Rolle in der menschlichen Ernährung zugewiesen wird.

Omnivor, vegetarisch und vegan

Gemeinsame (!) Anstrengungen für ein nachhaltiges Agrar- und Ernährungssystem

67

Auch ANITA IDEL ist mehr als skeptisch, dass sich allein mit dem Verzicht auf Fleisch die gegenwärtigen landwirtschaftlichen Probleme lösen lassen. Sie erläutert vor allem den Wert der Boden-Bildung und -Entstehung für eine nachhaltige Ernährung, bei der die unterschiedlichen Ernährungskonzepte gemeinsam agieren müssen.

Radikalisierung der Ernährung

Ist Essen die neue Religion?

76

HERBERT J. BUCKENHÜSKES hat in früheren Ausgaben des Journal Culinaire die Ernährungsgebote und -gesetze in den Weltreligionen dargestellt. Nun nimmt er die wichtigsten alternativen Ernährungsformen in den Blick und erkennt in den nicht selten konfrontativ geführten Kämpfen um die »richtige Ernährung« quasireligiöse Züge.

Vom Gemüse zur vegetarischen Küche

Warum Gemüse?

89

Vor mehr als einem Jahrzehnt setzte NILS HENKEL im Schloss Lerbach das erste Gemüsemenü auf die Karte. Es war das Interesse am Gemüse, das ihn dazu bewog. Das Menü war zunächst keineswegs vegetarisch. Das wurde es erst im Laufe der Zeit, und heute sind bei ihm auch vegane Gerichte selbstverständlich. Henkel zeichnet seinen Weg nach, diskutiert Einzelaspekte und fügt neben Fondrezepten die Rezepte für zwei Gerichte an.

Desserts

Vegan und vegetarisch

101

Vegetarisch arbeiten – das sollte für einen Patissier kein Problem sein. Doch so einfach ist die Sache nicht. Schon auf Gelatine zu verzichten, ist nicht trivial. Und um ein komplettes Dessert-Menü zu kreieren, kann auf die fünfte Geschmacks-wahrnehmung umami kaum verzichtet werden. RENÉ FRANK stellt seine Gedankengänge vor und macht klar, dass nicht eine Ernährungsprogrammatur, sondern das Wohlbefinden seiner Gäste im Vordergrund seiner Überlegungen steht.

Wurst und ihre fleischlosen Surrogate

Ein systematischer Vergleich

107

Allenthalben wird suggeriert, dass vegetarische und vegane Ersatzprodukte ihren Originalen in nichts nachstehen. THOMAS VILGIS hat entsprechende Muster mit MARTA GHEBREMEDHIN und MATHIAS SCHMITT aus seiner experimentellen Gruppe »Weiche Materie Lebensmittelwissenschaft« am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz untersucht und zum besseren Verständnis Modelle auf molekularer Ebene entwickelt.

Forum

Chinesische Keule (Spargelsalat)

Gemüseporträt 1

129

Eigentlich müsste der Beitrag von MICHAEL HOFFMANN auch im vegetarisch-veganen Schwerpunkt dieser Ausgabe seinen Platz haben. Zu unserer großen Freude bereichert er das Journal Culinaire künftig regelmäßig mit einem Gemüse-Beitrag, vielen Dank dafür! Er beginnt mit dem recht seltenen Pflücksalat »Chinesische Keule«, in dessen Genuss allerdings nur derjenige kommt, der ihn selbst anbaut.

Mikroorganismen und Terroirprägung

Der Einfluss regionaler Mikrobiome auf die Weinsensorik

133

Stammt die zur Weinherstellung notwendige Mikrobiologie aus dem Weinberg oder ist sie im Weinkeller beheimatet? Dieser umstrittenen, gelegentlich geradezu umkämpften Frage ist ULRICH FISCHER am Weincampus Neustadt in wissenschaftlichen Versuchen auf den Grund gegangen – mit bemerkenswerten Ergebnissen.

Brust vom Huhn

Mundstück Nr. 38

141

Gelegentlich scheint es, als sei eine Hühnerbrust das einzige noch zumutbare Fleisch zu sein. Unblutig, berührungs- und bearbeitungsarm wandern die portionsgroßen Hälften ins Kochgeschirr. SAMUEL HERZOG entblättert das Phänomen »Pouletbrüschli«, bei dem sich ihre Zugehörigkeit zur Sphäre des Tierischen zu verflüchtigen scheint.

Rezensionen

Unser tägliches Brot gib uns heute

145

CHRISTIAN VON WALLBRUNN ZU:

Unser tägliches Brot gib uns heute.

Was der Mensch alles erfinden musste, um satt zu werden
von Jochen Hamatschek

Lebendige Produkte

148

LUDGER FISCHER ZU:

Lebendige Produkte.

Obst und Gemüse als gestaltete Dinge
von Johanna Kleinert

151 Autoren