

## *Camellia sinensis* (Tee)

### Portugiesische Kamelien

Tee auf dem europäischen Kontinent

- 11 Vor einem guten Jahrzehnt pflanzte NINA GRUNTKOWSKI in ihrer neuen Heimat, fasziniert von der im Norden Portugals allgegenwärtigen Blütenpracht der einstmals aus Japan importierten Kamelien, ihre ersten eigenen Kamelienbüsche. Bald hatte es ihr *Camellia sinensis* angetan, die Schwester der wegen ihres Aussehens geschätzten Kamelienarten, in der erklärten Absicht, Tee zu gewinnen.

### Terroir – Verarbeitung – Genuss

Die wandelbaren Blätter der *Camellia sinensis*

- 15 Die Schweizer Familie Lange handelt seit vier Jahrzehnten mit hochwertigen Tees. KASPAR LANGE lässt uns an seinem Wissen über und seiner anhaltenden Faszination an der Teevielfalt teilhaben und eröffnet einen tiefen Blick in eine faszinierende Handwerks- und Kulturwelt.

### Eine Ästhetik des Teetrinkens

Oolong

- 32 Die gebürtige Taiwanerin MENG-LIN CHOU importiert traditionelle Tees und hochwertige Keramiken. Das weist auf ein ganzheitliches Verständnis des Teetrinkens. Sie beschäftigt sich in ihrem Beitrag minutiös mit der Teesorte Oolong, skizziert Aspekte einer Ästhetik von Teegefäßen und schließt mit philosophisch-spirituellen Überlegungen.

## Teegenuss als Zeremonie

Kulturelles Erbe zwischen Tibet, Chile und Ostfriesland

- 38 Analytisch betrachtet HARTWIG BOHNE die Formen der Zusammenkünfte, die sich weltweit zum Teetrinken entwickelt haben. Neben einem flotten Zug über Kontinente und Länder verweilt er bei der ostfriesischen Teekultur, die eine charakteristische Ausprägung entwickelt hat.

## Teeorie

Flavourbildung von Tees unter molekularer Kontrolle

- 45 Nach der Lektüre des Beitrags von THOMAS A. VILGIS dürfte keine Frage offen bleiben, wie es zu den charakteristischen Aromen der acht (!) Teesorten kommt, obwohl es sich immer nur um die Blätter der *Camellia sinensis* handelt.

## Tee im Regen

Nogake

- 69 Was macht ein Japaner in Deutschland, um Tee so kochen zu können, wie er es aus seiner Heimat mit ihrem überaus weichen Wasser gewohnt ist? Für einen naturverbundenen Menschen ist der Kauf passenden Wassers in Flaschen auf Dauer unbefriedigend. Der Bildhauer SHINROKU SHIMOKAWA baute sich eine mobile Teeküche, deren Dach als Regenwasserauffangbecken dient.

## Teatime!

Tee als Weinalternative

- 72 NICOLE KLAUSS entwickelt seit einigen Jahren das Thema alkoholfreie Essensbegleitungen. Für das Journal Culinaire kontrastiert sie Tee und Wein in einem Durchgang durch die üblichen Aspekte der Weinproduktion und -verkostung. Was zu Beginn wie ein Vergleich von Äpfeln und Birnen anmutet, mündet in ein Plädoyer für den Tee, der durchaus das Interesse auch eingefleischter Weintrinker wecken könnte.

## Essensbegleitungen

Tee statt Wein

- 80 Wohl dem, der sich seiner Unzufriedenheit über die mangelhafte alkoholfreie Essensbegleitung durch die Entwicklung eigener Alternativen Luft machen kann. NILS HENKELS Überlegungen gewinnen an Überzeugungskraft durch seine Praxis, die er mit beispielhaften Rezepturen illustriert. Gleichzeitig ist sein Beitrag ein kleiner Ausblick auf die kommende Ausgabe des Journal Culinaire, die Infusionen aus Kräutern und Früchten thematisiert.

## Die japanische Kunst der Fuge

Kintsugi: Scherben mit »Gold flicken«

- 87 Wenn ein liebgewonnenes oder wertvolle Stück Porzellan oder Keramik entzweigt, ist die Trauer groß. Das (westliche) Bemühen, den Schaden ungesehen zu machen, folgt auf dem Fuß. Japan hat mit Kintsugi einen anderen Weg gefunden, meisterlich vorgeführt von NATSUYO WATANABE.

## Forum

## Sekt-Geschichten

Eine Entdeckungsreise durch Raum und Zeit

- 97 Es ist ein experimenteller und assoziativer Zugang, den LEO GROS für seinen Festvortrag zum 150-jährigen Jubiläum der als Königliche Lehranstalt für Obst- und Weinbau zu Geisenheim gegründeten und heutigen Hochschule Geisenheim University wählte. Er durchmisst – dem Anlass angemessen – mit Siebenmeilenstiefeln die Wein- und Literaturgeschichte und hebt bedenkenswerte Schätze.

## Der Süßgeschmack des Menschen

Ein Sinn, auf den wir uns nicht immer verlassen können

- 111 Die vornehme Aufgabe unserer Süßrezeptoren im Mund ist das Aufspüren von Kohlenhydraten. Was einfach klingt, ist im Detail um einiges komplexer. MAIK BEHRENS und PRAVEEN KUMAR bringen uns wissensgesättigt auf den Stand des aktuellen Wissens.

## Ingo Holland

Erinnerungen an einen passionierten Sensoriker

- 118 Im Juni ist der Klingenberg Koch und Gewürzfachmann Ingo Holland gestorben. Sein langjähriger Weggefährte PAUL FÜRST erinnert sich.

## Zur Kulturgeschichte der Kapern

Von Nonparailles und Hors calibres

- 120 HERBERT J. BUCKENHÜSKES nimmt sich der unscheinbaren Blütenknospen »Kapern« an. Er legt in bewährter Tiefe eine umfassende Untersuchung zu einer würzenden Zutat vor, die zum unverzichtbaren Kernbestand der deutschen Küchenpraxis zählt – und über die kaum jemand substanzielle Kenntnisse vorweisen kann.

## Kopf vom Kalb

Mundstück 78

- 133 Auf den Samtpfoten einer unverdächtigen kunstwissenschaftlichen Bildanalyse führt SAMUEL HERZOG in sein heikles, gleichzeitig begeisterndes Mundstück über die Tête de veau ein. Sie wird zu den Innereien gezählt und hat mit denselben, vielleicht noch stärkeren Vorbehalten zu kämpfen. Ihre Qualitäten spielen in einem sensorischen Bereich, zu dem nur noch wenige einen von eigenen Erfahrungen geübten Zugang haben werden – oder auch haben wollen.

## Shortlist

- 140 Susanne Vögeli (Hg.):  
**Fülscher *heute*, Kochbuch**
- 141 **Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche**  
Zusammengesucht, übersetzt und ausgestellt  
von Tobias Roth und Moritz Rauchhaus
- 143 Johannes Gruber, Dominik Flammer, Sylvan Müller:  
**Honig der Alpen. Von Imkern, Sortenhonigen und  
ihren Landschaften**
- 144 Jürgen Dollase:  
**Völlerei. Das große Fressen**
- 145 Nathan Myhrvold, Francisco Migoya u. a.:  
**Modernist Pizza**
- 146 mandelbaums *kleine gourmandisen*:  
**Banane; Karfiol / Blumenkohl; Karotte / Möhre**
- 148 Jim Heiman, Steven Heller:  
**Menu Design In Europe**
- 149 Gunther Hirschfelder (Hg.):  
**Wer bestimmt, was wir essen?**  
**Ernährung zwischen Tradition und Utopie, Markt und Moral**
- 151 Autoren