

5 Editorial

Im Fokus

**Nahrungsmittelallergien und
-unverträglichkeiten**

STEPHAN C. BISCHOFF
8 **Nahrungsmittelallergien und -intoleranzen**
Ein unsichtbares und meist nicht lebensbedrohendes
Volksleiden

BRUNELLO WÜTHRICH
14 **Nahrungsmittelallergien**
Fakten und Fiktionen

IMKE REESE
25 **Nahrungsmittelunverträglichkeit**
Das Aus für Feinschmecker und Genießer?

Archäologie

JOACHIM BURGER
32 **Die Milch macht's!**
Die ersten Bauern Europas und ihre Rinder

THOMAS VILGIS
36 **Allergien und Unverträglichkeiten aus molekularer Sicht**
Von Zusatzstoffen und üblichen Verdächtigen
zu Tisch und in der Küche

Anwendungen

Bericht

VINCENT KLINK
44 **Allergiker im Restaurant**
Aus dem Alltag eines Kochs

HANS LAUBER
47 **Natural Functional Food**
Eine Verbindung aus Genuss und Gesundheit

MARTIN WURZER-BERGER
52 **Schlemmen wie ein Diabetiker?**
Ein Menü von Thomas Bühner

- 58 ANDREA BÜTTNER
Anleitung zur Weinverkostung
Die physiologischen Geheimnisse der Geruchs-
und Geschmackswahrnehmung
- 68 WOLFGANG FASSBENDER
Terroir und sein Ausdruck im Wein
Eine notwendige Begriffsklärung

Forum

- 74 JONAS FANSA
Caffè espresso
Poesie oder Technokratie?
- 80 NADINE DIETZ
 WERNER MŁODZIANOWSKI
Wer hat den besten Geschmack?
Vergleichende Betrachtungen zur Geschmacksforschung
- Bildung** 92 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Die kulinarische Salonière
Die Kochbücher und Küchenschriften von Julie Elias
- 102 WOLFGANG BORNHEIM
Molekularküche
Im Spannungsfeld zwischen Küchentechnik,
Kreativität und Genuss

109 Autoren, Fotografin, Redaktion