

- **Editorial**

## SCHWERPUNKT | GLOBALISIERUNG DES ESSENS

- **Folgenschwerer Fortschritt**  
Globalisierter Ernährungswandel: Zivilisationskrankheiten erreichen die Entwicklungsländer  
*Josef Schmidhuber & Prakash Shetty*
- **Eine Nische für die Bohne**  
Ur-Produkt der Globalisierung: Kaffee  
*Ulrike Fokken*
- **Letzte Chance für ein lebendes Fossil**  
Globales Luxusgut: Wilderei und Schwarzmarkt bedrohen den Kaviarlieferanten Stör  
*Stefan Behringer*
- **Kalt geknackt und mit Vitamin B fit für den Weltmarkt**  
Cashewnüsse als Chance: Das indonesische Projekt Flores Farm  
*Lars Klaaßen*

## GRUNDLAGEN & ERGEBNISSE

- **Wasser marsch!**  
Pure Esoterik: „Gedächtnis“ und „Energetische Aufwertung“ von Wasser  
*Thomas Vilgis*
- **Fänger der freien Radikalen**  
Mehr Aussagefähigkeit über Lebensmittelqualität: Das elektrochemische Messverfahren zur Bestimmung des Redoxpotenzials  
*Bernhard Staller*
- **Wie Kinder essen lernen**  
Über die Ausbildung von Vorlieben, Abneigungen und Differenzierungen des Geschmacks  
*Thomas Ellrott*

## FORUM

- **Von Fotzmaul und Ohrwangel, Bratzel und Rose**  
Hohe Schule: die Wiener Rindfleischküche  
*Walter Schübler*
- **ESSAY | Ur-Meter des Geschmacks**  
Das Gedächtnis des Magens  
*Elke Schmitter*

- **FUNDSTÜCK | „Drei guter Käse“**  
Dokument eines demokratischen Aushandlungsprozesses  
*Barbara Häusler*
- **Buchstäblich lausige Arbeit**  
Sorgfalt und handwerkliches Ethos: die Tübinger Imkerei Apicula  
*Anna von Ledebuhr*

## ANWENDUNGEN

- **Kritik auf dem Prüfstand**  
Plädoyer für eine Revision der Restaurantkritik vor dem Hintergrund einer allgemeinen Theorie des Kochens  
*Jürgen Dollase*
- **Emotionale Überraschungsmomente**  
Konkurrenzkampf im Restaurantsektor: Möglichkeiten und Grenzen molekularer Kochtechniken  
*Gerd Klöck*
- **Griffige Suppe**  
Tomatensuppe als Fingerfood: Ein Beispiel aus der angewandten Molekularküche  
*Thomas Vilgis*

## REZENSIONEN

- **Ran an den Speck!**  
Bill Buford: „Heat. An Amateur’s Adventures as Kitchen Slave, Line Cook, Pasta-Maker and Apprentice to a Dante quoting Butcher in Tuscany“  
*Maren Preiss*
- **Der Mensch, das kochende Tier**  
Joseph Favre: „Dictionnaire universel de cuisine pratique (1894)“  
*Rudolf Walther*

## ANHANG

- **Autoren**
- **Impressum**