

7 Editorial

Fokus

Kochperspektiven

- MICHAEL HOFFMANN
10 Die kulinarische Konstruktion eines Gerichts
Taube mit Gewürzen, Birnenschutney, Salat von violetten
Kartoffeln und Emulsion von purpurroter Taubnessel
- HUBERT HOHLER
18 Quinoa-Amaranth-Soufflé
Lightlunch oder: Warum ich mich nach diesem Essen
nicht zwei Stunden ausruhen muss
- HARALD HOPPE
23 Kalbsrückenbraten
- JENS LORENZ
28 Molekulargastronomie
Kochtechniken für Jedermann?
- KAY SCHOENEBERG
30 Labskaus 2008
- HANS STEFAN STEINHEUER
37 Ahrtaler Rehsauerbraten
- CHRISTIAN GRAF VON WALDERDORFF
40 Oberpfälzer Kapaun

Grundlagen

Plädoyer

- TILL EHRLICH
48 Anmerkungen zur Krisis der Weinkritik
Auf dem Weg zu einer neuen Glaubwürdigkeit
- INES HEINDL
58 Kulinarische Bildung
Wer kocht für Kinder?
- HISHAM FANSA
67 Fett
Warum Übergewicht schadet
- THOMAS VILGIS
72 Aires, Airs, Schäume
Mehr als heiße Luft

Fakten

Forum

- Kommentar** 84 WOLFGANG TUSCHMANN
Warum Kochen keine Kunst ist
Ein neuer Blick aufs Essenmachen
- 88 DOROTHEA KLEIN
La cucina povera
Kulinarische Einsichten aus dem Garten Italien
- 94 BERNHARD TSCHOFEN
Regionale Küche
Theoretische Blicke auf eine reflexionsbedürftige Praxis
- 99 JAN ROBERT WEBER
Lob der Rustikalität
Slow-Food-Genüsse mit Ernst Jünger
- 104 ELMAR LIXENFELD
Denn wo X draufsteht, ist auch Y drin
Über das Versprechen von Güte und Geschmack
auf der Verpackung
- 111 ILONKA CZERNY
Augenschmaus, Leibgenuss und Seelennahrung
Zum Thema Essen in Kunst und Religion

Rezensionen

- Habilitation** 118 ASTRID VON DER LÜHE
Wie soll ich essen?
Ein reichhaltiges »gastrosophisches« Mahl
- 126 NICOLAI WORM
Functionale Food
Teuer und gesundheitlich nicht begründbar
- 128 Autoren
-