

6 Editorial

Fleisch

Köcheprojekt

11 THOMAS BÜHNER
Filet vom Bison

12 MARKUS DIRR
Das Salzen und Reifen von Muskelfleisch

16 KARL-JOSEF FUCHS
Mein Plädoyer für Wild

Korsika

21 PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI
U figatellu

27 JOHANNES KING
Lamm

29 WOLFGANG RAUB
Mangalitza-Wollschweine

Fokus

Fleisch

Teil 1 36 ULRIKE WEILER
Fleisch – Schlechter Ruf und hoher Genuss
Was gutes Fleisch ausmacht und
warum die meisten Verbraucher es nicht kaufen

Pökeln 52 WALTER VÖSGEN
Rotes Fleisch
Was macht Fleischprodukte kochfest rot?

62 THOMAS VILGIS
Fleisch genießen
Schlachten, Reifen und Garen

90 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
ANITA IDEL
Statt eines Abschieds vom Fleisch
Tierische Weidehaltung!

Ampel	94	KARL-OTTO HONIKEL Nützlich oder verwirrend? Die Wertschätzung von Fleisch und die angestrebte Nährwertkennzeichnung
	102	WILHELM AHRENS Das Futter macht's Schweinefleisch mit natürlich gewachsener Haltbarkeit
	105	ILONKA CZERNY Fleisches-Lust – Lust auf Fleisch Theologischer Symbolgehalt und künstlerische Verwendung von Fleisch
	112	RAINER MARIA KIESOW Menschenfresser Eine Glosse über die Wahrheit
<hr/> Forum		
Argument	116	CHRISTOPH KLOTTER Der notwendige Feind im Innern – Die Adipösen Historische Aspekte einer Geschichte der Diskriminierung
	123	KURT RÖTTGERS Gastrosophie – oder ›Kritik der kulinarischen Vernunft‹? Der »Solipsismus victoriorii« (Kant) und eine gute Mahlzeit
Serie	130	FRANZ HÖCHTL CLAUDE PETIT Wege zum Erhalt faszinierender Weinbaulandschaften Das Projekt »Historische Weinberge« der Universität Freiburg
<hr/> Rezension		
	142	WALTER SCHÜBLER Von des Fleisches Lust und des Fleisches Pein Das Fleischgeist-Magazin »Meatpaper«
	146	Autoren

In den vergangenen drei Jahrzehnten hat sich eine hohe Sensibilität und Aufmerksamkeit für die unauflösbaren Zusammenhänge allen menschlichen Handelns auf unserem Planeten entwickelt. Mit dieser Empfindsamkeit steigt die Anfälligkeit für vielerlei sinnstiftende Angebote, die einer kritischen Überprüfung nicht standhalten oder aber von ihren Propagandisten nicht selbstlos verbreitet werden. Der Bereich des Essens war und ist davon nicht ausgenommen. Ein vernünftiges Handeln scheitert häufig an mangelnder oder einseitiger Bildung und Information. Darüber hinaus besteht die Gefahr, dass der Blick auf die gewachsene Kultur des Menschen zu kurz kommt oder ganz verloren geht. Denn es muss uns klar sein: Auch wenn wir meinen, ein ganz neues Problemfeld entdeckt zu haben – mit zumindest ähnlichen Dingen haben sich vielleicht schon unsere Vorfahren beschäftigt, Lösungen entwickelt und sie in ihre Kultur integriert. Eine Kultur, deren Reichtum unbemerkt Grundlage unseres eigenen Handelns ist, die aber verloren zu gehen droht, wenn andere, griffige Verständnissysteme übergestülpt werden. Deshalb ist es immer von höchster Bedeutung, sich der Grundlagen der eigenen Kultur zu vergewissern. Auf kaum einem Gebiet geschieht das so rudimentär und naiv wie auf dem Gebiet des Essens und Trinkens. Das Journal Culinaire hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Finger genau auf diese Wunde zu legen. Unvoreingenommen und kritisch wollen wir das Wissen und Können der Menschen in diesem Bereich zusammentragen – in der nicht unbegründeten Hoffnung, damit einen Beitrag für diesen Kulturbereich zu leisten.

Auf dem nun neunten Heft des Journal Culinaire steht kurz und knapp der Titel »Fleisch«. Fleisch ist über alle Zeiten und Kulturen das Lebensmittel, das die stärksten ambivalenten Empfindungen auslöst. Einerlei ob Fleisch dem schlichten Überleben dient oder dem elaborierten Genuss: Ein Tier muss getötet werden, es verliert sein Leben.

Auf eine Möglichkeit, das heute zu reflektieren, sei kurz hingewiesen. Mitte Dezember wird es im westfälischen Münster zu einem denkwürdigen Ereignis kommen. Unter der Schirmherrschaft der Biologin Jane Goodall, die durch ihre Forschungen über Schimpansen weltweit bekannt wurde, wird als An-Institut der Philosophisch-Theologischen Hochschule Münster ein »Institut für Theologische Zoologie« eröffnet. Ins Leben gerufen wurde es von dem deutschen Theologen Rainer Hagen cord und seinem Schweizer Kollegen Anton Rotzeter. Es fußt in der franziskanischen Spiritualität, die »... alle Mitgeschöpfe des Menschen ernst nimmt und sich somit abgrenzt von fundamentalistischen Verkürzungen jeder Rede von Mensch und Tier, Gott und Welt.« Neben theologischen Fragestellungen geht es den Initiatoren auch um einen Bewusstseinswandel und ein sensibleres Konsumverhalten. Sie wollen den Blick lenken auf »... sensible

ökologische und politische Fragen der Massentierhaltung, des überhöhten Fleischkonsums, der Vernichtung ganzer Ökosysteme und der Verelendung der so genannten III. Welt«. Peter Rotzeter ist Vegetarier. Im nächsten Journal Culinare werden wir über dieses Projekt ausführlich berichten.

Dieses Heft nun legt den Akzent auf die Grundlagen des Fleischgenusses. Wir haben Wissenschaftler und Praktiker gebeten, uns aus ihren Bereichen den Stand des Wissens um das Thema »Fleisch« auszubreiten. Die Bereitschaft dazu war ausgesprochen hoch, weil der Eindruck vorherrschte, dass der allgemein zu konstatierenden Wissensstand zu diesem Thema ein sehr niedriges Niveau erreicht hat. Eine einfache Antwort auf die Frage, wie es zu einer solchen »Entfremdung« von unseren Ernährungsgrundlagen kommen konnte, gibt es sicherlich nicht. Es ist eine Melange aus (aktivem oder passivem) Desinteresse, Fehlinformationen, beharrlichen vorwissenschaftlichen Traditionen und handfesten wirtschaftlichen Interessen. Wir hoffen, dass dieses Heft ein kleines Stück zu einem verantworteten Wissenszuwachs beiträgt und den Blick über den Tellerrand hinaus lenkt auf die Vielfalt der beteiligten wissenschaftlichen Disziplinen. Wenn dann auch noch ein Austausch zwischen den Beteiligten stattfinden würde – wir wären wunschlos glücklich.

Als erste haben die Praktiker das Wort. Vier Köche und zwei Metzger haben sich ins *Köche*projekt eingeschrieben. Sie berichten über das Pökeln und Reifen von Schinken (MARKUS DIRR), zeigen die Zubereitung einer korsischen Wurst (PIERRE-ANTOINE GIUDICELLI), oder lenken den Blick auf das Fleisch eines bestimmten Tieres: Bison (THOMAS BÜHNER), Lamm (JOHANNES KING) Margalitza-Wollschwein (WOLFGANG RAUB). KARL-JOSEF FUCHS schließlich bringt uns engagiert das heimische Wild nahe.

Den Reigen der Wissenschaftler eröffnet im *Fokus* ULRIKE WEILER. Die habilitierte Agrarwissenschaftlerin dekliniert auf beeindruckende Weise die Faktoren, die zur Fleischqualität beitragen. Ihr auf zwei Teile angelegter Beitrag entlarvt eine ganze Reihe romantischer Vorstellungen und benennt ungeschminkt die Fehlentwicklungen der industriellen Fleischerzeugung. WALTER VÖSGEN nimmt sich mit dem Umröten einem grundlegenden Verfahren in der Fleischverarbeitung an, das für die Haltbarkeit eine große Rolle spielt, lange skeptisch beurteilt wurde und heute weitgehend entspannt betrachtet wird. Bis in die Feinheiten des Muskelaufbaus blickt THOMAS VILGIS, um von da aus die Möglichkeiten und Gefahren der Fleischreifung und -Garung darzustellen; dabei gerät die sous-vide-Technik mit ihrer fein dosierbaren Temperatursteuerung besonders ins Blickfeld. URSULA HUDSON-WIEDENMANN und ANITA IDEL machen sich aus besten Gründen für eine Weidehaltung unserer Rindviecher stark. Die Grenzen der neuen Ampelkennzeichnung für Lebensmittel zeigt der langjährige frühere Leiter der Bundesforschungsanstalt für Ernährung und Lebensmittel KARL-OTTO HONIKEL minutiös auf. Seine durch intensive Arbeit mit den Tieren gewonnene Erfahrung hat WILHELM AHRENS in Schleswig-Holstein zu einer bestimmten Tierhaltung und -Ernährung geführt. MARKUS DIRR hatte uns auf ihn aufmerksam gemacht, weil vor allem die Fettqualität dieser Schweine einen nachhaltigen Eindruck auf ihn gemacht hat.

Seite 12

Seite 21

Seite 11, 27

Seite 29, 16

Seite 36

Seite 52

Seite 62

Seite 90

Seite 94

Seite 102

- Seite 105 ILOKKA CZERNY beschäftigt sich in ihrem Beitrag sowohl mit dem christlich-theologischen Symbolgehalt als auch mit der künstlerischen Verwendung von
- Seite 112 Fleisch. Der Rechtshistoriker RAINER MARIA KIESOW beschließt den Fokus mit einem Beitrag über Kannibalismus und dreht den Spieß buchstäblich um.
- Auf dem *Forum* tummeln sich drei Fachdisziplinen: Der Oekotrophologe
- Seite 116 CHRISTOPH KLOTTER zeichnet die Geschichte der Stigmatisierung der Adipösen nach und bezeichnet sie provokativ als die »notwendigen Feinde im Innern«.
- Seite 123 Der Philosoph KURT RÖTTGERS stellt die Frage: Gastrosophie oder »Kritik der kulinarischen Vernunft«? und präsentiert einen Zugang zur Kulinaristik, der uns sehr überzeugt. Die Landespfleger FRANZ HÖCHTL und CLAUDE PETIT
- Seite 130 zeigen uns Wege zum Erhalt von terrassierten Weinbergen am Beispiel des Ballrechten-Dottinger Castellbergs im Markgräflerland, bevor WALTER SCHÜBLER
- Seite 142 abschließend das amerikanische Magazin »Meatpaper« rezensiert.
- Wir wünschen Ihnen – wie immer – einen anregenden Lesespaß und -Genuss!

THOMAS VILGIS
MARTIN WURZER-BERGER

Widerruf

Im Journal Culinare No. 5, erschienen im November 2007, hatten wir im Editorial formuliert: »Große Politik im Kleinen leuchtet auf, wenn UDO KIENLE die Geschichte der unscheinbaren Pflanze *Stevia rebaudiana bertonii* erzählt. Und diese Geschichte hat Brisanz: Gerade ist bekannt geworden, dass neuerlich ein Antrag gemäß der Novel-Food-Verordnung zur Zulassung von *Stevia* eingereicht wurde. Antragsteller ist mit der EUSTAS (European Stevia Association) eine Vereinigung, die mit einiger Wahrscheinlichkeit der Scientology-Organisation nahesteht. Mit dem Autor ist sehr zu hoffen, dass eine Zulassung von unabhängigen Organisationen vorangetrieben und durchgesetzt werden kann. So würde diese Pflanze mit Gewinn der Allgemeinheit und nicht nur Einzelnen zur Verfügung stehen.«

Hiermit widerrufen wir, dass EUSTAS mit einiger Wahrscheinlichkeit der Scientology-Organisation nahe steht. Dieser Widerruf erfolgt ausdrücklich ohne Anerkennung einer Rechtspflicht, aber gleichwohl rechtsverbindlich.

Münster, im November 2009
Die Redaktion

© 2009 Alter Hof Suttarp
Edition Wurzer & Vilgis Ottmarsbochholter Straße 117
Martin Wurzer-Berger 48163 Münster

Herausgeber Martin Wurzer-Berger Prof. Dr. Thomas Vilgis

Redaktion Martin Wurzer-Berger wurzerberger@journal-culinaire.de
Prof. Dr. Thomas Vilgis vilgis@journal-culinaire.de
Elmar Lixenfeld

Korrektorin Ursula Hudson-Wiedenmann
Gestaltung Elmar Lixenfeld, Frankfurt am Main
Druck MaroDruck, Augsburg
Schrift Elzette und Utensil von Elmar Lixenfeld

Die Abbildungen wurden freundlicherweise
von den Autoren zur Verfügung gestellt.

ISBN 978-3-941121-09-6 Alle Rechte vorbehalten
ISSN 1866-6493 Gerichtsstand Münster

Erscheinen zweimal im Jahr Mai, November

Einzelheft 14,90 Euro (24 sFr) plus 2 Euro Versandkosten
Abonnement 27,00 Euro (44 sFr) zwei Ausgaben, inklusive Verpackung und Versand

Bestellung **Einzelausgaben und Abonnements**
BuchGourmet Telefon 02 21-257 40 72
Dieter K. Eckel Telefax 02 21-25 53 05
Hohenzollernring 16-18 shop@buchgourmet.com
50672 Köln

Buchhandel
Maro Verlag Telefon 08 21-41 60 34
Zirbelstraße 57a Telefax 08 21-41 60 36
86154 Augsburg campus@maroverlag.de