

Kulinaristik

WISSENSCHAFT - KULTUR - PRAXIS



Thema: *Kulinarische Bildung*

Treffpunkt Familientisch

Schulische Ernährungsbildung

Genuss kommt nicht von allein –
Ein Interview mit Dirk Luther

Herzliche Glückwünsche

VORSTAND UND MITGLIEDER DES
KULINARISTIK-FORUMS E. V.
GRATULIEREN DEM VORSITZENDEN,
HERRN PROF. DR. ALOIS WIERLACHER
SEHR HERZLICH ZUM 75. GEBURTSTAG
UND WÜNSCHEN IHM FÜR DIE ZUKUNFT
ALLES GUTE, VOR ALLEM GESUNDHEIT,
ABER AUCH, DASS ER SEINE
BEWÄHRTE UND ERFOLGREICHE ARBEIT
FÜR DAS FORUM NOCH LANGE
FORTSETZEN MÖGE.

Kulinaristik

NETZWERK DER KULTUR- UND LEBENSWISSENSCHAFTEN

ALOIS WIERLACHER

Essen und Trinken sind menschliche Grundbedürfnisse, kulturrelative Kommunikationsformen und individuelle Handlungen, die nicht delegiert werden können. Essen und Trinken sind auch Medien sozialer Erfahrungen, Lust- und Leidquellen, Symbolsysteme und riesige Wirtschaftsbereiche. Abgesehen von der Lebensmittelwirtschaft beschäftigt zu Anfang des zweiten Jahrzehnts des 21. Jahrhunderts allein das Gastgewerbe mehr Menschen in Deutschland als die Automobilindustrie. Insgesamt prägen diese hier nicht näher zu erläuternden Faktoren den Alltag und Festtag der Menschen in einem Ausmaß, dass man in Fortschreibung eines Begriffs des Soziologen Marcel Mauss aus dem Jahre 1923 vom Essen und Trinken als einem neuen ‚sozialen Totalphänomen‘ sprechen kann. Sollen wenigstens einige Aspekte dieser Komplexität zum Gegenstand vertieften Nachdenkens innerhalb und außerhalb der Wissenschaften gemacht und Bezüge zwischen den großen Lebensbereichen hergestellt werden, wird in Ergänzung zur disziplinären Arbeit ein fächer- und branchenübergreifender, Theorie und Praxis verbindender Forschungsverbund benötigt. Zu diesem Zweck wurde die Kulinaristik ins Leben gerufen.

WAS IST KULINARISTIK UND WAS WILL SIE?

Die Kulinaristik (von lat. *culina*, die Küche) ist ein praxisorientierter Verbund der Kultur- und Lebenswissenschaften. Als Wissenschaftskommunikation ist die Kulinaristik so etwas wie eine interkulturelle

Überschneidungssituation verschiedener Welten. Ihr Name spiegelt Bewertungen der Küche als kommunikative Zentren der menschlichen Kultur, wie sie von Ethnologen wie Claude Levi Strauss, Richard Wrangham und anderen formuliert worden sind. Ihre Ausgangsbasis der Kulinaristik ist die Erkenntnis, dass das Kulturphänomen Essen den ganzen Menschen betrifft. Ihre leitende Differenzierung ist die Unterscheidung zwischen Essen und Ernährung. Ihr Gegenstand ist die Trias von Kultur, Kommunikation und Küche. Ihre Vorbedingung ist der nachhaltige Kampf gegen den Hunger in der Welt. Ihr Ziel ist die Vertiefung unserer kulinarischen Bildung durch Verdeutlichung der enormen Bedeutungen des Essens im Aufbau der Kultur(en), in der Verständigung zwischen den Menschen und im Leben des Einzelnen.

Da außer den Kulturen in wachsendem Maße auch die sich globalisierenden Nahrungsmittelindustrien über unsere Essensnormen, Verhaltensrituale und Speisenhaushalte bestimmen, ist kulinarische Bildung keine Privatsache mehr oder eine bloße Frage der Gesundheit. Sie ist vielmehr ein Teil der kulturellen und im Zeitalter der Globalisierung auch der interkulturellen Bildung, also ein Politikum und eine Schlüsselqualifikation. Um sie geht es der Kulinaristik. Ihre wichtigsten Dimensionen lassen sich gut am Modell dreier konzentrischer Kreise verdeutlichen:

Der innerste Kreis meint die Nutrition, also die Notwendigkeit zu essen und zu trinken. Aus diesem Grund wirken Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und

Mediziner mit. Der zweite Kreis steht für die Kulturen. Sie machen aus dem Reich der Notwendigkeit ein Reich der Vielfalt von Speisen und Getränken, von Regeln, Zeichen, Normen, Ritualen, Redeweisen oder Symbolen. Darum erweitern die Naturwissenschaftler, Ernährungswissenschaftler und Mediziner ihre Blickwinkel und kooperieren mit den Kultur- und Kommunikationswissenschaftlern sowie professionellen Köchen. Der dritte und umfassende Kreis repräsentiert die Gastlichkeit. Sie gehört zu den ältesten Konzepten, mit denen Menschen ihr Zusammenleben regeln; sie hält die Vielfalt der Menschen, Völker und Nationen kommunikativ zusammen, sie ist das Rahmenthema der Kulinaristik.

Anthropologische Grundlage der so dimensionierten Kulinaristik ist der Sachverhalt, dass der Mensch mit ein und demselben Organ isst, redet, schmeckt und küsst. Diese Tatsache unterstreicht, dass Essen und Trinken ebenso wie das Reden als Handlungen an einen identischen Körper gebunden sind und nicht delegiert werden können. Aus diesem Grund hat man das Essen in der europäischen Geschichte immer wieder mit dem eigenständigen Denken verglichen. Zugleich hat man es auch als kommunikative Situation der Redefreiheit verstanden, in der Genuss möglich und jede Speise zum Symbol werden kann, weil der Akt des Essens und der Akt der Stiftung von Bedeutungen und Werten unmittelbar miteinander zusammenhängen (A.Wierlacher / G.Neumann / H.-J. Teuteberg (Hg.): Kulturthema Essen. Berlin 1993). ▶

DAS KULINARISTIK-FORUM
RHEIN NECKAR

Dieses weite, dreifach gestufte Spektrum der Kulinaristik kann nur kooperativ erforscht und vermittelt werden, und diese Kooperation will organisiert sein. Aus diesem Grund wurde im Jahre 2008 von Alois Wierlacher und Andreas Kelle-tat unter dem Namen Kulinaristik-Forum Rhein-Neckar eine fächer- und branchen-übergreifende Plattform ins Leben gerufen, am 5. Juli 2008 in Germersheim eröffnet und am 3. Oktober 2009 in der Universitätsmedizin Mannheim der Öffentlichkeit vorgestellt. Im Hinblick auf die kulturelle Vielfalt der Essensordnungen und die inhärente Interkulturalität der Kulinaristik wurde der neue Verbund zunächst am Institut für interkulturelle Kommunikation der Universität Mainz in Germersheim angesiedelt. Die Partner folgten damit den Empfehlungen des Wissenschaftsrats, „die Vernetzung von Universitäten und außeruniversitären Forschungseinrichtungen zu intensivieren“ (Wissenschaftsrat: Empfehlungen Januar 2006, Drucksache 7067-06, S. 31). Seit August 2010 besitzt das Forum die Rechtsform eines eingetragenen gemeinnützigen Vereins. Gründungsort des Vereins war der ‚Strahlenberger Hof‘ unseres Mitglieds Jürgen Schneider in Schriesheim.

Das Forum engagiert sich regional, bundesweit und international für den Dialog mit Partnern aus Wissenschaft, Wirtschaft, Gesellschaft oder Politik und ist zu diesem Zweck in der Metropolregion Rhein-Neckar verankert, deutschlandweit und international vernetzt. Seine Webseite (www.kulinaristik.net) wird von seinen Scanghaier Mitgliedern und Freunden unter der Federführung von Professor Liu, Wei (Fudan-University Shanghai) regelmäßig ins Chinesische übersetzt. Inzwischen

gehören dem Forum mehr als 60 Mitglieder an, darunter mehrere Vorstände namhafter Institutionen, unter ihnen das Max Rubner-Bundesforschungsinstitut für Ernährung und Lebensmittel (Karlsruhe), die Schweisfurth-Stiftung (München), die Bank Sarasin AG (Frankfurt), das Institut für Kulturanthropologie an der Exzellenzuniversität Göttingen und die Hotelfachschule Heidelberg. Das Forum gibt die vorliegende Zeitschrift heraus und wirkt an einer Buchreihe mit. In Anlehnung an Bourdieu umfasst das Spektrum der Kulinaristik sowohl den ‚Expertengeschmack‘ als auch den ‚Laiengeschmack‘, der wie alle unsere Geschmacksentscheidungen durch das Interesse an der Zugehörigkeit zu bestimmten sozialen Gruppen beeinflusst wird.

Das Forum legt seiner Arbeit einen soziographischen und normativ offenen Kulturbegriff zugrunde, um Anschlussmöglichkeiten zu sichern. Im Zentrum seiner Maßnahmen steht die wissenschaftlich abgesicherte Bildungsarbeit. Zusammen mit dem Goethe-Institut der Metropolregion Rhein Neckar in Mannheim veranstaltet das Forum ein von Prof. Dr. Alois Wierlacher initiiertes ‚Goethe-Kolloquium zur Kulinaristik‘. An der Universität Heidelberg führt es jedes Wintersemester eine von Prof. Dr. Burckhard Dücker verantwortete Vortragsreihe zur Kulinaristik durch. Für besondere Verdienste in der Wissenschaft oder in der Kooperation mit den Wissenschaften verleiht das Forum jährlich einen ‚Wissenschaftspreis Kulinaristik‘. Preisträger des Jahres 2010 war die UNESCO-Projektschule Gymnasium Herxheim, die sich durch mehrere kulturpädagogisch orientierte Speisemonographien hervorgetan hat. Die Preisverleihungsfeier fand am 5. November 2010 in der Universitätsmedizin Mannheim statt. Die Festrede des

Generalsekretärs der Deutschen UNESCO-Kommission, Dr. Roland Bernecker, ist in gekürzter Fassung im vorliegenden Heft abgedruckt; gesponsert wird der Preis von der Bank Sarasin AG (Frankfurt), die 2009 mit dem Deutschen Nachhaltigkeitspreis in der Kategorie ‚Deutschlands nachhaltigste Finanzdienstleistung‘ ausgezeichnet worden ist. Ab 2012 erweitert das Kulinaristik-Forum sein Maßnahmenpaket noch einmal: Unter der Federführung von OSTD Lothar Bade wird das Forum die Gymnasien unter den UNESCO-Projektschulen der Metropolregion bei ihrer Bearbeitung des Jahres-Themas der Ernährung beraten. Zusammen mit der Hotelfachschule Heidelberg institutionalisiert das Forum in Heidelberg unter der Leitung von OSTD Martin Dannemann und Prof. Dr. Alois Wierlacher ein internationales ‚Kolloquium zur Theorie und Praxis der Gastlichkeit‘ und in München ein ‚China-Kolloquium zur Kulinaristik‘, das von den Sinologen Prof. Dr. Thomas Höllmann zusammen mit Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz) und Prof. Dr. Stefan Kramer (Leipzig) aufgebaut und in Verbindung mit der Universität München und der Bayerischen Akademie der Wissenschaften organisiert wird

DIE ZEITSCHRIFT FÜR KULINARISTIK

Diesem weiten thematischen Horizont öffnet sich die Zeitschrift des Forums. Sie wendet sich an den selbstbewussten Zeitgenossen aller Schichten ebenso wie an die interessierten Mitglieder in den Wissenschaften, den Bildungsbereichen, im Gastgewerbe, in der Politik und in der Lebensmittelwirtschaft. Im Auftrag des Forums wird die Zeitschrift von einer fächerübergreifenden Mitgliedergruppe herausgegeben, die aus einer Ernährungswissenschaftlerin, einem Kultur-

wissenschaftler, einem Ritualforscher, einem Sozialwissenschaftler, einem Lebensmittelchemiker, einem Islamwissenschaftler und einem Mediziner besteht. Nach den Erfahrungen mit den ersten beiden Heften, die unter dem Titel ‚palatum‘ erschienen sind, ist der Vorstand des Kulinaristik-Forums zu einer Änderung der Konzeption gekommen, die mit der Änderung dem viele Leser irritierenden Titelbegriffs auch einen Verlagswechsel einschloss.



Heft 1 (2009): Das Kulinaristik-Forum



Heft 2 (2010): Gastlichkeit

Die Zeitschrift trägt jetzt den von der großen Mehrheit unserer Mitgliedern gewünschten Namen *Kulinaristik*. Umfang und Grundgliederung wurden beibehalten. Jedes Heft ist in vier bis fünf Teile gegliedert. Teil 1 versammelt ausgewählte systematische Beiträge zu einem bestimmten Thema. Als Teil 2 schließt sich in jedem Heft ein Interview an, mit dem die Zeitschrift eine Persönlichkeit vorstellt, die aus der Sicht des Kulinaristik-Forums besonders anregend ist. Teil 3 beinhaltet

ausgewählte literarische Texte zum Thema, und der vierte Teil zeigt einige wissenschaftliche und zugleich unterhaltsame Kleinigkeiten in Form von Kolumnen, Glossen, kurzen Berichten sowie nach Bedarf eine Zusammenstellung neuer Publikationen. Die Zeitschrift ist als modernes Wissenschaftsmagazin angelegt, das ein bis zweimal im Jahr erscheint. Jedes Heft wird von einem anderen Mitglied des Forums herausgegeben, um möglichst viele Gesichtspunkte zu Wort kommen zu lassen. Mit den Beiträgen unterschiedlicher Disziplinen folgt die Zeitschrift dem Bild vom Zusammenspiel verschiedener Instrumente in einem Orchester. Es werden mithin Spezialisten verschiedener Instrumente in der Hoffnung versammelt, auf diese Weise einen Mehrwert an Erkenntnis und ihrer Vermittlung zu erzielen, der anders nicht gewonnen werden kann.

Im Unterschied zum französischen Modell formeller und nichtalltäglicher Tischkultur, das die UNESCO 2010 in ihre List des immateriellen Kulturerbes aufgenommen hat, ist das vorliegende Heft eher alltagskulturellen Aspekten der Tischgemeinschaft gewidmet, in der auch anderskulturelle Praxen mitgedacht werden. Aus Raumgründen musste im vorliegenden Heft auf Kulturvergleiche verzichtet werden.

Im Namen des Kulinaristik-Forums danke ich den Herausgebern des vorliegenden Heftes in aller Form für ihre editorische Arbeit und den Beiträgern für ihre Mitwirkung. Herrn Christian Mook (Mook Group Frankfurt) danke ich für einen großzügigen Druckkostenzuschuss. Der Dank des Forums gebührt auch der Bank Sarasin AG (Frankfurt) und ihrem Vorstandsvorsitzenden Frank Niehage sowie der Schweisfurth-Stiftung (München), der Vereinigung Euro-Toques Deutschland e.V. und dem

Zentrum für interkulturelle Studien der Universität Mainz, die Finanzmittel für Aufbauarbeiten des Forums einschließlich des Gastlichkeitskolloquiums von 2009 bereitgestellt haben, deren Ergebnisse nun der Zeitschrift zugute kommen.

Dem Verlag, namentlich der Verlagsleiterin Frau Angela Thomaschik, danke ich für die ebenso angenehme wie produktive Zusammenarbeit und die ansprechende Gestaltung des Heftes. Allen Interessenten wünsche ich Vergnügen an der vorliegenden Ausgabe und eine anregende Lektüre der einzelnen Beiträge.



Prof. Dr. Alois Wierlacher
Vorsitzender des Kulinaristik-Forums

Inhalt

EDITORIAL	3
ZUM THEMA	
KULINARISCHE BILDUNG – EINE EINFÜHRUNG	8
Essen als „soziales Totalphänomen“ (Marcel Mauss) Burckhard Dücker Ines Heindl	
TREFFPUNKT FAMILIENTISCH	10
Anmerkungen zu einem Mikrokosmos Barbara Methfessel	
GASTLICHKEIT	14
Ritualität und kulinarische Bildung Burckhard Dücker	
SCHULISCHE ERNÄHRUNGSBILDUNG	17
Curriculare Entwicklungen – Professionalisierung Ines Heindl	
KUNST EINVERLEIBEN	22
Wenn Kunst und Essen in Ausstellungsräumen aufeinander treffen Christine Heil	
ZEITZEUGEN DES KULINARISCHEN	25
Burckhard Dücker	
HAUPTSEMINAR ÜBER ESSEN UND TRINKEN IN DER FRÜHEN NEUZEIT	28
Thomas Wilhelmi	
DAS TRINKLIED	30
Zum Abschied von einem literarischen Ritual der Gastlichkeit Wilhelm Kühlmann	
REDE ZUM WISSENSCHAFTSPREIS KULINARISTIK	32
Roland Bernecker	

DIE ERNÄHRUNGSFRAGE
IST DIE ZENTRALE FRAGE
DER MENSCHLICHEN EXISTENZ.

WENN DAS VERHÄLTNIS
ZUR ZENTRALFRAGE
UNSERER ERNÄHRUNG
VERLOREN GEGANGEN IST,
DANN HAT MAN AUCH KEINEN
BEGRIFF MEHR VON DER
WELTERNÄHRUNGS-LAGE.

GÜNTER GRASS

INTERVIEW

KULINARISCHE BILDUNG – GENUSS KOMMT NICHT VON ALLEIN	35
Interview mit Dirk Luther (2-Sternekoch), Alter Meierhof, Glücksburg Ines Heindl	

LITERARISCHES

DIE MAULBEER-OMELETTE	40
Walter Benjamin	
DER BAUERNMARKT IN SPEYER	41
Otto Georgens	
MÜNCHNER JAHRESZEITEN	41
Hanna Leybrand	
HONIGKUCHEN	41
Rose Ausländer	

HÄPPCHEN

GAUMENSCHMEICHLER	42
Das Amuse-gueule oder Amuse-bouche Bernd Spillner	
PHILOSOPHIE-WÜRSTE	44
Martin R. Schärer	

AKTUELLES

GOETHE KOLLOQUIUM ZUR KULINARISTIK	46
HEIDELBERGER VORTRÄGE ZUR KULINARISTIK	48
BUCHREIHE ‚WISSENSCHAFTSFORUM KULINARISTIK‘	49
IMPRESSUM UND VORSCHAU AUF DAS NÄCHSTE HEFT	50

WOHLGEMERKT:
ICH ZELEBRIERE DAS ESSEN
NICHT, ABER
WENN ES GUT IST,
BEREITET ES MIR,
WEIT ÜBER DIE MAHLZEIT
HINAUS,
EINE METAPHYSISCHE
BEFRIEDIGUNG,
DIE EINER ART VERSÖHNUNG
GLEICHKOMMT.

WOLFGANG HILDESHEIMER

KULINARISTIK

Zeitschrift der Kultur- und Lebenswissenschaften
 Herausgegeben im Auftrag des Kulinaristik-Forums Rhein-Neckar e.V. von
 Prof. Dr. Burckhard Dücker (Heidelberg)
 Prof. Dr. Franz-Theo Gottwald (München)
 Prof. Dr. Ines Heindl (Flensburg)
 Prof. Dr. Peter Heine (Berlin)
 Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (Karlsruhe)
 Prof. Dr. Klaus van Ackern (Mannheim)
 Prof. Dr. Alois Wierlacher (geschäftsführend, Walldorf)

ADVISORY BOARD

OSTD Lothar Bade (Herxheim)
 Prof. Dr. Regina Bendix (Göttingen)
 Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Berlin)
 Prof. Dr. Jochen Hörisch (Mannheim)
 Prof. Dr. Dietrich Krusche (Condorcet)
 Prof. Dr. Peter Kupfer (Mainz/Germersheim)
 PD Dr. Harald Lemke (Lüneburg)
 Gastronom Wolfgang Menge (Creußen)
 Prof. Dr. Wei Liu (Fudan-Universität Shanghai)
 Dr. Peter Peter (München)
 Prof. Dr. Roland Posner (Berlin)
 Gastronom Jürgen Schneider (Schriesheim)
 Prof. Dr. Bernd Spillner (Duisburg)
 Dr. Frank Thiedig (Minden)
 Prof. Dr. Bernhard Tschöfen (Tübingen)
 Prof. Dr. Nicole M. Wilk (Paderborn)
 Prof. Dr. Sabine Woydt (Mosbach/Bad Mergentheim)

HERAUSGEBER DES VORLIEGENDEN HEFTES

Prof. Dr. Burckhard Dücker
 Prof. Dr. Ines Heindl

VERLAG (VERLAGSLEITUNG)

Angela Thomaschik
 Neuer Umschau Buchverlag GmbH
 Theodor-Körner-Str. 7
 D - 67433 Neustadt a. d. Weinstraße
 Tel.: + 49 (0) 63 21 / 877- 853
 Fax: + 49 (0) 63 21 / 877- 859
 email: angela.thomaschik@ugn.de
 www.umschau-buchverlag.de

ISSN: 2192-5968, Einzelheft: Euro 12,- zzgl. Porto
 KULINARISTIK-FORUM RHEIN-NECKAR E.V.
 Netzwerk der Kultur- und Lebenswissenschaften

VORSTAND

Prof. Dr. Alois Wierlacher, Vorsitzender
 Prof. Dr. Klaus van Ackern, Stellv. Vorsitzender
 Frank Niehage, Stellv. Vorsitzender
 Prof. Dr. Burckhard Dücker, Schriftführer
 Markus Trescher, Schatzmeister
 OSTD Lothar Bade, päd. Kulinaristik
 Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker, Webmaster

ERWEITERTER VORSTAND

Prof. Dr. Gerhard Rechkemmer (MRI Karlsruhe), Vorsitzender
 Prof. Dr. Irmela Hijiya-Kirschner (Japanologie der FU Berlin)
 Prof. Dr. Alexander Koch (Historisches Museum der Pfalz in Speyer) (Deutsches Historisches Museum Berlin)
 Gastronom Wolfgang P. Menge (Euro-Toques Deutschland e. V. Creuzen)
 Gastronom Jürgen Schneider (Schriesheim)
 Prof. Dr. Sabine Woydt (DHBW Mosbach/Bad Mergentheim)
 Frank Niehage (ex. off)
 Prof. Dr. Alois Wierlacher (ex. off)

GESCHÄFTSTELLE DES FORUMS

Prof. Dr. Alois Wierlacher
 Dannheckerstraße 43e
 D - 69190 Walldorf
 email: wierlacher@t-online.de

INTERNETAUFTRITT UND WEBMASTER

www.kulinaristik.net
 Dr. Hans-Jürgen Goebelbecker (KIT Karlsruhe).
 email: haju@goebelbecker.eu

FÖRDERER

Gedruckt mit freundlicher Unterstützung durch die MOOK-Group Frankfurt

VORSCHAU

Heft 04 wird von M.R. Franz-Theo Gottwald (Schweisfurth-Stiftung) herausgegeben und thematisiert Fragen der Nahrungsethik. Interview mit Bundesministerin Ilse Aigner (Berlin). Voraussichtlicher Erscheinungstermin: November 2011.

BANKVERBINDUNG

Konto Nr. 255273, BLZ 545 501 20 Kreissparkasse Rhein-Pfalz, Ludwigshafen

VEREINSREGISTER

Eintrag Nr. 787 beim Amtsgericht Wiesloch

Gemeinnützigkeitsbestätigung des Finanzamtes Heidelberg
 26. August 2010

„Die größte Sehenswürdigkeit,
 die es gibt, ist die Welt - sieh sie dir an.“
 (Kurt Tucholsky)



Die Welt des Kaffees
 176 S., HC, SU
 978-3-86528-604-8
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Tees
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-277-4
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Kakaos
 180 S., HC, SU
 978-3-86528-650-5
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Cognacs
 180 S., HC, SU
 978-3-86528-651-2
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Honigs
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-673-4
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Wassers
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-666-6
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt des Salzes
 192 S., HC, SU
 978-3-86528-665-9
 EUR (D) 19,90 / EUR (A) 20,50 / CHF 32,-



Die Welt von Milch und Käse
 240 S., HC, SU, Poster im SU
 978-3-86528-672-7
 EUR (D) 22,90 / EUR (A) 23,60 / CHF 34,-

- Fundiert recherchierte Kulturhistorie
- Ausführliche Warenkunde
- Informationen zur Herstellung
- Spannende Anekdoten
- Einzigartige Geschmackserlebnisse





SARASIN

Wer mit neuen Energien spielt, nimmt sie ernst.

Eine Investition in Wind- oder andere erneuerbare Energien ist nachhaltig im Sinne einer langfristig betrachteten Rendite und zugleich ein klares Bekenntnis zum verantwortungsbewussten Umgang mit Ressourcen. Die Bank Sarasin ist führend auf dem Gebiet des nachhaltigen Investierens. Sie bietet auf Ihre persönlichen Bedürfnisse zugeschnittene Dienstleistungen und Anlagelösungen an. Auch als Beitrag an die Welt von morgen. In Deutschland bietet die Bank Sarasin Unternehmern, privaten und institutionellen Kunden an den Standorten Frankfurt am Main, Köln, München und Nürnberg umfassende und verantwortungsvolle Betreuung auf höchstem Niveau und schafft mit der Verbindung von Nachhaltigkeit und Performance einen einzigartigen Mehrwert. Tel. +49 (0)69 71 44 97 333. www.sarasin.de

Nachhaltiges Schweizer Private Banking seit 1841.

