

Fachzeitschrift „Ernährung im Fokus“

Beiträge der Serie „Esskultur“ (2009-2018)

2009

- Schaffe, schaffe, Spätzle schabe – Die Schwaben und ihre Esskultur (Oktober)
- Offen und ungeheuer vielseitig – Die Badener und ihre Esskultur (November)
- Traditionen lebendig wie kaum woanders: Bayern (Dezember)

2010

- Es geht (nicht nur) um die Wurst: Die Franken (Januar)
- In der Mitte Deutschlands: Thüringen (Februar)
- Kaffee, Kuchen und Kartoffeln: Die Sachsen (März)
- Weck, Worscht, Woi und Genüsse fast wie am Mittelmeer: die Pfalz (April)
- Zwischen Ebbelwoi und rauen Mittelgebirgen: Hessen (Mai)
- Viel Eigenwilliges zwischen „Himmel und Äd“: Das Rheinland (Juni)
- Der bodenständige Nordwesten: Westfalen und Niedersachsen (Juli)
- Von Borkum über Schleswig-Holstein bis Usedom: Deutschlands Küsten (August)
- Die Hauptstadt der Deutschen und ihr fruchtbares Umland: Berlin und Brandenburg (September)
- Klein aber fein: Saarland, Hamburg und Bremen (Oktober)
- Fremde Küchen im eigenen Land (November)
- Bei den Nachbarn in Österreich: Schmankerln und mehr (Dezember)

2011

- Rösti, Raclette, Risotto und Schokolade: Die Schweiz (Januar)
- Guter Geschmack kann so einfach sein: Italien (März)
- Von edel bis bodenständig: Die kulinarische Tour de France (Mai)
- Tapas, Paella und ganz viel Sonne: Spanien (Juli)
- Am Rand, aber kulinarisch mitten in Europa: Portugal (September)
- Mehr als Fritten, Pralinen und Bier: Belgien (November)

2012

- Wasser, flaches Land und viel Gemüse: Die Niederlande (Januar/Februar)
- Eigenwillig in Tradition und Geschmack: England (März/April)
- Nachbarn und kulinarisch eng verwandt: Irland und Schottland (Mai/Juni)
- Zwischen zwei Meeren und kulinarisch solide: Dänemark (Juli/August)
- Fisch, Lamm, Süßes und von allem reichlich: Norwegen (September/Oktober)
- Klöße, Hering, Knäckebrot: Schweden is(s)t bodenständig (November/Dezember)

2013

- Am Polarkreis zwischen Natur und Hightech: Finnland (Januar/Februar)
- Estland, Lettland, Litauen: Verwandt und doch individuell (März/April)
- Viel Tradition und üppig gedeckte Tische: Polen (Mai/Juni)
- Deftiges und möglichst Fleisch: Tschechien und Slowakei (Juli/August)
- Wo „gulyás“ nicht „Gulasch“ bedeutet: Ungarn (September/Okttober)
- Wie einst beim „Jugoslawen“: Küchen auf dem Balkan (November/Dezember)

2014

- Gesunde Küche jenseits von Gyros und Pommes: Griechenland (Januar/Februar)
- Tradition und Moderne auch kulinarisch: Die Türkei (März/April)
- Großer Gemüsegarten mit Fleisch: Bulgarien (Mai/Juni)
- Kein Fall für Kalorienbewusste: Rumänien (Juli/August)
- Geschmacksintensiv und voller Tradition: Georgien (September/Okttober)
- Riesig und doch überraschend einheitlich: Russland (November/Dezember)

2015

- Völkerverständigung kulinarisch: Israel (Januar/Februar)
- Arabisch, ein wenig französisch und enorm vielfältig: Libanon (März/April)
- Persische Kochkunst: Lebendige Traditionen im Iran (Mai/Juni)
- Riesiges Land, spannende Vielfalt: Indien, Teil 1 (Juli/August)
- Vielfältige Gerichte, spannend gewürzt: Indien, Teil 2 (September/Okttober)
- Kochen und Essen als große Leidenschaft: China, Teil 1 (November/Dezember)

2016

- Genuss jenseits der Frühlingsrolle: So kocht China, Teil 2 (Januar/Februar)
- Frische und Ästhetik mit Fisch und Gemüse: Japan (März/April)
- Exotisch und bodenständig zugleich: Südostasien (Mai/Juni)
- Britische Wurzeln und offen für Neues: Australien (Juli/August)
- Weltweiter Trendsetter und Vielfalt der Küchen: USA (September/Okttober)
- Ein bunter kulinarischer Baukasten: Mexiko (November/Dezember)

2017

- Aus wenig Leckerem zubereiten: Mittelamerika und Karibik (Januar/Februar)
- Brasilien als kulinarischer Schmelztiegel (März/April)
- In Argentinien gibt's vor allem eins: Köstliches vom Rind (Mai/Juni)
- Essen in Nordafrika (Juli/August)
- Essen auf dem schwarzen Kontinent: West- und Zentralafrika (September/Okttober)
- Essen in Afrika: Äthiopien und Ostafrika (November/Dezember)

2018

- Ethnisch und kulinarisch bunt: Südafrika (Januar/Februar)