



30 Jahre

FEC

ARBEITSKREIS KULINARISCHER
FACHJOURNALISTEN

1968 - 1998

Ihr Partner,
wenn es um gutes Essen und Trinken,
gesunde Ernährung
und gastronomische Fragen geht

*Herzlichen Dank an alle,
die zum Gelingen dieser Jubiläumsschrift
beigetragen haben: mit Bildern
und Texten, mit Rat und Tat.*

*Auf daß der Food Editors
Club weiter blühe,
wachse und gedeihe!*

1968 markiert das Ende der autoritätsgläubigen Nachkriegszeit, den Beginn einer selbstbewußteren Einstellung der Bürger zu Staat und Obrigkeit. 1968 war, wie Hans Magnus Enzensberger schreibt, eine »zivilisatorische Notwendigkeit« – trotz aller Illusionen, Verirrungen und Brutalitäten.

Die besten Journalisten und Autoren, die sich mit Essen und Trinken beschäftigten, haben damals diese Veränderungen offenbar gespürt: Genau in diesem Jahr schlossen sie sich zu einem Arbeitskreis zusammen, der – frei und unabhängig von Auftraggebern und Industrie! – durch gemeinsame Reisen und Mahlzeiten, Erfahrungsaustausch und kritische Auseinandersetzung die journalistische Selbständigkeit der Autoren gewährleisten und bei der Bewältigung von vielen sich ständig neu stellenden und erweiternden Aufgaben helfen sollte. Ein bis heute anhaltender »zivilisatorischer Prozeß«.

Nicht alles, was sich der »Arbeitskreis kulinarischer Fachjournalisten« vorgenommen hatte, wurde in den dreißig Jahren seines Bestehens verwirklicht. Manche Ziele haben sich auch von Jahr zu Jahr neu definiert. Doch er ist sich selbst treu und ein freies Forum geblieben – heute gewiß keine Selbstverständlichkeit!

Bernd Neuner-Duttenhofer, Präsident

Arne Krüger: Präsident von 1968 -1979

Die Wiederentdeckung der Haute Cuisine

Der Krieg war aus, die Läden leer. Bis 1948 blieben die Lebensmittel rationiert und der Handel beschränkt. Erst in den fünfziger Jahren öffnete er sich zum Weltmarkt, wurden unbekannt gewordene Delikatessen und neu entwickelte Convenience-Produkte importiert. Ich kam vom Herd eines Pariser Restaurants nach Hamburg. Noch herrschte die Cuisine Classique. Zeitschriften verfügten durch die Anzeigen zum ersten Mal über Farbe, und die ersten bunten Kochseiten erschienen in Constanze, Film und Frau und Brigitte. Aus Paris hatte ich Kontakte zu den schreibenden Testern und Gastronomen mitgebracht. Sie besuchten fast täglich die interessanten Restaurants der großen Städte, hatten ihre Kolumnen in den Tageszeitungen und waren zusammengefaßt in der Fiprega (Fédération Internationale de la Presse Gastronomique et Vinicole), eine trotz des Namens europäische Vereinigung von Restaurantbesitzern, Köchen und einigen kulinarisch interessierten Journalisten, Sitz Paris. Sie versuchten, die Informationen über dieses Gebiet einem größeren Kreis zugänglich zu machen. Das schien mir auch für uns eine gute Idee zu sein. Es gab unterdessen auch

in Deutschland namhafte Journalistinnen und Journalisten, die mit einem gewissen Stolz auf ihre Kolumnen, Fernsehsendungen und Bucherfolge blicken konnten. Mit ihnen gründeten Holger Hofmann und ich einen „Arbeitskreis“, um unsere Erfahrungen auszutauschen, das kulinarische Wissen durch Restaurantbesuche zu erweitern und uns einmal im Jahr zu einem Fest-Diner zu treffen.

Dank meiner Verbindungen konnten wir uns der Fiprega anschließen und an deren Veranstaltungen teilnehmen. So lernten wir das Elsaß kennen, Spanien, Sizilien, Israel und Libanon, und bei einer großen Reise durch Deutschland waren wir Gastgeber für die europäischen Kollegen. 30. Mai 1968, Frankfurt am Main: Der Arbeitskreis Kulinarischer Fachjournalisten wird gegründet, Untertitel: „Food Editors Club“. Die Gründungsmitglieder: Gisa v. Barsewisch, Walter Bickel, Richard Boelke, Dr. Theodor Boettiger, Rosemarie Brand, Helga Ganzow, Roland Gööck, Holger Hofmann, Ulrich Klever, Arne Krüger, Walter G.R. Maschmeyer, Paul Maßfeller, Klaus Rüstig, Sybille Schall, Horst Scharfenberg, Richard Schielicke, Dr. Sybil Schleppegrell, Annette Wolter.



Bei jedem Koch willkommen: Peter Frisch, Ulrich Klever und Holger Hofmann (v.l.)



Arne Krüger, der erste Präsident



Ursula Grüninger, Karin Iden, Gisela Gramenz

Gisa v. Barsewisch und Holger Hofmann: Präsidium von 1979 - 1989

Szenenwechsel: Feinschmeckerei wird zum Hobby

Ab 1979 wandelte sich die kulinarische Szene. Steigender Wohlstand, Reisen und Importe aus aller Welt gaben der Freude und dem Interesse an kulinarischen Genüssen neue Impulse. Keine Zeitschrift ohne eine Kochkolumne. Spezialzeitschriften wie der „Feinschmecker“ und „essen&trinken“ gaben den Hobbyköchen und -köchinnen die Anregungen, in den Versuchsküchen der großen Verlage entstanden neue Kreationen, die auch von namhaften Köchen übernommen wurden. Fotografen spezialisierten sich auf Food-Fotografie, und es entstand der Beruf des Food-Stylisten. Kochbücher jeglicher Art hatten Hochkonjunktur. Erfahrungsaustausch und Information wurden für Redakteure ebenso wie für freie Autoren und Food-Journalisten wichtiger denn je.

Zu Beginn dieser Entwicklung übernahm ich zusammen mit Holger Hofmann den Vorsitz. Das Interesse an unserem Arbeitskreis stieg, die Zahl der Mitglieder erhöhte sich im Laufe von zehn Jahren von fünfzig auf hundert. So war uns ein jährliches Festessen mit einigen Stunden Gespräch nicht mehr genug. Wir organi-

sierten jährliche Wochenendtreffen mit Besuchen bei Bundesforschungsanstalten, um uns von unabhängigen Wissenschaftlern über neueste Forschungsergebnisse in der Lebensmitteltechnologie, in der Ernährungsforschung und der Pflanzenzucht berichten zu lassen. Unter anderem erfuhren wir das Neueste in Geisenheim über Weinbau und Gemüse, in Karlsruhe über Sensorik, in Weihenstephan über Käse und Bier. Untereinander tauschten wir wichtige Informationen aus, z. B. über Autorenrechte, Vertragsverhandlungen mit Verlagen oder Umgang mit Wildfleisch. Wir organisierten Treffen auf der Lebensmittelchau ANUGA in Köln, ferner kleine Feinschmeckerseminare über Kaviar, Lachs und Krustentiere in Hamburg, dazu weihnachtliche Feinschmeckertreffs mit Weinproben, immer mit dem Ziel, uns unter Wahrung unserer Unabhängigkeit laufend über die Entwicklung der Feinschmecker-Szene und auf dem Lebensmittelmarkt zu informieren, ohne dabei die Entwicklung und die Erkenntnisse der Ernährungsforschung außer acht zu lassen. Spannende Themen, die uns alle verbinden!

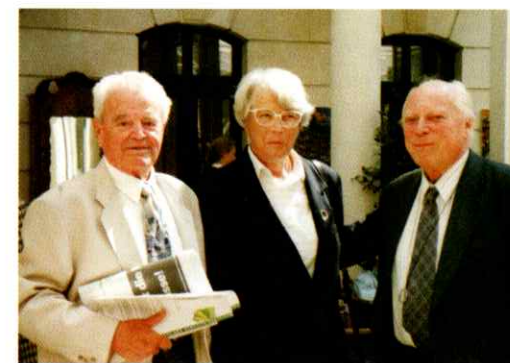
Trends 79-89: Mittelmeerküche • Exotische Früchte • Crème fraîche
Einfrieren • Vollwertkost • Feinschmecker-Kochkurse • Kräuter und Gewürze



Alle gut behütet: Clubmitglieder nach einer Veranstaltung in Hamburg



Dr. Sybil Schleppegrell



Der Vorstand mit Horst Scharfenberg (links)



Hannelore Blohm und Gisa v. Barsewisch



Peter Frisch

Antje Blum: Präsidentin von 1989-1993

Skandale, Mauerfall und Nachwuchsförderung

Einseitige Inflationierung der Mitglieder-Struktur“ hieß es auf der Seite der klassischen Gründungsmitglieder – „möglichst viele Food-Redakteure sollten unserem Club beitreten, damit sie fachlichen Rat von erfahrenen Kollegen bekommen können“, hieß es auf der anderen Seite, als sich die Zahl der Anwärter während meiner Ära stark erhöhte. Im Interesse eines mitgliederstarken und damit einflußreichen Clubs und einer ausgewogenen Struktur zwischen neuen, schreibenden Oecotrophologinnen und gestandenen Food-Journalisten habe ich dann weiter Profis aus unterschiedlichen Fachbereichen angeworben.

Nicht zu vergessen: Die Mauer fiel, und wir standen vor der Frage, was aus den west-unerfahrenen Kollegen des Ostens wird. Wir haben sie ausfindig gemacht und zu uns eingeladen. Zudem war es der Beginn vieler Sachdiskussionen: um die Gen-Manipulation; Verpackung und Umwelt; Fastfood, Convenience und Mikrowelle. Man wollte sich bewußt und vollwertig ernähren und diätete sich gleichzeitig yoyogestreßt durch die Frauenzeitschriften. Hinzu kamen Skandale um den österreichischen Wein, die Nematoden im Fisch

und die Salmonellen im Geflügel. Eine bewegte Zeit – in der kaum jemand Zeit hatte, sich ausreichend zu informieren. Die Rezeptseiten boomten, viele Redaktionen waren unterbesetzt, also schrieb auch der Nachwuchs für Millionen von Lesern.

Gegenseitiger Informationsaustausch lautete nun das Motto: Informationsreisen und Kochseminare wurden angeboten und keine Jahrestagung ohne ein fundiertes Referat organisiert. Dazu brauchten wir mehr Geld als die Clubkasse hergab. So entstand die Clubzeitschrift „Der Food-Journalist“ mit dem Redaktionskonzept: von Food-Journalisten für Food-Journalisten. Das klappte mit Hilfe einiger engagierter Mitglieder sehr gut. Und die Clubkasse profitierte von der Anzeigen-Aquisition und der neuerdings kostenpflichtigen Abgabe der Mitgliederliste – letzteres gilt ja noch heute.

Die Organisation und Durchführung dieser vielen Aktivitäten erforderte mehr Zeit, als ich auf Dauer zur Verfügung stellen konnte. Ich habe deshalb mein Ehrenamt in andere Hände gelegt; „Der FoodJournalist“ wurde als Folge leider wieder eingestellt.



Holger Hofmann mit Marietta Tannert (links) und Kerstin Görn (rechts)



*Holger Hofmann mit Claus Arius (links)
und Horst Scharfenberg (rechts)*



*Antje Blum, die dritte
Präsidentin des FEC*

Bernd Neuner-Duttenhofer: Präsident seit 1993

Autorenrechte und Lebensmitteltechnik im Umbruch

Die Jahreshauptversammlung 1993 in Celle verabschiedete die Satzung zur Vereinsgründung mit großer Mehrheit. Das neue Präsidium hatte also gleich eine neue Aufgabe. Ein Schatten von Bürokratie fiel mit der Eintragung ins Hamburger Vereinsregister auf das zarte Pflänzchen, doch veränderte sich das Clubleben durch das „e.V.“ nicht. Zwei große Themen beschäftigten uns seither auf den Jahrestreffen in Würzburg, Essen, Berlin und Glücksburg: Erstens diskutierten wir die immer unübersichtlicher werdenden, immer häufiger verletzten Urheberrechte. Ausschüsse, Rechtsgutachten, Vorträge und Statements von Mitgliedern konnten einige Klarheit schaffen und helfen. Ein gemeinsames Papier des FEC und Rahmenbedingungen für Honorare konnten jedoch nicht realisiert werden.

Von im ersten Hinsehen eine gute Summe versprechenden, in Wahrheit aber ausbeuterischen Werkverträgen, die keine prozentuale Beteiligung nach Auflagenhöhe einräumen, riet der FEC 1994 ab – doch konnte er sich nicht durchsetzen. Bedenken machte uns in diesem Zusammenhang der Trend bei Redaktionen, sich aus Kosten-

gründen zu verkleinern, wodurch die Freien immer zahlreicher wurden. Durch die daraus resultierende Konkurrenz konnten die Honorare weiter gedrückt werden. Mittlerweile scheint sich ein vernünftiges Gleichgewicht eingestellt zu haben. Zweitens zwangen die dramatischen Fortschritte der Lebensmittel-, Bio- und Gentechnologie zur Reaktion. Auf der Jahresversammlung 1996 in Berlin verlangte der FEC in einer Pressemitteilung eine dezidierte Kennzeichnung von genmanipulierten Lebensmitteln. dpa verbreitete die Meldung, sie wurde recht häufig nachgedruckt. Wir konnten in dieser Hinsicht aber wohl kaum etwas erreichen. Inzwischen gehört der FEC zwar zum erweiterten Kreis derjenigen Organisationen, die vom Bundesminister für Gesundheit zu Gesetzesänderungen im Lebensmittelbereich gehört werden, doch ist auch hier unser Einfluß minimal. Schließlich haben wir uns bemüht, den kulinarischen Genuß bei den Jahrestreffen wieder mehr zu fördern – nicht als haltlose Schlemmerei, sondern als kritischer Akt in Kenntnis und Bewußtsein einer ausgewogenen, Gesundheit und Lebensfreude erhaltenden Ernährung. Mit Erfolg!

Trends ab 93: Fitness-Ernährung
Regionale Küche • Luxus-Fastfood • Fernöstliche Spezialitäten



Jahrestreffen 1997 in Glücksburg: Martin Gieseke (rechts) war der Organisator



M. Kaltenbach (l.) und R. Degner



Der amtierende Vorstand



Peter Zöls, Beisitzer für die Kollegen im Süden



Philosophie des FEC

Die Mitglieder des Clubs möchten:

- Freude an gutem Essen und Trinken vermitteln
- das Kulturthema „Essen“ von allen Seiten beleuchten
- das Wissen um gesunde Ernährung fördern
- den Verbraucher über Produkte, Qualitätsnormen, Erzeugung und Herstellungsverfahren informieren
- Rezepte für eine ausgewogene, gesunde und moderne Lebensweise entwickeln
- Kritik und Service für alle kulinarischen Bereiche liefern
- Verbraucher auf mangelhafte oder gesundheitsgefährdende Lebensmittel und Zubereitungsverfahren hinweisen
- Bei Gesetzgebung, EU-Richtlinien und Produktionsverfahren zur Meinungsbildung in der Öffentlichkeit beitragen
- gemeinsame Info-Veranstaltungen, Fachvorträge und Reisen planen und durchführen
- den Nachwuchs fördern