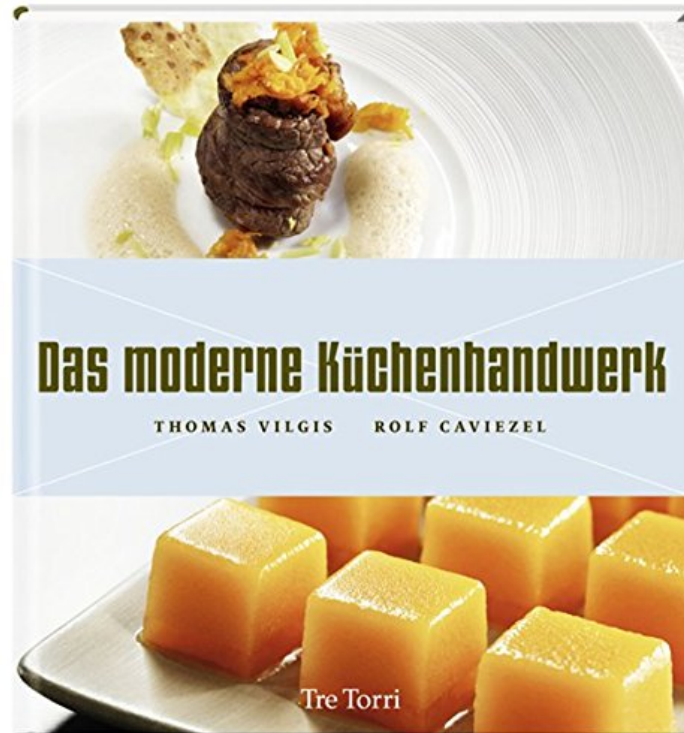


(Read now) Das moderne Kchenhandwerk

## Das moderne Kchenhandwerk

Von Thomas Vilgis

DOC | \*audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation -Verkaufsrang: #556403 in BcherVerffentlicht am: 2012-04-02Abmessungen: 11.77 x 1.10b x 11.34l, Einband: Gebundene Ausgabe224 Seiten | File size: 52.Mb

**Von Thomas Vilgis : Das moderne Kchenhandwerk** before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Das moderne Kchenhandwerk:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen21 von 27 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Das kommt davon, wenn man Wissenschaftler in die Kche lsstVon Felix RichterIch habe mir Das moderne Kchenhandwerk bestellt, nachdem ich in der SZ ein Interview mit dem Autor Thomas Vilgis gelesen habe. Dieser ist Physiker und Professor am Max-Planck-Institut fr Polymerforschung in Mainz, wo er u.a. auch die Physik und Chemie der Lebensmittel und ihrer Zubereitung erforscht. Fr einen Chemiker und Hobbykoch wie mich, der etwas genauer wissen mchte, wie man das perfekte Rstaroma hinbekommt, also vielleicht genau das Richtige.Ausstattung, Gewicht und Format prdestinieren das Buch fr einen Platz unter dem Couchtisch oder auf dem dekorativen Stapel neben der Zimmerpalme, aber leider nicht fr das Kchen-oder Bcherregal.Der Aufbau ist bersichtlich strukturiert: linke Seite Foto (eines Kunstbands wrdig, s.o.), rechte Seite ein knappes Rezept und dazu noch ein Hppchen molekulares Kchenwissen. Das geht meistens, wenn auch nicht immer (z.B. nicht auf S. 17) zum darberstehenden Rezept.Dazwischen kommen immer wieder Ingere, von vielen, auch im Glossar nicht erklrten Fachausdrcken durchsetzte Ausflge in die Chemie und Physik, bei denen ich mich gefragt habe, wie sie von jemanden aufgenommen werden, der diese Fcher nicht studiert hat oder nicht wenigstens im Gymnasium einen Leistungskurs absolviert hat. Angesichts der bekannten Aversion des Durchschnittsbrgers gegen die Chemie als solche (die einzige Wissenschaft, bei der die Leute richtig stolz sind, dass sie keine Ahnung haben!) halte ich das fr ein gewagtes und

zielgruppenreduzierendes Unterfangen. Die Ausführungen sind auch nicht ganz fehlerfrei: Ziemlich zu Anfang, unter dem Titel Knusprigkeit (S. 24) lesen wir z.B. Geringe Wassergehalte bedeuten natürlich einen kleinen aw-Wert (Wassergehalt). Groe Quantitt bedeutet hohe Wasseraktivitt. Bei hoher Wasseraktivitt ist das Lebensmittel natrlich nicht mehr knusprig. Das Ganze ist mit einem Diagramm untermauert, das zeigt, dass mit steigendem aw-Wert das Verhltnis von Wasser- zu Feststoffgehalt in einer S-fmigen Kurve zunimmt. Nach dem dritten Durchlesen habe ich dann aufgegeben herauszufinden, ob der Autor mir mehr mitteilen mchte, als dass feuchte Chips weniger knusprig sind. Viel weiter hinten (auf S. 64) werden dann die Begriffe Wassergehalt und Wasseraktivitt endlich erklrt: Wasseraktivitt ist der Anteil des Wassergehalts, der sozusagen frei herumschwimmt und sich feucht anfhlt, im Unterschied zu dem Wasser, das so fest an die Lebensmittelmolekle gebunden ist, dass es nicht mehr nass ist. Und siehe da: Auf S. 24 htte aw-Wert (Wasseraktivitt) stehen mssen, damit die Ausführungen einen Sinn ergeben. Soviel aber auch zum Thema Begriffe vorne verwenden und erst weiter hinten erklren. Man wird also das Gefhl nicht los, dass der Leser von so viel Wissenschaft nicht nur aufgeklrt, sondern auch beeindruckt werden soll, so wie von den schnen Grafiken in der Zahnpasta- oder Shampoo-Werbung. Deswegen gibt's auch nur drei Sterne. Da wir noch keine Gelegenheit hatten, Rezepte nachzukochen, mchte ich die entsprechenden Erfahrungen spter nachreichen. Beim Durchlesen fllt aber auf, dass fr meinen Geschmack zu viele chemische Hilfsstoffe verwendet werden (ich bin zwar Chemiker, kaufe mein Essen aber nicht in der Apotheke oder im Chemikalienhandel). Auch mssen wir uns wohl ein paar Gerte anschaffen, z.B. Wasserbad, Espumagert oder Vakuumiergert, die es blicherweise erst zu Weihnachten gibt. Bei all dem Platz, den allein das Buch schon beansprucht, wirds dann richtig eng in der Kche. 4 von 5 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Genussvolles Buch mit Grips. Von essfreak Ein schnes und informatives Buch, das sich mit den neuen Entwicklungen in der Kche beschftigt. Es eignet sich sehr zum Nachlesen von ansprechneden Kreationen und ambitioniert zum selber Ausprobieren. In der Kche mu das Buch nicht stehen, aber sicherlich in der Lesecke, damit sich jeder Leser aus den Erklrunen und Beispielen seine persnlichen Variationen ableiten kann. Die meisten Hilsmittel, wie Agar-Agar, Guakernmehl, Johannisbrotkernmehl sind in jedem Bio-Supermarkt zu finden, die anderen wie Carragene u.. in jedem guten Gourmet-Versand. Die Zusammenarbeit vom Schweizer Koch Rolf Caviezel und dem Wissenschaftler Thomas Vilgis ist sehr gelungen. Die Rezepte sind sehr ansprechend, die wissenschaftlichen Erklrunen ergnzend und fundiert. Man kann der Wissenschaft in ihrer Tiefe folgen, mu es aber nicht und hat trotzdem viel Spa und sehr viel Genuss. Einige Rezepte habe ich ausprobiert, variiert und alles hat super geklappt. Die Darstellung der Laborgerte in Bild und Text im Schluteil des Buches finde ich sehr gut, da man in den Medien in letzter Zeit fter davon lesen konnte, und hier werden sie nun zusammenfassend erklrt. Somit 5 Sterne fr ein gelungenes Buch. 0 von 2 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. war ein geschenk Von Wagner haben es fr meinen freund zum geburtstag gekauft, er ist koch ihm gefllt es, da er auf ausgefallene sachen steht

Kurzbeschreibung Kartoffelsalat in Gelform? Olivenl als Aerosol oder Air? Der bekannte Physik-Professor Thomas Vilgis fasst in seinem neuen Buch die aktuellen Kchentechniken zusammen und zeigt, was man aus Lebensmitteln alles kreieren kann. Im ersten Teil des Buchs prsentierte er das ntige Handwerk, im zweiten Teil zusammen mit dem bekannten Schweizer Koch Rolf Caviezel raffinierte Rezeptideen, in denen die gezeigten Techniken praxisnah umgesetzt werden. ber den Autor und weitere Mitwirkende Wissenschaft in der Kche heit das groe Thema, mit dem sich Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis beruflich, publizistisch und privat beschftigt. Seit 1985 ist er als Arbeitsgruppenleiter des Max-Planck-Instituts fr Polymerforschung der Universitt Mainz ttig mit den Arbeitsgebieten Theorie weicher Materie, statistische Physik von Proteinen, molekulare Biophysik, Physik und Chemie von Lebensmitteln. Regelmige Kolumnen ber Molekulargastronomie verffentlicht er in Physik in unserer Zeit, essentrinken, und Huptling Eigener Herd; gelegentlich schreibt er auch fr die FAZ. Thomas Vilgis ist Mitglied der Deutschen Akademie fr Kulinaristik sowie des Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens der Dr.-Wild-Stiftung in Heidelberg.