

Rezension

VILGIS Thomas: Kochuniversität. Geschmack. Tre Torri, Wiesbaden 2010

KOLMER Lothar

Das Buch wendet sich an ambitionierte Köchinnen und Köche, die ohne all zu großen Aufwand ihr Repertoire erweitern und für Geschmackssensationen bei ihren Gästen sorgen können. Nach einer knappen Einleitung wissen wir, dass für Geschmack Mundgefühl, Mundfülle, physikalische Strukturen, mechanische Reize, unterschiedliche Texturen, bis hin zum psychophysikalischen Aspekt „eine Rolle spielen“. Geschmack ist aber nicht nur „eine Frage des Zusammenspiels von Löslichkeitsparametern, Molekülen oder Texturen“, sondern auch eine „Frage unserer Kultur und der Erfahrungswerte“. Letzteres spielt aber in diesem Buch keine Rolle. Es geht um die Geschmacksrichtungen: süß, salzig, sauer, bitter und umami, die bestimmen, wie ein Lebensmittel schmeckt. Dazu kommt die mittlerweile anerkannte Geschmacksrichtung „fett“. Geschmack wird mit der Zunge und deren Rezeptoren wahrgenommen, dazu kommt noch das Riechen. Die Beschreibung der Geschmackserlebnisse stößt angesichts der Vielzahl von Molekülen und deren Kombinationsfähigkeit bald an Grenzen. Wie Schmecken und geschmackliche Sinneswahrnehmungen im Gehirn erfasst werden, ist noch umstritten, es gibt zwei Theorien: Eine, wonach die Geschmacksqualitäten sukzessive von den Rezeptorzellen auf der Zunge erfasst, auf direktem Weg ans Gehirn weitergeleitet und dort ausgewertet werden. Das andere Modell nimmt einen Musterabgleich an: ein Lebensmittel wird mit bereits gespeicherten Mustern verglichen. Warum schmeckt das teurere Fleur de Sel besser als Meersalz, bei exakt gleicher Zusammensetzung? Weil die Kristalle viel kleiner sind und der Speichel die Ionen besser auflösen kann, wodurch sich eine milde Salznote ergibt.

Den Erklärungen folgen Rezepte, etwa von aromatisierten Salzen, dazu Hinweise auf „Kulinaristik“. An den Rezepten etwa erweist sich, wie Rhabarber mit vielen Gewürzen harmonisiert und rein auf Grund dieses Wissens harmonische und interessant schmeckende Gerichte hergestellt werden können. Darin zeigt sich die Stärke des Autors, der als Physiker sein Kochwissen umsetzen kann. Kulinarische Kombinationen sind dokumentiert und werden nun systematisiert erweitert.

Das Buch liefert leicht fassbare Informationen, anregende Rezepte und wahrscheinlich noch anregendere Gespräche bei Tisch über das Aufgetragene. Es ist erster Einstieg in diesen Themenkreis und für experimentierfreudige, neugierige Köchinnen und Köche sehr geeignet.