

(Download ebook) Geschmacksschule

Geschmacksschule

Von Jürgen Dollase

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



Produktinformation -Verkaufsrank: #334475 in BcherVerffentlicht am: 2005-09-01Einband: Gebundene Ausgabe192 Seiten | File size: 33.Mb

Von Jürgen Dollase : Geschmacksschule before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Geschmacksschule:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen144 von 149 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Der Weg zur Erkenntnis der KcheVon Niclas GrabowskiDas Buch hilft wirklich beim Kochen. Aber anders als andere Kochbücher. Vielleicht kann man es am besten erklären, in dem man die typischen Fortschritte eines Singles beim Kochen betrachtet.Stufe 1: RezepteNachdem man die Tiefkühlpizzas wirklich nicht mehr sehen kann, kauft man sich das erste Rezeptbuch, eine Waage und einen Meßebecher. Man macht es dann wie beim Bund: Gekocht wird auf Befehl und nach Anleitung.Stufe 2: Komplizierte RezepteMan wächst über sich hinaus. Statt nur Hähnchen gekonnt in 7,34 Minuten zu verbrennen, wird jetzt auch ein Fond angesetzt und eine Soe produziert. Aber bitte nicht ohne meinen Bourdain auf dem Kchentisch hinter mir.Stufe 3: ImprovisationUngefähr nach der 23. Soe stellt man fest, dass auch bei

leicht veränderten Zutaten ebare Nahrungsmittel die Küche verlassen. Jetzt ist der Damm gebrochen, und ein beliebiger Inhalt des Kühlschranks kann verwertet werden. Es entstehen einige gttliche Gensse und viele Desaster. Stufe 4: Der Einkaufsrausch Da der Kühlschrank für die ausufernde Kreativität nicht mehr ausreicht, begibt man sich auf Wochenmärkte, Delikatessensläden und Feinschmeckeretagen. Statt den Inhalt des Kühlschranks kocht man jetzt den ganzen Markt zusammen. Leider ist diese Phase mit extremen Kosten für komische Pilze und fremdartige Schinken verbunden. Stufe 5? Und jetzt? Irgendwie wird man langsam ehrgeizig und fragt sich, wie es klappt, dass die Profis in den guten Restaurants ständig neue Gerichte erschaffen, die nicht im Rezeptbuch stehen und dennoch genau so gut schmecken wie die Klassiker, teilweise sogar besser. Wie kombiniert man? Welche Basistechniken passen zusammen, so dass ein geniales Gericht auf dem Teller entsteht? Und warum schmeckt Gazpacho eigentlich kalt? Und warum kann man auch mit billigen Zutaten großartig kochen? Und muss das alles immer so lange dauern? Genau jetzt hilft Dollase. Kommen wir also zur letzten Stufe: Stufe 5: Die Kunst der sinnlichen Erfahrung Der Autor erklärt, wie sich Geschmack, Aromen, Temperatur und Textur und Konsistenz verschiedener Zutaten sinnvoll kombinieren lassen. Er erklärt sozusagen die Kriterien, auf deren Basis kreative Küche gute Küche wird. Dazu hat er eine extrem spannende Mischung von leckeren, teilweise aber auch skurilen Beispielen zusammengestellt. Das Schöne ist, dass jedes der Beispiele mit seiner sinnlichen Wirkung beschrieben ist, man also seine eigenen Eindrücke hervorragend vergleichen kann. Extrem einsichtig und lehrreich. Ja, das Buch ist sehr teuer kalkuliert. Als Kochbuch für die Stufen 1 und 2 kann ich es daher nicht wirklich empfehlen. Ich hoffe, es gibt bald eine Taschenbuchausgabe. 43 von 49 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Auf den Geschmack gekommen Von Christian Hepp Um es gleich vorneweg zu sagen: Dies ist kein Kochbuch. Das ist auch kein Nachteil, denn Kochbücher und Online-Rezepte gibt es ja inzwischen hunderttausende. Dieses Buch ist vielmehr ein Bildungsbuch. Es hilft, zu erkennen, was Schmecken bedeutet. Mit s-sauer - salzig - bitter - Natriumglutamat - ist nämlich noch längst nicht alles gesagt. Für mich als Laien war eine wesentliche Erkenntnis, welche Rolle die "Textur" des Essens beim Geschmackserlebnis spielt und wie die unterschiedliche "Länge" des Geschmacks der einzelnen Zutaten wirkt. Ein Wort zum Preis: Das mag viel Geld sein. Wenn man es aber mit wissenschaftlichen Büchern vergleicht, ist es gar nicht mal so teuer. Vielleicht schafft es ja auch mal eine öffentliche Bucherei, statt noch fünf Grishams mal so ein Buch einzustellen, denn: Sie werden nach diesem Buch ganz anders essen als vorher. Das ist bei Erkenntnissen das Gute: sie halten ein Leben lang. Ein Wort zum Autor: Jürgen Dollase wirkt in seinen Kolumnen manchmal extrem berheblich und apodiktisch, wie eine Art Gastro-Ranicki. Auch wenn er seine persönlichen Lebensumstände schildert (da habe ich mir eben vierzig Töpfe gekauft usw. usw.), dann sind das vielleicht Aspekte, die einen an der Bertragbarkeit seiner Maximen auf das Leben von Normalmenschen zweifeln lassen. Das Gegenteil ist der Fall. Beim Kochen ist wie überall: Am besten lernt man von den Besten. 43 von 54 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schmecken ganz neu entdeckt! Ein Erlebnis! Von Ein Kunde Die Geschmacksschule beschreibt im Detail einzelne Bestandteile, die wir mit unserem Geschmackssinn erkennen. Hier werden sie im Detail vorgestellt. Gut verständlich und wissenschaftlich belegt zeigt dieses Buch, wie man den Genuss beim Essen um ein vielfaches steigern kann. Bei den Rezepten erlebt man aufregende Neuigkeiten, welche sich einfach zubereiten lassen. Im ersten Teil gibt es den wissenschaftlichen Hintergrund, im zweiten Teil soll man aktiv werden und sogenannte 'Löffelgerichte' nachkochen. Spätestens dann wird klar, was einem beim Essen bisher entgangen ist...

Kurzbeschreibung Anleitung zu hundert Prozent Genuss In welcher Reihenfolge bieten die Elemente eines Essens den maximalen Genuss? Gehrt das Chutney zum Fleisch auf die Gabel? Was passiert, wenn wir heiß und kalt zusammen essen? Der bekannte Restaurantkritiker Jürgen Dollase gibt die Antworten. Seine Geschmacksschule verdeutlicht fürs Essen, was die Weinprobe beim Trinkgenuss erreicht: Die einzelnen Komponenten dessen, was wir schmecken, werden erklärt und ihre Zusammenhänge verständlich gemacht. Nach diesen Prinzipien hat Jürgen Dollase sein ungewöhnliches Buch gestaltet: Eine korrekte und weit fortgeschrittene Geschmacksschule, die Sprache klar und allgemeinverständlich, die Rezepte geschmacklich überraschend, aber einfach und transparent in der Zubereitung, die Produkte in der Regel überall erhältlich und nicht teuer. Umami, süß, sauer, salzig und bitter - diese grundlegenden Geschmacksrichtungen sind bei weitem nicht alles, was der Mensch unterscheiden kann. In der Geschmacksschule wird zum ersten Mal das komplette Sensorium des Menschen (also z.B. auch die Wahrnehmung von Temperaturen und Texturen) für detaillierte Degustationsnotizen verwendet. Völlig neuartig ist auch die graphische Darstellung des Geschmacksverlaufs. Die auf diese Weise mögliche, intensivierte Auseinandersetzung mit dem Essen dient im Zeitalter der Globalisierung nicht nur der Geschmacksbildung des Einzelnen, sondern hat über den Prozess der Bewusstwerdung erhebliche Perspektiven für die Stellung von Essen in der modernen Gesellschaft. Im ersten Teil liefert die Geschmacksschule eine von Beginn an anschauliche Einführung in die physiologischen und psychologischen Grundlagen des Schmeckens und Essens. Im zweiten Teil folgen phantasievoll komponierte "Löffelgerichte" zum Nachkochen, die das Bewusstsein schärfen von einfachen Grundeffekten (warm/kalt, kross/schmelzend) bis hin zu vielfältigen sensorischen Erlebnissen. Ein einzigartiges Buch und ein absolutes Muss für all jene, die auf der Suche nach

einem intensivierten und bewussten Geschmackserlebnis sind! Der Verlag über das Buch Anleitung zu hundert Prozent Genuss In welcher Reihenfolge bieten die Elemente eines Essens den maximalen Genuss? Gehrt das Chutney zum Fleisch auf die Gabel? Was passiert, wenn wir heiß und kalt zusammen essen? Der bekannte Restaurantkritiker Jürgen Dollase gibt die Antworten. Seine Geschmacksschule verdeutlicht fürs Essen, was die Weinprobe beim Trinkgenuss erreicht: Die einzelnen Komponenten dessen, was wir schmecken, werden erklärt und ihre Zusammenhänge verständlich gemacht. Nach diesen Prinzipien hat Jürgen Dollase sein ungewöhnliches Buch gestaltet: Eine korrekte und weit fortgeschrittene Geschmacksschule, die Sprache klar und allgemeinverständlich, die Rezepte geschmacklich überraschend, aber einfach und transparent in der Zubereitung, die Produkte in der Regel überall erhältlich und nicht teuer. Umami, süß, sauer, salzig und bitter - diese grundlegenden Geschmacksrichtungen sind bei weitem nicht alles, was der Mensch unterscheiden kann. In der Geschmacksschule wird zum ersten Mal das komplette Sensorium des Menschen (also z.B. auch die Wahrnehmung von Temperaturen und Texturen) für detaillierte Degustationsnotizen verwendet. Völlig neuartig ist auch die graphische Darstellung des Geschmacksverlaufs. Die auf diese Weise mögliche, intensivierte Auseinandersetzung mit dem Essen dient im Zeitalter der Globalisierung nicht nur der Geschmacksbildung des Einzelnen, sondern hat über den Prozess der Bewusstwerdung erhebliche Perspektiven für die Stellung von Essen in der modernen Gesellschaft. Im ersten Teil liefert die Geschmacksschule eine von Beginn an anschauliche Einführung in die physiologischen und psychologischen Grundlagen des Schmeckens und Essens. Im zweiten Teil folgen phantasievoll komponierte "Löffelgerichte" zum Nachkochen, die das Bewusstsein schärfen von einfachen Grundeffekten (warm/kalt, kross/schmelzend) bis hin zu vielfältigen sensorischen Erlebnissen. Ein einzigartiges Buch und ein absolutes Muss für all jene, die auf der Suche nach einem intensivierten und bewussten Geschmackserlebnis sind! Klappentext Eine Geschmacksschule? Was gibt es denn da zu lernen, es ist doch alles Geschmackssache! Ganz richtig, es ist alles Geschmackssache, aber anders, als man es normalerweise meint. Unser Geschmack ist das Produkt unserer Erziehung und dem, was wir daraus gemacht haben. Dabei hat fast jeder Mensch - in der Regel ohne eigenes Verschulden - Defizite entwickelt, die ihm den Weg zu einem intensiveren Genuss versperren. Dazu kommt, dass in unserer Gesellschaft erst seit kurzem überhaupt intensiver über Essen gesprochen und nachgedacht wird. Es ist an der Zeit, das Verhältnis zum Essen zu intensivieren und endlich einmal zu überprüfen, was wir eigentlich alles schmecken können und wie intensiv unser Genuss beim Essen überhaupt werden kann. Mit dieser Geschmacksschule ermöglicht der bekannte Restaurantkritiker Jürgen Dollase erstmals eine völlig neuartige Vorstellung vom Essen. Der Leser wird auf eine Reise zu präzise beschriebenen Wahrnehmungen mitgenommen, die seine ganze Sensorik in Anspruch nehmen und die Sehweise von Essen einschneidend verändern können. Das alles geschieht in einer außergewöhnlich anschaulichen Darstellung mit vielen spannenden Beispielen. Im Kern stehen dabei speziell entworfene "Löffelgerichte", die mit Absicht so gehalten sind, dass sie ohne Schwierigkeiten nachgekocht werden können. Noch nie war Schmecken so intensiv...