

Presseinformation

Oktober 2007

Jedes Kochen ist molekular,

das zeigt **Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis**, in seinem ersten Kochbuch **Molekularküche**.

Wer begriffen hat, dass Kochen, Braten und Backen eine Veränderung von Aggregatzuständen bedeutet, wer weiß, was eine Maillardreaktion ist und wie sie zustande kommt, wer versteht, was die Moleküle in den Lebensmitteln miteinander veranstalten, dem wird klar, warum dieses oder jenes in der Küche auch mal misslingt. Das heißt: er wird es besser machen können.

Ein handfester Ratgeber vor allem auch für Kucheneinsteiger, die nicht nur wissen wollen, wie lange die Kartoffeln kochen müssen, sondern auch warum.

Der Begriff „molekulare Küche“ ist mittlerweile zum Synonym für alle möglichen, hin und wieder auch recht ungewöhnlichen Arten der Essenszubereitung geworden. Doch die Molekularküche ist mehr: Kochen, Backen oder jedes andere Einwirken auf Lebensmittel geht mit physikalischen und/oder chemischen Veränderungen auf molekularer Basis einher. Somit ist jedes Kochen molekular, und die Molekularküche ist überall. Sie lebt von der interdisziplinären Beschreibung der Kochvorgänge aus Physik und Chemie.

Angst und Bange muss es angesichts von soviel Wissenschaft keinem werden. Es versteht sich nicht nur als Ratgeber für fortgeschrittene Kochkünstler, sondern vor allem auch als Wegweiser für Einsteiger zum besseren Verständnis der Zusammenhänge. Das Buch ist auch für die Ausbildung angehender Meisterköche geeignet, ohne jedoch ein trockenes Fachbuch zu sein. Die zahlreichen Abbildungen – wunderschöne Food-Fotografie, Schritt-für-Schritt-Bildfolgen, mikroskopische Aufnahmen und aufschlussreiche Grafiken – verdeutlichen die interessanten Vorgänge und komplettieren diesen lesenswerten Band.

Über den Autor

Wissenschaft in der Küche heißt das große Thema, mit dem sich **Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis** beruflich, publizistisch und privat beschäftigt. Der geborene Württemberger aus Oberkochen hat sich nach Physik- und Mathematikstudium an der Universität Ulm erst einmal den Wind der großen weiten Welt um die Nase wehen lassen, bevor er sich für Mainz als Ort seines segensreichen Wirkens entschied: Cambridge, London und Straßburg hießen die Stationen, an denen er seine immense naturwissenschaftliche Neugier befriedigte. Seit 1985 ist er als Arbeitsgruppenleiter des Max-Planck-Instituts für Polymerforschung der

Universität Mainz tätig mit den Arbeitsgebieten Theorie weicher Materie, statistische Physik von Proteinen, molekulare Biophysik, Physik und Chemie von Lebensmitteln.

Außerdem begleitet er Vincent Klinks „Journal Culinaire“ als wissenschaftlicher Redakteur. Regelmäßige Kolumnen über Molekulargastronomie veröffentlicht er in „Physik in unserer Zeit“, „essen&trinken“, und „Häuptling Eigener Herd“; gelegentlich schreibt er auch für die FAZ. Etwa 250 wissenschaftliche Arbeiten aus seiner Feder sind bislang in internationalen Fachzeitschriften erschienen. In Funk und Fernsehen hat er sich durch diverse Auftritte und bei der Mitgestaltung von Wissenschaftssendungen („Nano“, „Hitech“, „W-wie Wissen“, „Faszination Wissen“, „Sendung mit der Maus“ usw.) einen Namen gemacht. In regelmäßigen wissenschaftlichen und populärwissenschaftlichen Vorträgen über die Physik weicher Materie, die Lebensmittelphysik, die Molekulargastronomie und die molekulare Küche gibt er sein umfassendes Wissen einem breiteren Publikum weiter.

Thomas Vilgis ist Mitglied der „Deutschen Akademie für Kulinaristik“ sowie des „Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens“ der Dr.-Wild-Stiftung in Heidelberg.