

## Presseinformation

Wiesbaden, März 2009

### **Molekularküche – Geschmack, Aromen, Flavour – so explodiert Geschmack**

**Sicher standen Sie auch schon einmal ratlos vor Ihren Töpfen, weil die geschmackliche Sensation, die Sie sich bei einer ganz besonderen kulinarischen Kreation erhofft hatten, nicht eingetreten ist. Woran aber liegt es, dass etwas nicht schmeckt oder die gewünschte Konsistenz hat, dass sich bestimmte Aromen nicht in Wasser, sehr wohl aber in Alkohol lösen? Dass Salz etwa zu Schokolade passt? Oder dass wir bitteren Geschmack ganz unterschiedlich wahrnehmen?**

Schon mit seinem ersten Band „Molekularküche – Das Kochbuch“ macht Thomas Vilgis deutlich, dass die Techniken und das Wissen der Molekularküche alltagstauglich ist. Nun steht in seinem neuen Buch neben typischen Techniken und Methoden des molekularen Kochens vor allem das Kombinieren unterschiedlicher Geschmacksqualitäten, Aromen sowie Flavours im Vordergrund. Mit mikroskopisch genauem Blick betrachtet der Physiker und passionierte Hobbykoch einzelne Zutaten, Lebensmittel sowie Gewürze und erläutert, welche naturwissenschaftlichen Zusammenhänge elementar für das spätere Geschmackserlebnis sind. Ganz leicht lassen sich mit diesem Wissen nicht nur Fehler vermeiden, sondern auch althergebrachte Gerichte verfeinern oder neue kreieren.

Die Molekularküche ist bekannt für außergewöhnliche Kreationen, überraschende Texturen und Konsistenzen, Schäume und Gele, für Zubereitungsmethoden, die sich etwa das veränderte Verhalten von Eiweißstrukturen zu nutze machen oder bei denen Alginate und Hydrokolloide eingesetzt werden. All diese Techniken und Besonderheiten der Molekularküche fließen auch in dieses Buch mit ein. Doch Thomas Vilgis geht noch einen Schritt weiter und richtet den Fokus auf Kombinationsmöglichkeiten von Lebensmitteln, Zutaten und Gewürzen. Was passt wozu und wieso? Um diese Frage zu beantworten ergründet der Wissenschaftler das Zusammenwirken verschiedener Stoffe auf molekularer Ebene.

Die Erkenntnisse setzt er in einem 240 Seiten großformatigen Bildband mit vielen überraschenden Rezeptideen um.

### **Über den Autor: Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis**

Wissenschaft in der Küche – mit diesem Thema beschäftigt sich Thomas Vilgis beruflich, publizistisch und auch privat. Der renommierte Wissenschaftler arbeitete in Cambridge, London und Straßburg bevor er an das Max-Planck-Institut für Polymerforschung kam und an der Universität Mainz lehrt. Er befasst sich heute mit den Arbeitsgebieten Theorie weicher Materie, statistische Physik von Proteinen, molekulare

Biophysik, Physik und Chemie von Lebensmitteln. Sein Experimentierfeld ist dabei nicht nur das Labor, sondern immer wieder auch die Mitarbeiterküche des Instituts.

Derzeit etabliert Vilgis die Forschungsrichtung Lebensmittelphysik als Teilaspekt der Polymerforschung am Mainzer Max-Planck-Institut und dies ist auch in populäreren wissenschaftlichen Veröffentlichungen das große Thema von Thomas Vilgis. Regelmäßig schreibt er Kolumnen über Molekulargastronomie in Magazinen wie „Physik in unserer Zeit“ oder „essen&trinken“ und begleitet das „Journal Culinare“ als wissenschaftlicher Redakteur. Der leidenschaftliche Hobbykoch ist zudem Mitglied der „Deutschen Akademie für Kulinaristik“ sowie des „Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens“ der Dr.-Wild-Stiftung in Heidelberg.