

Presseinformation

Wiesbaden, März 2017



Jürgen Dollase: Geschmacksschule

Süddeutsche Zeitung Gourmet Edition

ET: 8. April 2017

240 Seiten | zahlr. Farbfotos

22,0 x 28,0 cm | Hardcover

€ 39,90 (D) | € 41,10 (A)

ISBN 978-3-96033-009-7

Blick ins Buch: <http://bit.ly/2ngtw5v>

Erhältlich über www.treetorri-shop.de

Das Werkzeug für den guten Geschmack - Dollases Anleitung zu 100 % Genuss



In welcher Reihenfolge ergeben die Elemente eines Essens den maximalen Geschmack? Was passiert, wenn wir heiß und kalt zusammen essen? Oder unterschiedliche Texturen mischen? Der **Restaurantkritiker und Genussexperte Jürgen Dollase** gibt darauf im

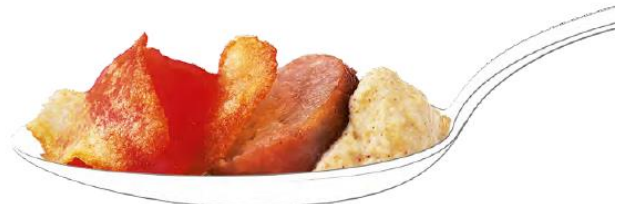
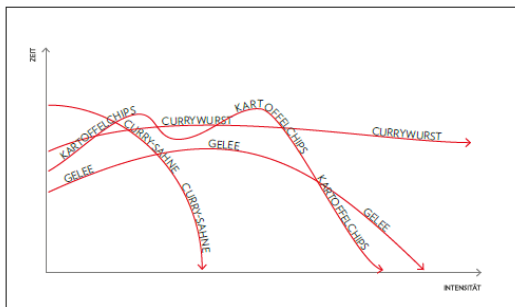
neuen Band der Süddeutschen Zeitung Gourmet Edition Antworten. Ein Buch für alle, die auf der Suche nach einem intensivierten und bewussteren Geschmackserlebnis sind.

„Der Ansatz des Buches ist dem **Grundgedanken einer Weinprobe** sehr ähnlich. Bei einer Geschmacksprobe zum Thema Essen ist aber noch **viel mehr wahrnehmbar als bei Wein!** Eine Vielzahl von **Aromen, Texturen** sowie unterschiedliche **Temperaturen** machen die Kostprobe eines einzelnen Löffels komplexer als die eines Schluck Weines“, erklärt Jürgen Dollase. Die einzelnen Geschmackskomponenten und ihre Zusammenhänge werden im Buch anhand **grafisch anschaulicher Geschmacksverläufe** und in Begleittexten für jedermann verständlich gemacht.

Mit der Geschmacksschule hat Dollase ein ungewöhnliches Buch geschaffen, das nun in einer **überarbeiteten Neuauflage und grafisch neuer Gestaltung** im Rahmen der SZ Gourmet Edition erscheint: eine klare und **allgemeinverständliche Sprache**, geschmacklich überraschende **Rezepte**, einfach und transparent in der Zubereitung.

„Die verwendeten Produkte sind in der Regel überall erhältlich und keinesfalls nur aus dem hochpreisigen Segment. Das ist absolut wichtig, da Ziel des Buches ist, dass jeder Mensch anfangen kann, zu schmecken, statt nur zu essen“, sagt Dollase. Süß, sauer, salzig, bitter und umami - diese fünf grundlegenden Geschmacksrichtungen sind bei weitem nicht alles, was der Mensch unterscheiden kann. In der Geschmacksschule wird das **komplette Sensorium für detaillierte Degustationsnotizen** verwendet.

Im ersten Teil liefert die Geschmacksschule eine anschauliche Einführung in die **physiologischen und psychologischen Grundlagen** des Schmeckens. Im zweiten Teil folgen fantasievolle „**Löffelgerichte**“ zum **Nachkochen**, die das Bewusstsein schärfen von einfachen Grundeffekten (warm/kalt, kross/schmelzend) bis hin zu vielfältigen sensorischen Erlebnissen. Den Abschluss bildet ein **fünfgängiges Löffelmenü** sowie eigens komponierte „**Meisterlöffel**“ von **Spitzenköchen** wie Harald Wohlfahrt, Hans-Stefan Steinheuer oder Nils Henkel.



Jürgen Dollase schreibt regelmäßig als Kolumnist und Kritiker u. a. für die FAZ, FAS und FINE Das Weinmagazin. Er studierte Kunst, Musik und Philosophie und arbeitete als Maler, Autor und Produzent. Seit 2005 ist er Autor kulinarischer Bücher für den Tre Torri Verlag.

Pressekontakt

Tre Torri Verlag GmbH

Janine Kremer

Sonnenberger Straße 43

D-65191 Wiesbaden

Telefon: 0611.57 99 275

Fax: 0611.5055842

E-Mail: presse@tretorri.de

Büro München

Alexander Stauch

Telefon: 089.89 558 226

Mobil: 0170 76 88 210

Mail: a.stauch@tretorri.de