

Presseinformation

Wiesbaden, Januar 2012

Das moderne Küchenhandwerk

von Prof. Thomas Vilgis und Rolf Caviezel

Schmecken, Riechen, Fühlen: Die Praxis des etwas anderen Kochens

Thomas Vilgis und Rolf Caviezel und ist es gelungen, grundlegende (naturwissenschaftliche) Aspekte des Kochens in über 80 Rezepten praktisch umzusetzen und zu erklären. So bekommen nicht nur Kochprofis mehr Hintergrundwissen, sondern auch Anfänger einen weiteren Einblick in die Praxis des modernen Kochens.

Was meinen wir, wenn wir sagen: es schmeckt? Was löst den Genuss beim Essen auf der Zunge aus? Sind es neben den Grundgeschmacksrichtungen noch andere Eigenschaften, die das Essen zu einem Erlebnis machen?

Thomas Vilgis, Professor der Physik, leidenschaftlicher Wissenschaftler und Koch erklärt in seinem neuen Buch, wie die Textur von Lebensmitteln, also deren physikalische Eigenschaften, die z. B. schmelzend, knusprig, elastisch, pulverig, cremig, kalt oder warm sein können, Mundgefühl und damit auch den Geschmack maßgeblich beeinflussen. Unterstützung erfährt er dabei von Rolf Caviezel, einem mehrfach ausgezeichneten Koch aus St. Gallen.

Nach „Molekularküche – Das Kochbuch“ und „Geschmack, Aromen, Flavour“ macht Thomas Vilgis erneut in sehr verständlicher Weise deutlich, worauf es bei der Zubereitung und Handhabung von Lebensmitteln ankommt. Wie können Strukturelemente so herausgearbeitet werden, dass sie sich beim Essen in optimaler Weise im Mund entfalten? Wie werden Baisers am besten getrocknet, damit sie im Mund krachend und schmelzend erscheinen? Welches Geliermittel eignet sich wofür besonders? Aufschlussreiche Grafiken und Bilder verdeutlichen Theorie und Praxis.

Präsentiert werden kreative und spektakuläre Gerichte wie Käsekaugummi, schnittfester Kartoffelsalat oder würzige Panna Cotta. Auch Neuinterpretationen deutscher Klassiker zeigen die vielfältigen Möglichkeiten des neuen Küchenhandwerks. Ein

ausführliches Glossar erläutert Zutaten von Agar-Agar bis Xanthan erläutert.

Über die Autoren:

Thomas A. Vilgis

Prof. Dr. rer. nat. Thomas A. Vilgis hat sich nicht nur der Physik verschrieben, sondern ist auch begeisterter sowie ambitionierter Hobbykoch. Ihn interessieren vor allem der gute Geschmack und die wissenschaftlichen Vorgänge beim Kochen und Genießen. Wissenschaft in der Küche ist deshalb sein großes Thema, mit dem er sich beruflich, publizistisch und privat beschäftigt. Nach einem Physik- und Mathematikstudium ging der gebürtige Baden-Württemberger seinen Forschungen in Cambridge, London und Straßburg nach. Seit 1985 ist er als Arbeitsgruppenleiter am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz tätig, wo er auch über die Physik und Chemie der Lebensmittel forscht. 1996 wurde er zum Professor an der Universität Mainz ernannt. In Magazinen wie „Physik in unserer Zeit“ und „Slow Food“ veröffentlicht Vilgis regelmäßig Kolumnen über Molekulargastronomie und ist Mitherausgeber des „Journal Culinaire“. Das Slow Food Mitglied ist derzeit Vorstandsvorsitzender der „Deutschen Akademie für Kulinaristik“. Vilgis ist auch Mitglied des „Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens“ der Dr.-Wild-Stiftung in Heidelberg.

Rolf Caviezel

Der aus St. Gallen stammende Koch Rolf Caviezel ist immer auf der Suche nach Weiterentwicklungen der klassischen Küche. Fündig wurde er dabei in der molekularen Küche, die zwei wichtige Aspekte vereint: Kochen als Kunst und die Freude am Experimentieren. Nach seiner Kochlehre und Stationen in renommierten Häusern wie dem Grand Hotel Dolder in Zürich, dem Quellenhof in Bad Ragaz und dem Suvretta House in St. Moritz besuchte Caviezel die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich 2007 gründete er mit seiner Frau Célia Caviezel die „Freestylecooking GmbH“. Das Unternehmen bietet Kochkurse, Schulungen und Konzepte rund um neue Kochtechniken und Kocharten an. Auch der Erfindung und Herstellung neuer Produkte widmet sich der Schweizer mit großer Leidenschaft und setzt sie auch in seinem eigenen Restaurant der „Station 1“ in Grenchen um. Das Restaurant wurde bereits ein Jahr nach der Eröffnung mit dem „Best of Swiss Gastro“ im Bereich Trend ausgezeichnet. Caviezel beweist mit seinen Rezepten, dass molekulare Küche nicht nur etwas für den Profi ist, sondern auch jede Alltagsküche bereichert.

Unter folgendem Link finden Sie eine blätterbare Kurzversion:
http://issuu.com/tretorri/docs/das_moderne_kuechenhandwerk

Titel:

Thomas Vilgis, Rolf Caviezel – Das moderne Küchenhandwerk

Bibliografische Angaben

Umfang: 240 Seiten

Format: 28,0 x 29,0 cm

Ausstattung: Hardcover, zahlreiche Farbfotos

Fotocredits:

Christof Herdt für CPA!

Porträt Thomas Vilgis: Thomas Jupa für CPA!

Tre Torri Verlag GmbH

ISBN: 978-3-941641-57-0

Gebundener Ladenpreis: 49,90€ (D), 51,30€ (A)

Thomas Vilgis und Rolf Caviezel im TV:

Die beiden Autoren waren in der Sendung „Kunst der wissenschaftlichen Küche“ zusammen mit zwei weiteren Akteuren (Heston Blumenthal, London, Professor Hans Gruber, Wien) zu sehen. Der Mitschnitt ist unter <http://www.nzz-format-shop.ch/de/aktuell.php> zu erwerben.

Demnächst wird die Sendung in 3sat wiederholt.

Pressekontakt

Silvia Böving

CPA! Communications- und Projektagentur GmbH

Sonnenberger Straße 43

D-65191 Wiesbaden

Telefon 0611.5799.272

Fax 0611.5799.222

E-Mail presse@tretorri.de

www.cpagmbh.de / www.tretorri.de / www.fine-magazines.de