

Diese Meldung kann unter <http://www.presseportal.de/pm/7128/1559097/schaeume-stickstoff-sphaeren-ist-die-molekularkueche-reine-spielerei-oder-eine-neue> abgerufen werden.

DER FEINSCHMECKER

Schäume, Stickstoff, Sphären: Ist die Molekularküche reine Spielerei oder eine neue Küchendimension?

Pro und Contra deutscher Spitzenköche

10.02.2010 - 09:00 Uhr, DER FEINSCHMECKER

Hamburg (ots) - Viele Restaurantgäste kennen das: Schäume statt Saucenspiegel auf dem Teller, Gemüse, das als Gelee daher kommt oder eine unter Stickstoff gehärtete Kugel, die am Gaumen zerplatzt.

Unter dem etwas unklaren Begriff "Molekularküche" findet man derzeit viele unterschiedliche Effekte in den Spitzenrestaurants. Doch was steckt genau dahinter? In seiner aktuellen Ausgabe geht DER FEINSCHMECKER diesem Phänomen auf den Grund, das durch Ferran Adrià, Küchenchef im Restaurant "El Bulli" nahe Barcelona, populär wurde.

Autor Jürgen Dollase erläutert dabei den Ursprung des Begriffs, der aus der Beschäftigung von Naturwissenschaftlern mit dem Phänomen des Kochens, stammt. Er greift Kritikpunkte auf, etwa die vermeintliche gesundheitliche Gefährdung durch Zusatzstoffe. In einem Glossar werden außerdem die einzelnen Techniken der Molekularküche erklärt - von Emulsifikation bis Verdampfen.

Und sechs deutsche Köche erläutern in einem Pro und Contra die Vor- und Nachteile, die diese Küchenrichtung für sie hat. Da stehen sich Befürworter wie Hans Stefan Steinheuer ("Fortschritt und Technik sind für mich selbstverständlich") und Harald Rüssel ("Verkapselter Rotkohl mit Lecithin? Da lasse ich die Finger von") gegenüber.

DER FEINSCHMECKER, Ausgabe März, ist ab heute, Mittwoch, 9. Februar 2010 im Handel erhältlich und kostet 6 Euro.

Weitere Informationen:
Gabriele Heins
Redaktion DER FEINSCHMECKER
Ressortleiterin Wein-Küche
Tel. 040/2717-2535
Fax 040/2717-2062
E-Mail: gabriele.heins@der-feinschmecker.de

@@infblk@@

Pressekontakt:
Mona Burmester
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit
JAHRESZEITEN VERLAG
Tel. 040/2717-2493
Fax 040/2717-2063
E-Mail: presse@jalag.de

Originaltext:

DER FEINSCHMECKER

Pressemappe:

<http://www.presseportal.de/pm/7128/der-feinschmecker>

Pressemappe als RSS:

http://presseportal.de/rss/pm_7128.rss2