

# *Inhalt*

Vorwort von René Redzepi ..... viii

Einleitung: Die grenzenlose

Wissenschaft des Geschmacks ..... xii

## ***Teil 1: Das erste Geschmacksgesetz: Zum Geschmack gehört der Geruch ..... 1***

Kapitel 1: Schmecken ..... 5

Kapitel 3: Aroma voraus ..... 21

Kapitel 2: Riechen ..... 10

## ***Teil 2: Das zweite Geschmacksgesetz: Geschmack folgt vorhersehbaren Mustern ..... 27***

Kapitel 4: Muster in die Tat

umsetzen ..... 34

Kapitel 5: Die (ungefähr)

fünf Geschmacksrichtungen ..... 40

Salzig ..... 41

Sauer ..... 56

Süß ..... 82

Umami ..... 95

Bitter ..... 112

Scharf ..... 124

Kapitel 6: Geruch ..... 141

Fruchtig ..... 145

Pflanzlich ..... 164

Aromen der Intensität und Abwehr ... 172

Würzig ..... 179

Kräuterig ..... 191

Fleischig ..... 207

**Teil 3: Das dritte Geschmacksgesetz: Geschmack lässt sich konzentrieren, extrahieren und verteilen 215**

<b>Kapitel 7: Geschmack</b>		Wasser wässrig und Öl ölig machen:	
<b>konzentrieren</b> .....	218	Polarität .....	228
Entsaften und Auspressen .....	219	Geruchsmoleküle fetthaltig	
Geschmack konzentrieren,		umarmen: Extraktion und	
indem man Wasser entzieht .....	221	Infusion mit Fetten .....	229
Geschmack durch Trocknen		Konzentrierte fetthaltige	
konzentrieren .....	224	Extraktionen .....	229
<b>Kapitel 8: Geschmack extrahieren</b>		Extrahieren und Aromatisieren	
<b>und verteilen</b> .....	226	mit Wasser .....	242
Moleküle gezielt verschieben .....	227	Zwischen polaren Gegensätzen:	
Gleiches löst sich in Gleichem auf:		Essig, Alkohol und mehr .....	245
Einfache molekulare Regeln		Ganz nebenbei: Kochen mit	
für Extraktion und Infusion .....	228	Aromatisierung im Kopf .....	252

**Teil 4: Das vierte Geschmacksgesetz: Geschmack lässt sich erschaffen und umwandeln 260**

<b>Kapitel 9: Aroma durch Hitze</b> .....	264	Milchsäuregärung: Säuerliche	
Flüssiges Gold: Karamellisierung ....	264	Aromen aus Zucker .....	291
Die Hitze aufdrehen: Aromen durch		So wird es umami: Fermentieren	
Anbrennen, Verkohlen und Rauch	268	mit Schimmelpilzen .....	304
Hier wird gebräunt:		<b>Dank</b> .....	320
Die Maillard-Reaktion .....	274	<b>Bibliografie (Auswahl)</b> .....	322
<b>Kapitel 10: Aroma durch</b>		<b>Register</b> .....	337
<b>Fermentation</b> .....	282		
Essig herstellen: Beißend saure			
Aromen aus Alkohol .....	286		