



AROMA – DIE KUNST DES WÜRZENS

6 EIN FEST FÜR DIE SINNE

Ein wohlangerichteter Teller regt alle Sinne an – und doch spricht man meist nur von „Geschmack“. Dabei sollte genauer unterschieden werden zwischen den fünf Grundgeschmacksrichtungen, die auf der Zunge wahrgenommen werden können, und der unglaublichen Vielfalt an Aromen, die über die Nase gerochen werden. Auch kulinarisch ein Erkenntnisgewinn.

9 DIE GESCHMACKSRICHTUNGEN

22 FUNKTIONELLE GRUPPEN

32 WÜRZPRAXIS

Abwechslungsreich würzen und gezielt Assoziationen herstellen – das ist möglich. Dieses Kapitel zeigt die vielfältigen Varianten, Speisen innerhalb der fünf Grundgeschmacksrichtungen zu würzen oder abzumildern – Ausgewogenheit ist dabei wichtig. Bei den Düften geht es um Unterstützung oder Ergänzung: die Prinzipien des Food-Pairing und Food-Completing.

52 GÄNGIGE ZUBEREITUNGSARTE

56 FOOD-PAIRING UND FOOD-COMPLETING

61 EINE KLEINE GESCHICHTE DES WÜRZENS

Von Steinzeit und Antike über Mittelalter und Renaissance bis zur Küche der Neuzeit und Trends im 21. Jahrhundert: Wie Handel, Kriege und Entdeckerfahrten ebenso wie die Moden der Hochküche und ihrer großen Köche die Verfügbarkeit von Gewürzen und deren Verwendung beeinflussten.

68 DER WEG DER GEWÜRZE IN EUROPA

72 DER WEG DER GEWÜRZE WELTWEIT

78 AROMEN DER WELT

82 KRÄUTER UND GEWÜRZE IM EIGENEN GARTEN

86 DIE GRUNDAUSSTATTUNG



89 KRÄUTER, GEWÜRZE & MEHR

Kräuter, Gewürze und viele weitere aromatische Zutaten aus aller Welt – Klassiker wie Exoten: Welche Aromen sie besitzen, wie man mit ihnen in der Küche umgeht – und wie sie kreativ kombiniert werden können. Dazu raffinierte Rezepte, die das Aroma der jeweiligen Zutat betonen.

- 90 FARBSHEMA: SO FUNKTIONIERT'S
- 135 SCHÄRFEGRADE
- 182 BOTANISCHE FAMILIEN
- 271 EINE PFLANZE – DREI AROMAPROFILE
- 295 SALZE DER WELT
- 371 SÜSKRAFT IM VERGLEICH



374 GEWÜRZMISCHUNGEN

Ob indische Masalas oder ein französisches Bouquet: Woraus exotische wie klassische Gewürzmischungen bestehen, wie man sie selbst mischen und was man damit würzen kann.

- 384 DAS SPIEL MIT DEN AROMEN
- 389 MASALAS
- 400 DIE EIGENE GEWÜRZMISCHUNG – TEIL I
- 403 DIE EIGENE GEWÜRZMISCHUNG – TEIL II

494 ANHANG

- 494 KLEINE GERUCHSSCHULE
- 495 WAS PASST WOZU?
- 506 REGISTER
- 517 LITERATUR UND QUELLEN
- 519 IMPRESSUM

409 SAUCEN UND PASTEN

Barbecuemischungen, Pestos, Chutneys und Moles: Viele Flüssigwürzen lassen sich frisch selbst anrühren. Bei verschiedenen Soja- und Fischsaucen wird das schon schwieriger.

- 425 FISCHSAUCEN UND VARIANTEN
- 433 WÜRZVARIANTEN MIT SOJASAUCE
- 452 SALSAS

459 ALKOHOLE, ESSIGE, FETTE UND ÖLE

Auch sie sind in der Küche interessant. Die wichtigsten Alkohol- und Essigsorten, die aromatischsten Würzöle und Fette: Wie sie schmecken, duften und trigeminal reizen – und was man mit ihnen in der Küche anstellen kann.