

## KÜCHENDUFT

### Riechstörungen: Leben ohne Geruch

Die unterschätzte Bedeutung des Geruchssinns

- 11 Nicht wenige Corona-Erkrankte mussten wegen des Verlusts ihres Riechvermögens schmerzlich erleben: im Alltag Selbstverständliches tritt in seiner Bedeutung nicht selten erst bei seinem Verlust ins Bewusstsein. THOMAS HUMMEL untersucht und behandelt nicht nur wegen Corona in ihrem Riechvermögen eingeschränkte Menschen. Zusammen mit LUKAS SEKINGER beschreibt er ein breites Spektrum von Ursachen und entwickelt Therapien zur Wiederherstellung des Riechvermögens.

### In der Restaurantküche

Duft und Geruch

- 22 Der Koch NILS HENKEL erlebt alltäglich die Spannung zwischen Störung durch Gerüche und Betörung durch Düfte. Er hebt die Bedeutung des Riechens bei der Warenkontrolle hervor und beschreibt seine Dufteindrücke beim Backen oder beim Ziehen von Fonds und Saucen. Seine Duft-erinnerungen versteht er als kreative Basis für die Entwicklung neuer Kompositionen.

### Konsumenten unter Dufteinfluss

Düfte überall

- 28 Die Erforschung psychologischer Duftwirkungen ist in den vergangenen Jahren weit fortgeschritten. PATRICK HEHN gibt einen konzentrierten Überblick über die beteiligten Wissenschaften und die Prinzipien der sensorischen Wahrnehmung. Den Schwerpunkt seines Beitrags bilden ausgewählte Studien über das Konsumentenverhalten unter Dufteinfluss.

## **Gerüche und Gedächtnis**

Einmal Emotion und zurück

- 36 Eine liebgewonnene Vorstellung ist die zwar seltene, aber emotionale und lebhafte Potenz von alten Dufterinnerungen. CHRISTINA BERMEITINGER und RYAN P. M. HACKLÄNDER interessieren sich bei ihren Forschungen über dieses autobiografische Gedächtnis hinaus für weitere Gedächtnisarten. Sie entwickelten ein Modell des olfaktorischen Gedächtnisses – und wurden in den experimentellen Kontrollen überrascht.

## **Geruchswahrnehmung im Alltag**

Der Beitrag der Misfits-Theorie zu ihrem Verständnis

- 42 Der Niederländer Egon Peter Köster legte vor mehr als einem Jahrzehnt eine Theorie der Wechselwirkung von Sinnesystemen vor. KLAUS DÜRRSCHMID hält sie für überaus bedeutend und inspirierend. In ihrer praktischen Tiefe und ihren wissenschaftlichen Perspektiven erscheint sie ihm bislang keinesfalls ausgeschöpft.

## **Mehr als ein Geruch**

Duftstoffe und ihre psychopharmakologische Wirkung

- 48 IRIS STAPPEN und EVA HEUBERGER beschäftigen sich mit substanzspezifischen pharmakologischen Wirkungen von Duftstoffen, wie sie J. Stephan Jellinek vor 30 Jahren postulierte. Sie legen zahlreiche experimentelle Nachweise vor und skizzieren Bedingungen, unter denen mit Düften Wirkungen erzielt werden können. Weitere erhoffte Effekte harren ihrer Bestätigung.

## **Vokabular des Weingenusses**

Warum so viel Worte über Wein?

- 58 Wein hat eine mehrere Jahrtausende währende Kulturgeschichte. Begleitet wird er von einer reichen Literatur. Doch ein Vokabular zur sensorischen Beschreibung von Wein ist jüngsten Datums. Für ULRICH FISCHER steht die Objektivierung der Kommunikation zwischen Produzenten, Weinjournalistinnen, Wissenschaftlern und Weingenießern im Mittelpunkt einer beschreibenden Weinansprache.

## **Aromawahrnehmung aus sensorischer Sicht**

Augen auf für den Duft!

- 72 Für die Sensorikerin **CHRISTINE BRUGGER** hat die Verständigung über Dufteindrücke Priorität. Sie fordert für professionelle Panels ein Training der Duftidentifikation. Ihre Ausbildung habe jenseits der Hedonik stattzufinden, um objektive Ergebnisse zu gewährleisten. Aromaräder sind ihr ein wichtiges Werkzeug, um Duftstoffe zu strukturieren.

## **E-kehlhaft**

Eine anrühige Kunstgeschichte

- 80 Bis in die Käse- und Fischhalle des »Bauchs von Paris« eines Émile Zola zerzt uns der Kunsthistoriker **LUDGER FISCHER**, um drastisch die abstoßenden, zumindest unappetitlichen Extreme des Riechvermögens auszuleuchten. Zwischen Defäkieren und Pesthauch flanirt er, nur gelegentlich durch »Echt Kölnisch Wasser« erfrischt, anhand einprägsamer Beispiele durch die Zeitläufte – einschließlich der 1961 eingedosten »Künstlerscheiße« des Künstlers Piero Manzoni.

## **Das Wunder des Riechens**

Die Perspektive des Parfumeurs

- 90 Sowohl die kurze Einführung in die Geschichte der Parfüms als auch das mit Verve vorgetragene Verständnis eines »Parfumeurs« als »Createur« sorgen für duftende Entspannung. **KARL-HEINZ BORK**, wissensgesättigt nach einem erfüllten Leben in der Riechstoff- und Parfümbranche, berichtet umfassend und durchaus nüchtern.

## **Multisensorik**

Gerüche im Kontext multisensorischer Wahrnehmung

- 97 Das olfaktorische System beschreibt die Wahrnehmung von Lebensmitteln nur unzureichend. Von ihm kaum zu trennen ist das Gustatorische; haptische, visuelle und auditive Reize sind ebenfalls in den Blick zu nehmen. **JESSICA FREIHERR** ordnet den Geruchssinn in den Wahrnehmungskanon ein. In dem Verständnis multisensorischer Zusammenhänge erkennt sie einen Weg, Ernährungsverhalten zu optimieren.

## FORUM

### Alkoholfreier Weingenuss

Unerfüllbares Versprechen oder attraktive Alternative?

- 108     Unfug! wettern die einen, dem gesundheitssensiblen Zeitgeist angemessen freuen sich die anderen: Entalkoholisierter Wein polarisiert wie weiland alkoholfreies Bier. Während beim Bier für die Alkoholfreiheit ein modifiziertes Brauverfahren ausreicht, ist das technologische Verfahren der Entalkoholisierung beim Wein ungleich komplizierter. ULRICH FISCHER und LISA KÄPPLER klären die aktuelle Situation, erläutern die Technologie und diskutieren detailliert die sensorischen Ergebnisse.

### Kunst in und aus der Konserve

Künstlerische und gesellschaftliche Implikationen von konservierten Nahrungsmitteln als Kunstmaterial

- 120     Einen neuen Ansatz zum Verständnis künstlerischen Umgangs mit Lebensmitteln – die Eat-Art – unternimmt TOBIAS WEILANDT. Er zeichnet die Entwicklung der Gattung nach und erkennt Akzentverschiebungen. »Kontra-intuitiv« erscheint ihm beispielsweise die Verwendung von Konserven. Angesichts der Beuysschen »Sauerkrautpartitur« sieht er neben einer erweiterten Symbolkraft von Alltagsgegenständen und der Selbstausschöpfung von Kunstwerken durch ihr Vergehen die Kunstrezeption mit multisensorischen Erlebnissen verknüpft.

### Die Welt der Capsicum

Zur Kulturgeschichte von Chili und Paprika

- 127     HERBERT J. BUCKENHÜSKES widmet sich einmal mehr einem nur scheinbar unauffälligen Gemüse (oder Gewürz?). Durch das unermüdliche Zusammentragen und Ordnen auch entlegener Informationen gewinnen seine Ausführungen eine erschöpfende Vollständigkeit. Der Beitrag findet seine Fortsetzung im Journal Culinaire No. 41.

## SHORTLIST

- 142 Alberto Grandi  
**Mythos Nationalgericht.**  
**Die erfundenen Traditionen der italienischen Küche**
- 143 Peter Peter  
**Cucina & Cultura:**  
**Kulturgeschichte der italienischen Küche**
- 144 Ingmar Jaschok-Hops, Vincent Fricke, Sebastian Junge  
**Küchenhandbuch Huhn.**  
**Raffinierte Rezepte, Warenkunde und Anleitungen.**  
**Vom ollen Suppenhuhn zum luxuriösen Festtagsgeflügel**
- 145 Uwe Ebbinghaus  
**Das Buch zum Bier. Seine Geschichte.**  
**Sein Potenzial**
- 147 Clémence Leleu, Anna Shoji  
**Zu Gast in Japan.**  
**Eine kulinarische Reise von Hokkaido bis Okinawa**
- 148 Ute Cohen  
**Der Geschmack der Freiheit.**  
**Eine Geschichte der Kulinarik**
- 149 Tanja Busse, Christiane Grefe  
**Der Grund.**  
**Die neuen Konflikte um unsere Böden –**  
**und wie sie gelöst werden können**
- 152 Autorinnen