

# INHALT

6	<b>VORWORT</b>
10	<b>DIE SPRACHE DER SPEISEN VERSTEHEN LERNEN</b>
11	<b>Was der Mund erkennt</b>
11	Geschmacksknospen
12	Mundgefühl
13	<b>Was die Nase wahrnimmt</b>
13	Aroma: Duft
14	Schärfe
14	Andere Sinnesreize (Chemorezeption oder Chemethesis)
14	<b>Was Herz, Verstand und Seele wahrnehmen</b>
14	Optik
14	Gefühl
15	Verstand
15	Seele
15	<b>Zusammenpassende Geschmacksrichtungen</b>
16	<b>Die Wahl der Kochtechnik</b>
18	<b>KOMMUNIKATION MITTELS DER SPRACHE DER SPEISEN</b>
19	<b>Die äußeren Bedingungen und die Essenz der Ingredienzien</b>
19	Wie man das Wesentliche des Augenblicks erkennt
21	Wie man die Essenz der Ingredienzien erkennt
24	<b>Zusammenpassende Aromen</b>
26	<b>DIE GESCHMACKS- UND AROMENVERBINDUNGEN VON A BIS Z</b>
270	Danksagung
272	Die Experten
277	Die Autoren