

[Read and download] Kopf und Küche: Die Reise ins Innere des Geschmacks - Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas

Kopf und Küche: Die Reise ins Innere des Geschmacks - Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas

Von Jürgen Dollase

audiobook / *ebooks / Download PDF / ePub / DOC



DOWNLOAD



READ ONLINE

Produktinformation - Verkaufsrang: #360840 in BcherVerffentlicht am: 2015-10-12 Abmessungen: 10.83 x 1.30b x 7.56l, Einband: Gebundene Ausgabe 300 Seiten | File size: 44.Mb

Von Jürgen Dollase : Kopf und Küche: Die Reise ins Innere des Geschmacks - Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas before purchasing it in order to gauge whether or not it would be worth my time, and all praised Kopf und Küche: Die Reise ins Innere des Geschmacks - Von der ersten Auster bis zu den besten Küchen Europas:

Kundenrezensionen Hilfreichste Kundenrezensionen 8 von 10 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Für Dollase-Fans ein Muss Von Claus Dreckmann Jürgen Dollase ist zwar "gelernter" Musiker, aber seit Jahren die Kritiker-Ikone der Frankfurter Allgemeinen (Sonntags-) Zeitung. Die einen lieben seine sehr technisch-wissenschaftlichen Analysen, andere finden ihn schlichtweg zu kopflastig. Aber ganz objektiv: Was verspricht, was hält das Buch? Das Inhaltsverzeichnis ist klar strukturiert in 21 kulinarische Reisen zu Spitzengastronomen. (Fast) Jede Reise ist mit Rezept(en) und einer speziellen Thematik unter der Rubrik "Für Kopf und Küche" verbunden (z.B. "Geschmackskurven und sensorische Struktur", "Die Arbeit mit Gewürzen", u.s.w.). Es folgen unter der Überschrift "Für Kopf und Küche Extra" weitere Sonderthemen (z.B. "Wie schmecken Fehler?", "Genusstypen"), zudem "Anhang", "Glossar", "Biografie" und "Danksagungen". Nun zum Inhalt: Das Vorwort macht Lust zum Weiterlesen, weil Dollase - sehr menschlich - von den eigenen, anfänglichen Schwierigkeiten schreibt, hochgelobte Luxus-Genüsse wie Austern zu würdigen. Und er verspricht eine Reise zu den "merkwürdigsten" Küchen, was ebenfalls aufhorchen lässt. Damit kommen wir zu den Reisen. Sie führen u.a. zu Molekularküche-Legende Ferran Adrià, ins berühmte "Noma" oder zu Joachim Wissler. Besonders spannend ist m.E. der autobiographische Teil jedes Reisekapitels. Dem folgen i.d.R. Eindrücke zu gegessenen Spezialitäten und Rezepte. Achtung: Jürgen Dollase ist Perfektionist. Das merkt man seinen Rezepten an. Wer beim Lesen einer Zubereitungsbeschreibung noch keine Vorstellung davon hat, wie das Gericht schmeckt, wird beim Nachkochen gefordert. Nur Spitzenprodukte kommen zum Einsatz, und Dollase scheint eine penible und grammgenaue Befolgung seiner Anweisungen vorauszusetzen. Wer das nicht will und lieber improvisieren möchte, ist mit diesem Buch gänzlich falsch beraten (es sei denn, sie kochen definitiv noch besser als der Grokritiker). Detailverliebte Perfektionisten werden dagegen ihre Freude daran haben. Meines Erachtens ist Dollases Werk vor allem ein Genuss-Lesebuch für Gourmets und Kochbegeisterte. Es ist eine Ode an den trainierten, guten Geschmack. Fazit: Kein alltägliches Kochbuch, nichts für Nicht-Dollase-Fans oder hektische Nachkochen. Wer Dollases FAZ/FAS-Artikel liebt, wird dieses Buch hingegen lieben. Und wer beim Genuss nicht auf den Geldbeutel, sondern ultimative Qualität achtet, ebenfalls. 7 von 9 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Jürgen Dollase reist ins Innere des Geschmacks Von tartuffel.de Das Alter kann eine tolle Sache sein. Zumindest wenn man sich die Neugier der Jugend bewahrt und den offenen, unvoreingenommenen Blick auf die Dinge mit den über die Jahre erworbenen Schatz an Erfahrungen verbindet. Und vielleicht ist es dieser Kurzschluss zwischen der Neugierde und der Erfahrung, der die Erzählungen von Jürgen Dollase zu einer wahren Fundgrube für den kulinarisch interessierten Leser werden lässt. Und wie ein Junger, der den Existenzialismus gerade am eigenen Körper erfährt, beginnt Dollase dieses Buch passend mit einem starken Bild: Dem der kulinarischen Vereinnahmung, dem ersten Mal, der Offenbarung der kulinarischen Versuchung, verursacht durch eine roh gegessene Auster in Cancalle. Es wird für Jürgen Dollase der Moment sein, der ihm neue kulinarische Horizonte durch eine Neujustierung seines geschmacklichen Horizonts verspricht. Und es wird der Moment sein, der ihn radikal mit einem Teil seiner Erziehung brechen lässt. Hier berwindet der zu diesem Zeitpunkt bereits erfahrene Mann mit nahezu jugendlichem Eifer seine kulinarische Prägung und damit den wohl stärker prägenden Erfahrungsschatz als das Sexualitätsdispositiv Foucaultscher Feder, dem Ernährungsdispositiv. Wir sind - wie in allen Teilen unserer Erziehung darauf geprägt, Dinge zu internalisieren und zu wiederholen. Kulturell bekommen wir Ekel vermittelt und wir verinnerlichen meist unbewusst einen riesigen Korb voller Tabus. Nach der Lockerung der sexuellen Sitten handelt es sich hierbei besonders um Dinge, die unsere Nahrung betreffen. So gibt es viele Dinge, die wir noch nie probiert haben und normaler Weise auch nicht probieren, aus dem einfachen Grunde, dass unsere Erziehung uns nicht darauf vorbereitet hat. Wir essen das, was wir kennen, aber zumeist sind wir in jungen Jahren nicht dazu animiert worden andere exotischere Dinge zu probieren. Und für viele Deutsche, zumindest für diejenigen, die nicht von Hause aus mit der Auster Bekanntschaft machten, ist die Auster eine große kulinarische Herausforderung. Normaler Weise wird eine Auster erst kurz vor ihrem Verzehr geöffnet, sie hat eine eher glibbrige Konsistenz und - von verschiedenen anderen Zubereitungsarten hier einmal abgesehen wird sie ganz puristisch roh und das heißt in diesem Zustand frisch und lebendig verzehrt. Insofern ist es nicht verwunderlich, dass man als erwachsener Mensch einige Probleme damit hat, eine Auster zu essen, wenn man darüber nachdenkt, dass man hier das Tier, welches man verzehrt, erst im Zustand der Einverleibung treten wird. Hier an dieser Stelle müssen wir für einen kurzen Moment all unseren kulturellen Ballast über Bord werfen und für einen kleinen in diesem Falle sicherlich höchst reflektierten - Moment archaisch werden. Um unseren Hunger, oder unsere kulinarische Neugierde zu stillen, werden wir also diese Auster essen. Mehr noch: Wollen wir ihren Geschmack genießen, müssen wir sie im Mund gut kauen, damit das jodige Meeresaroma, welches die frische Auster nach ihrer Öffnung verströmt, auch an unsere Gaumen kommen kann. Dann aber merken wir, welcher Genuss dies darstellen kann. Leicht, ein Hauch von Alge, eine Spur Jod und ganz viel Meeresaroma durchströmen unser Geschmacksempfinden. Was für ein natürlicher Genuss. Fortan wird dieser Genuss vorausgesetzt es handelt sich um eine Auster ausgezeichneter Qualität und Frische und vorausgesetzt wir konnten unsere Ekel vollständig durch den Genuss berwinden einen neuen Fixpunkt im Koordinatensystem unseres kulinarischen Geschmacksempfindens markieren. So auch bei Jürgen Dollase, denn der wunderbare Geschmack der ersten Auster öffnet ihm die Möglichkeit, in seinem persönlichen Handeln kulinarischen Tabus nicht mehr Folge zu leisten. Im kulinarischen Sinne dürfen wir uns Jürgen Dollase als einen freien Menschen vorstellen. Und es ist kein Zufall, dass uns hier ein reifer Mann - Jahrgang 1948 - mitnimmt auf diese Reise die ihm nach dem Geschmack seiner

ersten Austern die kulinarischen Augen öffnete. Vielleicht ist es auch der einzige Schlüssel, um über sinnliche Erfahrungen reden zu können, wenn man das Persönliche mit dem Allgemeinen verschränkt. Denn der einstige Kostverächter Dollase, der lange Zeit Angst vor dem Besuch von Sternerestaurants hatte, da er eigentlich nur Gulasch oder Geschnietzeltes zu sich nehmen mochte, zeigt auf seinen Reisen, wie die gesellschaftliche Determinierung des Kulinarischen was der Bauer nicht kennt, das ist er nicht! - persönlich aufgebrochen werden muss, will man ihr nicht erliegen. Kulinarische Reise

In seinem Buch *Kopf und Küche* nimmt uns Jürgen Dollase nicht nur mit auf Reisen zu unterschiedlichen Küchen. Er nimmt seine Leser mit auf eine Reise der Geschmacks- und der Urteilsprüfung und damit regt er an, neu über das Essen, seine Produkte, deren Herstellung und Zubereitungsarten nachzudenken. Es geht dabei um Geschmack und das bedeutet hier stets gleichzeitig um kulturelle Bildung. Dabei begreift Dollase sich als Vertreter der Aufklärung. Denn, dass man über Geschmack nicht streiten könne, kann nur von Menschen behauptet werden, denen es an Ausdrucksmöglichkeiten mangelt, ihren Geschmack zu beschreiben. Das Essen, so das Anliegen Dollases, ist nicht nur eine naturbedingte Notwendigkeit, es ist zutiefst kulturell verankert und darüber hinaus die zentralste Art menschlicher Kunst. Wenn man so möchte, ist Jürgen Dollase tatsächlich der Meutiker der Koch- und Esskunst deutscher Zunge. Und damit avanciert er nicht nur zum Grundlagenforscher auf diesem Gebiet sondern zugleich auch auf dem der Kunst, der Kulturwissenschaft und der Philosophie rund um das Kulinarische. Doch man tut ihm unrecht, wollte man ihn und das Kulinarische in wissenschaftlichen Beschreibungen erfassen. Stets ist sein Blick auf das Praktische gerichtet: Das Vorgefundene, das Gegebene und das Machbare. Das sich der Bereich des Machbaren deutlich erweitern lässt, wenn man offen für Anregungen und eigene praktische Versuche ist, scheint offensichtlich und mit seinen praktischen Anregungen am Ende eines jeden Kapitels regt der Autor nicht nur zu eigener Denktätigkeit, sondern zugleich zu deren Umsetzung bei Einkauf und Arbeit in der Küche an. Damit aber macht er etwas, was so selbstverständlich sein sollte, wie es zugleich beraus selten ist: Er zeigt wie Erfahrungen und theoretische Überlegungen in ein reflektiertes praktisches Handwerk münden und die Theorie des Kulinarischen dessen Praxis bereichert.

Proportionen Dollase arbeitet in diesem Buch nicht als Kritiker sondern als Beschreiber und Analyst. Zwar schreibt er über Restaurants und Küche, doch nicht um bei einem einzelnen Menü oder gar Gericht ins Detail zu gehen, sondern um kulinarische Geschichten zu erzählen. Diese könnte man auch im besten Sinne des Wortes Lektionen nennen, denn hier geht es darum, geschmackliche Sensationen nachempfunden zu machen und damit zugleich die Neugier des Lesers anzustacheln und seine Sensoren zu schärfen. Dabei ist es kein Zufall, dass er eine Gegend die Normandie und die Bretagne rund um den Mont St. Michel des öfteren erwähnt. Nicht nur hier, genauer genommen in Canceille, hat er eine der gleichnamigen Austern probiert, seine erste. Hier hat er auch das Restaurant von Olivier Roellinger kennengelernt und geriet durch dessen Küche in den Genuss einer fein abgestimmten Kochphilosophie. Hier wird nicht nur dem perfekten Produkt gehuldigt, sondern streng der Frage nachgegangen, wie man dieses Produkt anhand zurückhaltenden aber durchdachten Umgangs in der Küche zur kulinarischen Vollendung bringen kann. Was bei der Auster der Purist schlurft sie roh und ohne Zuzatz, Ausnahme bildet vielleicht ein Spritzer Zitrone oder Schalottenssig einfach erscheint, führt bei jedem in der Küche zu behandelnden Produkt so zu einer Denksportaufgabe: Wie kann man Geschmack, Konsistenz, Temperatur, Aromatik und Charakter des Produktes am besten bearbeiten, um es möglichst unverfälscht auf den Teller zu bringen? Kopf und Küche

Geschmackliche Sensationen sind stets ästhetische Erlebnisse, die beispielsweise wie die Musik auf den gegenwärtigen Genuss ausgelegt sind. Sie sind aber auch ethische Erlebnisse, denn sie werden erinnert, prägen und erweitern die persönliche Vorstellung davon, was Geschmack an Dimensionen des Genusses bereithält. Insofern ist es durchaus nachvollziehbar, wenn Dollase davon überzeugt ist, dass dem Schmecken keine Grenzen gesetzt sind. Immer dann, wenn es grundstzlich wird, luft Dollase zu Höchstform auf. Hier merkt man ihm eine jugendliche Frische an, die nicht nur mit seiner ungebrochenen Neugierde auf geschmackliche Herausforderungen zu tun hat, sondern besonders seinem breit angelegten strukturalistischen Wissensschatz und Denken geschuldet ist. Wenn er beispielsweise über die Zukunft des Geschmacks nachdenkt, merkt man ihm nicht nur den jugendlichen Spaß an der Sache an, sondern man erkennt die reifen Überlegungen zum Thema, die in ihm über Jahrzehnte gewachsen sind. Wenn er zum Beispiel zu Selbstversuchen im kulinarischen Sinne aufruft, um beispielsweise sein Wissen um Aromen zu schulen und zu erweitern, kann das tägliche Essen um eine neue spannende Facette erweitert werden. Aber auch in anderen Zusammenhängen zeigt sich, wie gut einzelne Beobachtungen sein können, wenn sie in einen strukturalistischen Zusammenhang gebracht werden. Welche Ess-Typen gibt es? Sind persönliche Essvorlieben teilweise einer unerkannten Sucht geschuldet? Wie schmecken Fehler? Was kann man persönlich anders machen? Diese existentialistisch anmutenden Fragen in einen breiteren Kontext zu setzen, um daraus allgemeine Fragen und Forderungen des aufgeklärten Geschmacks zu formulieren, ist das Grundlegende am Werk Jürgen Dollases. Hier arbeitet jemand daran, das Essen und die Beschäftigung damit in den Rang einer Kunst zu erheben. Und warum sollte man sich nicht eines Tages mit dem Essen auf ähnliche Art beschäftigen wie mit Literatur, dem Theater oder der Musik? Wenn eine Stadt über eine Philharmonie, ein Theater, eine Oper, zahlreiche Bibliotheken und Museen verfügt, warum sollte sie dann nicht auch über eine Küche verfügen, in der man, sagen wir mit einem Abo, die Küchen unterschiedlicher, besterter Küche genießen kann. Daneben sollte aber eine weitere, man könnte sagen, unerlässliche Stärke eines Gastrokritikers nicht unterschlagen werden: die Nähe zum Koch zu seinen Gedanken und Menschen. Dollase hat nicht nur eine unübersehbare Zahl von Restaurants besucht, sondern zu vielen Küchen eine direkte

Beziehung aufgebaut. Hierbei geht es nicht um Freundschaften, sondern um das Wort Geschftsfreundschaften an dieser Stelle nicht zu bemhen professionelle Beziehungen. Diese ber die Jahre gewachsenen Beziehungen bilden auch die verschiedenen Stationen der Reise ins Innere des Geschmacks und zeigen anschaulich, wie einflussam der Kritiker den Koch anhand der Produkte seiner Arbeit versteht. In diesem Sinne lsst sich beim denkenden Esser Dollase auch von einem Meutiker der Kochkunst sprechen.

KurzbeschreibungNach dem grossen Erfolg von 'Himmel und Erde' nimmt uns Jrgen Dollase, 'der einflussreichste Gastronomiekritiker Deutschlands' (taz), mit auf seine aufregendsten kulinarischen Reisen. Wir begleiten ihn, von seinen ersten kulinarischen Erfahrungen bis zu Begegnungen mit den besten und kreativsten Kchen der Welt - von Ferran Adri, Olivier Roellinger und Nadia Santini bis zu Ren Redzepe, Stefan Wiesner und Harald Wohlfahrt. In seiner unnachahmlichen Mischung zwischen Bodenstndigkeit und hchster kulinarischer Przision schildert der 'Guru mit der feinen Zunge' (WDR) seinen Weg, der ihn vom Fast Food-Esser zum wichtigsten Theoretiker und Geschmacksforscher der Kochkunst gemacht hat. Die von vielen Anekdoten begleiteten Texte zeigen die ganze Kochkunst - von der Klassik bis zur Regionalkche, von der Biokche bis zur internationalen Avantgarde. Fotos: Thomas Ruhlber den Autor und weitere MitwirkendeJrgen Dollase studierte Kunst, Musik und Philosophie, war von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, danach als Autor und Produzent ttig mit zunehmendem Interesse am Kochen. Seit 1999 Arbeit fr die 'F.A.Z.', spter auch fr 'F.A.S.', 'Feinschmecker', 'Port Culinaire' und 'Fine - European Wine Magazine'. Autor zahlreicher kulinarischer Bcher.