

7 Editorial

Fokus

Schmecken

ANDREAS DUNKEL
THOMAS HOFMANN
10 **Das Mundgefühl natürlicher Lebensmittel**
Molekular-sensorische Erkenntnisse

THOMAS VILGIS
20 **Geschmackswahrnehmung**
Physikalisch-chemische Ansichten

ANDREA BÜTTNER
29 **Komplexität und Individualität**
Gibt es einen »normalen« Geschmack?

CORNELIA PTACH
36 **Köstlicher Geschmack**
Umami in aller Munde

Teil 1

GERNOT KATZER
42 **Die Chemie des guten Geschmacks**
Gewürze mit terpenreichen ätherischen Ölen

Kochen mit Stevia

JEAN-MARIE DUMAINE
58 **La Reine verte**

HERBERT HINTNER
62 **Ein süßes Pesto**

Testreihe

MICHAEL HOFFMANN
63 **Eine Pflanze unter kulinarischer Beobachtung**

HUBERT HOHLER
68 **Im Kreis unserer Zutaten?**

JOHANNES KING
70 **pulverisiert, ausgekocht, gebacken, entsaftet**

PIERRE LINGELSER
72 **Tee, Teig und Fragen**

Forum

- 76 STEFAN C. BISCHOFF
Pommes Frites ohne Fett?
Auf der Suche nach einer kulinarischen Lösung
- Ökologie** 78 JÖRG GEIGER
Streuobstwiesen
Bewahrung durch Ertrag
- 85 IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT
Das Glück des Meeres und der Berge
Japans Kult der eigenen Küche
- Belgien** 90 JÜRGEN M. JORDANS
Zwischen Maas und Schelde, bei Flamen und Wallonen
Was isst und trinkt unser belgischer Nachbar?
- 96 RAINER MARIA KIESOW
Letzte Gerichte
Es ist eine Henkersmahlzeit

Rezensionen

- 100 CORNELIA PTACH
Wurst im Gehirn
Macht Glutamat dick – oder nicht?
- Damals** 101 KATHRIN GERLOF
Die Lust auf das Vorhandene
Beim Essen vergaß man die Welt
- 104 THOMAS VILGIS
Lebensmittelmoleküle und Ernährungskemie
Wir essen und genießen Moleküle
- 106 IRMELA HIJIYA-KIRSCHNEREIT
Sushi als Soft Power
Das Hybride an der japanischen Küche
- 109 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Romantiker in der Küche
Funktionales Küchendesign des Designtrios EOOS
- 113 URSULA HUDSON-WIEDENMANN
Wider Ernährungsexpertismus und Orthoretiker
Michael Pollans Verteidigungsschrift echter Lebensmittel
-
- 120 Autoren