

Jürgen Dollase – Bücher im Tre Torri Verlag – Geschmacksschule /
Kulinatische Intelligenz

<http://www.faz.net/s/RubCF3AEB154CE64960822FA5429A182360/Doc~E195BE67F10D94312AED0905880B6CE0C~ATpl~Ecommon~Scontent.html>

Ergebnisse 1 - 10 von ungefähr 15.100 für "Jürgen Dollase" (Google-Treffer am 17.11.08)

- [**Jürgen Dollase – Wikipedia**](#)

Jürgen Dollase veröffentlicht seit 1999 regelmäßig gastrosophische Kolumnen und Artikel in der FAZ sowie in der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung und ...
de.wikipedia.org/wiki/Jürgen_Dollase - 35k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Amazon.de: Geschmacksschule: Jürgen Dollase: Bücher**](#)

Der bekannte Restaurantkritiker *Jürgen Dollase* gibt die Antworten! Seine Geschmacksschule verdeutlicht fürs Essen, was die Weinprobe beim Trinkgenuss ...
www.amazon.de/Geschmacksschule-Jürgen-Dollase/dp/3937963200 - 250k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Amazon.de: jürgen dollase**](#)

Produkte, die mit "jürgen dollase" getaggt wurden, wurden auch mit den folgenden Tags gekennzeichnet: ... Kunden, die Tag "jürgen dollase" verwendet haben ...
www.amazon.de/gp/tagging/glance/jürgen%20dollase - 130k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)
[Weitere Ergebnisse von www.amazon.de »](#)

- [**Planet Wissen - Schmecken - Jürgen Dollase Porträt**](#)

Jürgen Dollase nähert sich mit wissenschaftlicher Akribie dem guten Essen. ... *Jürgen Dollase* kommt weit herum und stellt sich jedem Essen. ...
www.planet-wissen.de/pw/Artikel,,,,,AADD693A39921482E034... - 78k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Effilee - Dollase, Jürgen**](#)

Jürgen Dollase gilt als Nachfolger des einstmals wichtigsten Deutschen Restaurantkritikers Wolfram Siebeck. Sein Stil ist zwar nicht so populär wie der ...
www.effilee.de/wissen/Dollase,%20Jürgen.html - 30k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Jürgen Dollase**](#)

www.juergen-dollase.de/ - 4k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Jürgen Dollase: Kochuniversität - Tomaten**](#)

Die Bücher von *Jürgen Dollase* haben viele begeistert, mich eingeschlossen: Die ... *Jürgen Dollase* Kochuniversität 1 - Tomaten Tre Torri, 2007. ...
www.foolforfood.de/index.php/Rezensionen/jurgen_dollase_kochuniversitat_tomaten - 37k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Jürgen Dollase**](#)

Jürgen Dollase. Bücher des Autors bei perlentaucher.de. Bücher von *Jürgen Dollase*. Dollase, Jürgen: Geschmacksschule. Cover: Geschmacksschule ...
www.perlentaucher.de/autoren/18591.html - [Ähnliche Seiten](#)

- [**Der Umblätterer » Mit Jürgen Dollase und dem neuen »Spiegel« bei ...**](#)

18. Sept. 2007 ... Normalerweise besucht *Jürgen Dollase* für seine FAS-Kolumne »Hier spricht der Gast« nur Restaurants, in denen es als Vorspeise Hirschgeweih ...
www.umblaetterer.de/2007/09/18/mit-juergen-dollase-und-dem-neuen-spiegel-bei-subway/ - 13k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

- [**www.buchgourmet.com - der Kochbuch Spezialist : Dollase, Jürgen ...**](#)

Muss man nicht, sagt *Jürgen Dollase*. Aber man braucht kulinarische Intelligenz! ... In seinem Buch lehrt uns *Jürgen Dollase*, kulinarisch zu denken, ...
www.buchgourmet.com/prod_details.asp?productid=15603&subcat=1 - 43k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)



[!\[\]\(3211b5d1d968fc1665909b34f9f16010_img.jpg\) Vom Rockmusiker zum Restaurantkritiker](#)

Porträt: Jürgen Dollase

Der Meister mit der feinen Zunge

Jürgen Dollase nähert sich mit wissenschaftlicher Akribie dem guten Essen. Er gilt mittlerweile als Deutschlands einflussreichster Restaurantkritiker. Sogar die Spitzenköche ziehen vor ihm den Hut, denn er begegnet ihnen auf Augenhöhe, respektiert ihr Schaffen, findet Worte für ihre Kreationen, aber auch jedes Haar in der Suppe. Dabei schlug Dollase zunächst eine Karriere ein, die nicht gerade sein Talent als Feinschmecker vermuten ließ.

[>>Vorbote der Sterne](#)

>>Vom Krautrock zum Krautkoster

>>Geschmackskurven ermöglichen Vergleich

>>Schmecken als Schulfach

Vorbote der Sterne

Vom Drei-Sterne-Koch zum Pizza-Imbiss, vom Landrestaurant in der Eifel zu den Pariser Gourmet-Tempeln bis hin zu den Küchen der Autobahnraststätten und den Schulkantinen. Jürgen Dollase kommt weit herum und stellt sich jedem Essen. 150 Restaurants im Jahr - also etwa drei pro Woche - besucht er zusammen mit seiner Frau Bärbel und der Welshterrier-Hündin "Sophie". Sie schmausen ruhig, lassen das Essen sacken und meiden es, im Restaurant laut über das Mahl zu sprechen. Einige Tage später, meist in der Früh zum Sonnenaufgang, "denn dann es ist noch schön ruhig", verfasst Jürgen Dollase in der Dachkammer seine Kolumnen für die "Frankfurter Allgemeine Zeitung" (FAZ) und die Zeitschrift "Der Feinschmecker". Obwohl, oder vielleicht gerade weil seine Kritiken recht kopflastig sind und auf den ersten Blick nicht so leicht zu lesen, zählen sie inzwischen zu den einflussreichsten Texten der Branche. Denn wenn Jürgen Dollase ein Restaurant rezensiert, lobt oder tadelt, stehen dort schon kurze Zeit später die Tester des berühmt-berüchtigten Hotel- und Restaurantführers "Michelin" auf der Matte.



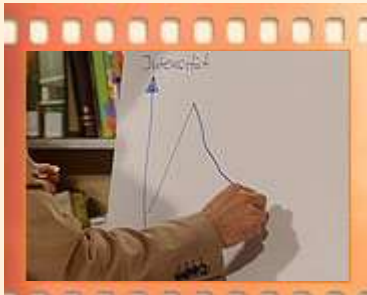
Jürgen Dollase (vorne)
mit seiner Band
Wallenstein

Vom Krautrock zum Krautkoster

Jürgen Dollase bezeichnet sich selbst als Autodidakt. Der 1948 geborene Oberhausener diente als junger Mann beim Bundesgrenzschutz, tourte als Rockmusiker durch Europa, studierte Kunst, Musik und Philosophie. Mit seiner Band "Wallenstein" landete er 1979 mit dem Song "Charline" nach einem TV-Auftritt in Ilja Richters "Disco" sogar einen internationalen Hit. Noch heute fließen die Tantiemen. Die wilde Zeit auf und hinter der Bühne hinterließ aber auch ihre Spuren: Im Alter von Mitte 30 offenbarte ihm ein Arzt, dass er bereits den Körper eines alten Mannes habe. Wenn er weiter 60 Zigaretten am Tag rauche, sei er in einem Jahr tot.

Dollase besann sich, malte und entdeckte die feine Küche. Ein Zufall und seine Frau öffneten ihm die Türen zu den besten Restaurants. Sein erster Text über das Essen war ein Zweispalter im Magazin der "Frankfurter Allgemeinen Zeitung" (FAZ), der im

Grunde nur aus einer Verärgerung heraus entstanden war: Der bekannte Publizist Johannes Gross hatte zu einem Buch von Spitzenkoch Harald Wohlfahrt ein Vorwort verfasst. Jürgen Dollase hatte sich das Buch gekauft, das Vorwort gelesen und sich maßlos darüber geärgert. Er schrieb Gross einen sehr deutlichen Leserbrief, teilte ihm mit, dass er völlig anderer Meinung sei und andere Ansichten über die Kochkunst habe. Der Leserbrief imponierte dem Starpublizisten. Er ließ seine Beziehungen spielen und schlug Jürgen Dollase vor, einmal selbst in der "FAZ" über das Essen zu schreiben. Ein Wink des Schicksals, denn seine Frau hatte ihm kurz zuvor zu seinem 51. Geburtstag einen Restaurantbesuch beim Starkoch Alain Ducasse in Paris geschenkt. Dollase nutzte die Chance, schrieb über den Besuch und hatte bald darauf seine eigene Kolumne.



Geschmackskurven
(3'20")

[>> bis ISDN](#)

[>> ab DSL](#)

Geschmackskurven ermöglichen Vergleich

Der Schreibstil von Jürgen Dollase wirkt auf manche verquast, doch wer genau liest, entdeckt seinen klaren analytischen Blick für das Wesentliche. Jürgen Dollase nähert sich in seinen Rezensionen dem Essen schon fast wissenschaftlich. Um ja nicht eine Nuance zu verpassen, hat er eine sogenannte Geschmackskurve entwickelt. Mit ihrer Hilfe kann er exakt darstellen, was das Besondere an jeder Zutat ist und wie sich der Geschmack eines Menüs entfaltet. Das Grundgerüst ist eine schlichte Grafik mit zwei Achsen. Auf der horizontalen Linie gibt es eine Zeitskala, auf der vertikalen eine für die Intensität. Beißt man zum Beispiel in einen Zwieback, entfaltet sich der Geschmack genauso schnell wie er wieder verschwindet. In der Grafik sieht es dann so aus, dass die Geschmackskurve hoch beginnt und dann sofort steil abfällt. Andere Lebensmittel, wie zum Beispiel Joghurt, brauchen Zeit, bis sie überhaupt Aroma abgeben, halten dafür aber auch den Geschmack länger. Grafisch dargestellt ergibt dies nur eine leicht ansteigende Gerade. Mit Hilfe dieses Tricks und dieser Technik ist es Jürgen Dollase erstmals gelungen, subjektive Geschmackserlebnisse allgemein beschreib- und vergleichbar zu machen.

Schmecken als Schulfach

Von den Kochshows im Fernsehen hält Jürgen Dollase nicht viel: "Wir brauchen keine Popularisierung unserer Esskultur, sondern eine Sensibilisierung." Für ihn ist die Kocherei im Fernsehen nichts anderes, als die bebilderte Beschreibung eines Rezeptes. Es ärgert ihn, dass dabei kein Wissen vermittelt wird. Denn Jürgen Dollase möchte, dass Schmecken wieder als sinnliches Erlebnis wahrgenommen wird, dass man sich wieder Zeit nimmt zum Schmausen. Zudem beobachtet er mit großer Sorge, dass immer mehr Kinder durch künstliche Aromen nicht mehr wissen, wie eine Erdbeere wirklich schmeckt. Er fordert, deshalb ein Schulfach, das "Essen und Kochen" heißt.

Jürgen Dollase

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)

Jürgen Dollase (* **16. September 1948** in **Oberhausen**) ist ein einflussreicher^[1] **Gastronomie-Kritiker** und **-Journalist**. In den 1970er-Jahren war er als **Artrock**-Musiker erfolgreich und wurde danach ein Maler.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Leben](#)
- [2 Werk](#)
- [3 Mitgliedschaften](#)
- [4 Filmografie](#)
- [5 Literatur](#)
- [6 Weblinks](#)
- [7 Quellen](#)

Leben [[Bearbeiten](#)]

Dollase studierte nach seinem Abitur in **Viersen** und dem Wehrdienst beim **Bundsgrenzschutz** Kunst, Musik und Philosophie an der **Kunstakademie Düsseldorf** und den Universitäten Köln und Düsseldorf. Er war Gründer, Produzent, Keyboarder und anfänglich auch Sänger der **Krautrock**- bzw. **Artrock**-Gruppe **Wallenstein**, die von 1971 bis 1982 auftrat. Anfang der 1980er erwachte sein Faible fürs Kochen und Genießen durch einen Besuch in dem Pariser Künstler-Restaurant **La Coupole**. Daneben widmete sich Dollase ab 1988 intensiv der Malerei, zeigte jedoch seine Ölgemälde keinem Galeristen. Seit etwa 1993 wuchs auch sein Interesse am Kochen. **Johannes Gross**, der damalige Herausgeber von **Capital**, ermutigte ihn in den 1990er Jahren zu Publikationen auf dem Gebiet der Gastronomiekritik.^[2] Bald darauf begann er mit seiner Tätigkeit als Restaurantkritiker. Dollase arbeitete unter anderem mit den Meisterköchen **Hans Stefan Steinheuer** und **Ingo Holland** zusammen an einem Buchprojekt sowie 2007 mit **Joachim Wissler** für eine Kochdokumentation im Fernsehen.

Dollase lebt in **Mönchengladbach** und ist verheiratet, Bärbel Dollase begleitet ihn auf seinen Testessen.^[1]

Werk [[Bearbeiten](#)]

Jürgen Dollase veröffentlicht seit 1999 regelmäßig **gastrosophische** Kolumnen und Artikel in der **FAZ** (u. a. „Hier spricht der Gast“) sowie in der *Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung*

und dem *Feinschmecker*. Seine Sachbücher zur Kulinaristik und Gastrosophie erweitern das Verständnis von Geschmack und Kochkunst. Darin geht es ihm nicht in erster Linie um das Nachkochen von Rezepten, sondern um das Erlernen einer Geschmackskultur. Der jeweils eigene Geschmack soll systematisch sensibilisiert werden.^[3] Entgegen der vorherrschenden Orientierung an der Haute Cuisine plädiert Dollase für eine „demokratische Esskultur“, da guter Geschmack schon mit einfachen Zutaten und damit von jedermann „erlernbar“ sei. Darüber hinaus kritisiert er die Einheitlichkeit der internationalen Gourmetküche mit gewissen Standardgerichten und fordert stattdessen einen stärkeren Bezug zur jeweils regionalen Küche.

Dollase versteht sich als Vermittler für ein möglichst großes Publikum, der für mehr Transparenz bei der Auswahl von Produkten und bei der Zubereitung von Gerichten sorgen möchte. Eine besondere Idee hierfür sind seine „Geschmacksgraphiken“, welche die subjektiv erlebte Intensität von Menübestandteilen anhand von Verlaufskurven in einem Diagramm nachzeichnen.^[1] Sein Zugang zur Welt der Kochkunst ist betont analytisch, gewissermaßen eine chemische Analyse der subjektiv erlebten Geschmackskomponenten. Zur Erläuterung der Geschmackserlebnisse verwendet er gern den Begriff der „Textur“ anstelle des gebräuchlicheren *Mundgefühls*, womit er die physikalischen *Aggregat-Zustände* und weitere grundlegende materielle Eigenschaften der Speisen während des Essens betont: hart, weich, zäh [Viskosität], brüchig [kross] usw. Diese chemophysikalischen Grundlagen des Essens seien von solch elementarer Natur, dass er die *Sensorik* als kulturell unverfälschbare und demokratische Möglichkeit der Rezeption einschätze.

Den deutschen Intellektuellen wirft Dollase ein „Versagen“ und einen „vollständigen Rückzug“ gegenüber der Esskultur vor. Diese nähmen den gesellschaftlichen Stellenwert des Essens überhaupt nicht ernst.^[4] Im Gegensatz zu Frankreich, wo die Wertschätzung guten Essens allgemein verbreitet ist, habe Deutschland den Bezug zu seiner kulinarischen Tradition verloren, vermutlich infolge der Weltkriege und der darauffolgenden allgemeinen Modernisierung.^[1]

Mitgliedschaften [Bearbeiten]

- Vorstandsmitglied der *Deutschen Akademie für Kulinaristik*

Filmografie [Bearbeiten]

- *Lecker!* Reportage, 2005, 5 Min., Produktion: *ZDF*, *aspekte*, Erstsendung: 2. Dezember 2005
- *Hier und Heute – Die kulinarische Reportage: Der Guru mit der feinen Zunge.* Reportage, 2005, 45 Min., Buch und Regie: Stefan Quante, Produktion: *WDR*, 2. Januar 2006
- *nachtstudio*. Thema: „Was ist kulinarische Intelligenz? Von der Ernährung zum Genuss.“ Gäste: Jürgen Dollase, Gunther Hirschfelder und Thomas Vilgis. Produktion: *ZDF*, 1. März 2007, 59 Min.
- *Meisterwerke der modernen Kochkunst.* Dokumentationsreihe 2007, Produktion: *ZDF*, *aspekte*, 6. Teil – mit allen sechs Videos ^[5]

Literatur [Bearbeiten]

- Aufsätze in: *Cotta's Kulinarischer Almanach*. Hrsg. von [Vincent Klink](#), Klett-Cotta, Stuttgart 1. Jg. (1993) ff.
- *Geschmacksschule*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2005, [ISBN 3-937963-20-0](#), ausgezeichnet mit dem Gourmand World Cookbook Award 2005, ([Rezension](#) der FAZ und von [aspekte](#))
- *Kulinarische Intelligenz*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006, 160 S., Gebunden, [ISBN 3-937963-33-2](#)
- *Gewürze*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006, [ISBN 3937963324](#) (Dollase ist hier Koautor von [Michelin-Stern-Koch Ingo Holland](#))
- *Die Kochuniversität: Tomaten*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006, 136 S., zahlr. farb. Fotos, Gebunden, [ISBN 978-3-937963-42-6](#)
- *Die Kochuniversität. Band 2. Pasta*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2007, 144 S., zahlr. farb. Fotos, Gebunden, [ISBN 978-3-937963-43-3](#)
- *Die Kochuniversität. Band 3. Schwein*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2007, 144 S., zahlr. farb. Fotos, Gebunden, [ISBN 978-3-937963-44-0](#)
- *Die F.A.Z. Gourmetvision*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2007, 276 S., zahlr. farb. Abb., Gebunden, [ISBN 978-3-937963-59-4](#) („15 Deutsche Spitzenköche, ihre Kreationen und ihre Visionen.“)
- [Harald Wohlfahrt](#) und Jürgen Dollase: *60 geniale Rezepte*. [Feinschmecker](#) Sonderheft 2007, [ISBN 978-3-8342-8550-8](#)
- *Die Kochuniversität. Band 4. Einkaufsführer*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2008, 136 S., zahl. farb. Abb., [ISBN 978-3-937963-64-8](#)

Weblinks [Bearbeiten]

- [Website von Jürgen Dollase](#)
- [Die Geschichte der Dollase-Band Wallenstein](#)
- [Literatur von und über Jürgen Dollase](#) im Katalog der [Deutschen Nationalbibliothek](#) (Datensatz zu Jürgen Dollase • PICA-Datensatz)
- [Jürgen Dollase](#) in der [Internet Movie Database](#) (englisch)

Artikel von Dollase

- [„Friedrich-Karl Sandmann: Herr der Löffel“](#), FAZ, 2. Dezember 2003
- [„Deutschlands Spitzenköche: Neue Sterne braucht das Land“](#), [Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung](#), 28. November 2004

Videos

- [„Die kulinarische Reportage: Der Guru mit der feinen Zunge“](#), WDR, 2. Januar 2006, Reportage, 45 Min.
- [Gespräch zu "Durch Wissenschaft zum Genuss"](#), 3sat, 12. Januar 2006, Diskussion, 13:40 Min. und [Bios](#)

Quellen [Bearbeiten]

1. ^a ^b ^c ^d [„Die kulinarische Reportage: Der Guru mit der feinen Zunge“](#), WDR, 2. Januar 2006, Reportage, 45 Min.
2. ^a [juergen-dollase.de](#)

- ↑ „Geschmacksschule“ ZDF, [aspekte](#), 3. Dezember 2005
- ↑ „Was ist kulinarische Intelligenz? Von der Ernährung zum Genuss“, ZDF, [nachtstudio](#), 11. März 2007
- ↑ „Was köchelt denn da?“, [Hamburger Abendblatt](#), 2. März 2007

Personendaten

NAME **Dollase, Jürgen**

KURZBESCHREIBUNG deutscher Gastronomie-Kritiker und Journalist

GEBURTSDATUM 16. September 1948

GEBURTSORT [Oberhausen](#)

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/J%C3%BCrgen_Dollase“

Kategorien: [Rockmusiker](#) | [Journalist](#) | [Gastronomiekritiker](#) | [Autor](#) | [Deutscher](#) | [Geboren 1948](#) | [Mann](#)

(im Jahre 2006 – war dieser Text)[Jürgen Dollase](#) (* [16. September 1948](#)), wohnhaft in [Mönchengladbach](#), ist einer der einflussreichsten deutschen [Gastronomie-Kritiker](#) und ein so genannter *Gastro-Journalist*.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Vita](#)
- [2 Wirkungskreis](#)
- [3 Zitat](#)
- [4 TV-Sendungen](#)
- [5 Literatur](#)
- [6 Weblink](#)

Vita [[Bearbeiten](#)]

Dollase studierte nach dem Wehrdienst beim Bundesgrenzschutz Kunst, Musik und Philosophie und arbeitete als Maler, Autor und Produzent. Außerdem war er der Gründer und (von 1971 bis 1982) *Mastermind* der bekannten ehemaligen [Krautrock](#)- bzw. [Artrock](#)-Gruppe [Wallenstein](#).

Wirkungskreis [[Bearbeiten](#)]

Jürgen Dollase hat seit 1999 eine regelmäßige Kolumne (u. a. "Hier spricht der Gast") in der *FAZ* ([Frankfurter Allgemeine Zeitung](#)) sowie in der *FAS* (Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung) und dem *Feinschmecker* (u. a. "Küchenpraxis").

Zitat [Bearbeiten]

"Das gute Produkt steht am Anfang jeder guten Küche – ob zu Hause oder im Restaurant!"

TV-Sendungen [Bearbeiten]

- ZDF: 3. Oktober 2004, *Sonntags Studio*
- SWR: 18. Februar 2005, *Fröhlicher Weinberg*
- WDR: 2. Januar 2006, *Hier und Heute – Die kulinarische Reportage: Der Guru mit der feinen Zunge*

Literatur [Bearbeiten]

- verschiedene Beiträge in: Vincent Klink (Hrsg.): *Cotta's Kulinarischen Almanach*. Klett-Cotta, Stuttgart 1. Jg. (1993) ff.
- *Geschmacksschule*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2005, ISBN 3-937963-20-3
- *Kulinarische Intelligenz*. Tre Torri Verlag, Wiesbaden 2006, ISBN 3-937963-33-2

Weblink [Bearbeiten]

- Jürgen Dollase im Herbst 2004

Von „http://de.wikipedia.org/wiki/J%C3%BCrgen_Dollase“

Kategorien: [Mann](#) | [Deutscher](#) | [Journalist](#) | [Geboren 1948](#)

[Slow Food Deutschland ~ Geschmacksschule](#)

Fon: (069) 587 007 364 Fax: (069) 587 007 361 E-Mail: frankfurt@slowfood.de · [Startseite](#) > [Slow Food vor Ort](#) > [Frankfurt / M.](#) > [Tipps](#) > [Geschmacksschule ...](#)
www.slowfood.de/slow_food_vor_ort/frankfurt_m/tipps/geschmacksschule/ - 14k - [Im Cache](#)
- [Ähnliche Seiten](#)

[Geschmacksschule und Küchentricks der Profis](#)

[Geschmacksschule](#) und Küchentricks der Profis. Nr. 329-629 [Geschmacksschule](#) und Küchentricks der Profis 11.11.2006, 10.00 - 17.00 Uhr Remshalden-Geradstetten ...
www.vhs-bw.de/fobi/vorsch03/4.htm - 2k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[PDF] [Geschmacksschule](#)

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

Im speziellen Programm der [Geschmacksschule](#) wird die sinnliche Wahrnehmung geschult, um, bei Lebensmitteln feine Unterschiede wie Veränderungen durch das ...
www.lsr-ooe.gv.at/gesunde_schule/Folgeseiten/Geschmacksschule.pdf - [Ähnliche Seiten](#)

[Service Interkulturelle Vermittlung: Geschmacksschule für Kids](#)

Abteilung Service Interkulturelle Vermittlung des Museums für angewandte Kunst Frankfurt am Main.

www.museumfuerangewandtekunst.frankfurt.de/education/index.php?id=15 - 16k - [Zusätzliches Ergebnis](#) - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.eco-world.de EVENTS

Eurotoques-**Geschmacksschule** (Aktionstag/e). Wann? 04.09.2004 - 04.09.2004. Wo? D-97828 Marktheidenfeld, Restaurant Weinhaus Anker ...

www.eco-world.de/service/events/archiv/1688/index.html - 4k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.gesundheitsbegleiter.at Elisabeth Streicher

Gerne komme ich in den Kindergarten oder in die VS und mache mit den Kindern die **Geschmacksschule**. Auf spielerische Weise lernen die Kinder das Gemüse mit ...

www.gesundheitsbegleiter.at/HTML/Begleiter/StreicherElisabeth.html - 15k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.mainova-ignaz.de Workshops: Kultur - Mainova Ignaz

Frankfurter Mini-Kochclub: Die **Geschmacksschule** für Kinder ... Die **Geschmacksschule** beginnt mit einer Führung, die an das Kochthema angelehnt ist und erfahrt ...

www.mainova-ignaz.de/www/public/event/workshops_kultur.jsp - 21k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.ile.at News: Steiermark

Geschmacksschule für Kinder. Mit allen Sinnen geniessen. Essen und Trinken mit Genuss erleben, unter bewusstem Einsatz aller Sinne, kann einen Ausgleich zum ...

www.ile.at/news/news.php - 35k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.kunden-begeistert.de Museum für angewandte Kunst

Die **Geschmacksschule** für Genießer findet im Museum für Angewandte Kunst statt. ... **Geschmacksschule** kosten € 45 - der Eintritt ins Museum ist frei. ...

www.kunden-begeistert.de/printable/50000294b612fb201/50000294bf0525913.html - 8k - [Zusätzliches Ergebnis](#) - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

srv.forum.focus.msn.de Forum Gesundheitsmanager Gesundheit FOCUS Online in Kooperation ...

Das wichtigste von der **Geschmacksschule** sind die ersten 10 Seiten....ob man die Löffelgerichte dann noch machen muss ist fraglich.....das normale Mittaessen ...

srv.forum.focus.msn.de/fof/viewtopic.php?t=6892&start=30 - 116k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

Dollase Jürgen – Gatrokritiker – „Kunst orientiert“ – zB. Kritik – eines Speise – Telleranalyse für Einsteiger (6) Thomas Bühner

Moderne Speisen – teilweise – wie abstrakte Malerei / mann erkennt nicht mehr das Ausgangsprodukt / Dekonstruktion

Retronasaler Akkord

Die Begegnung mit der Abstraktion hat beim Essen einen etwas anderen Umfang und teilweise andere Funktionen als in der bildenden Kunst, weil sie eine klare und unter Umständen folgenreiche Entscheidung des Essens erfordert. Der Umfang ist anders, weil es neben der optischen Abstraktion auch eine geschmackliche geben kann, und die Funktion ist verändert, weil sie einen sehr konkreten Hintergrund hat. Der Mangel an Identifizierungsmöglichkeiten irritiert das wichtige Grundvertrauen, ohne das wir uns einer Speise nur zögerlich nähern. Sich etwas einzuweihen, das man nicht kennt, hat eine andere physische und psychische Qualität als das mehr oder weniger distanzierte Betrachten eines Kunstwerks. Auf der anderen Seite begründet die zunehmende Abstraktionierung in der modernen Küche ähnliche Prozesse freizusetzen wie in der bildenden Kunst. Sie ermöglicht die Befreiung von Verknüpfungen mit dem Konkreten (wie etwa einem identifizierbaren Stück Fisch), die Konzentration auf grundlegende sensorische Parameter der Wahrnehmung (wie Texturen oder aromatische Kontraste) und daraus folgender eine neue

Emotionalität, die ihre Grundlagen nicht mehr allein in konkret-remiszenten Erfahrungen hat. (Schlüsselwort: »Die Küche des Südens«).

Thomas Bühner vom Restaurant »La Vie« in Osnabrück ist einer der modernsten deutschen Köche. Er verbindet in vorbildlicher Weise seine hervorragende klassische Ausbildung mit avantgardierten Ideen und schafft eine klare, bei aller Modernität unmissbar erkennbare Sprache. Seine »Langustine in der Krokottenkruste« ist besonders interessant, weil die Komposition auf einer subtilen Grenze zwischen optischer und geschmacklicher Abstraktion liegt. Hauptelement ist ein Langustinenschwanz (1), der mit einer Kruste des indonesischen Krabbenbrotes paniert und leicht glasig gebraten wird. Für die Kruste wird das Krabbenrot (Tapikamehl, Gamelen, Gewürze) gebacken, pulverisiert und mit Korander und Curry gewürzt. Die Steifen von Kokosnus (2) sind mit einer Zuckerlösung beutchen und im Ofen zu einer leicht festeren Textur gebacken. Der Mini-Käutlersalat (3) besteht aus Shiso-Kresse, Basilikum, Estragon, Koriel und Minze. Für den Kokos-

schaum (4) wird ein Kokosrempel mit Wasser vermischt, auf 60 Grad temperiert und mit einem Stabmixer aufgeschäumt. Auf dem Boden des Tellers befindet sich eine Ingwercreme (5) aus Ingwer, frischem Ingwer und Fischfond. Das Pulver auf dem Rand des Tellers (6) ist Curry, das hier nicht aus dekorativen Gründen eingesetzt ist, sondern als deutlich reibbares Element. Beim Essen des Tellers verbindet sich der Geruch mit den Wahrnehmungen im Mundraum zu einer Art »retronasaler« Akkord.

Bühner wählt in aromatischen und textuellen Bereich eine milde Entfremdung, die allerdings durch den Mangel an Beschreibung am Teller des Gerichtes verstärkt wird. Wie Langustinen und ihre häufig zu findende Kombination mit leicht knusprigen Elementen (wie etwa Kartoffel-Rästel) kommt, wird vielleicht dennoch nicht wissen, wie sich die Krokottenkruste auswirkt. Den Schaum und die Kokospäne wird er vermutlich nicht so ohne weiteres nur durch die Optik identifizieren können. Dafür scheint das aromatische Spektrum aber im ersten Moment verlockend, weil es mit Korander, Curry, Ingwer und Kokos von pech-

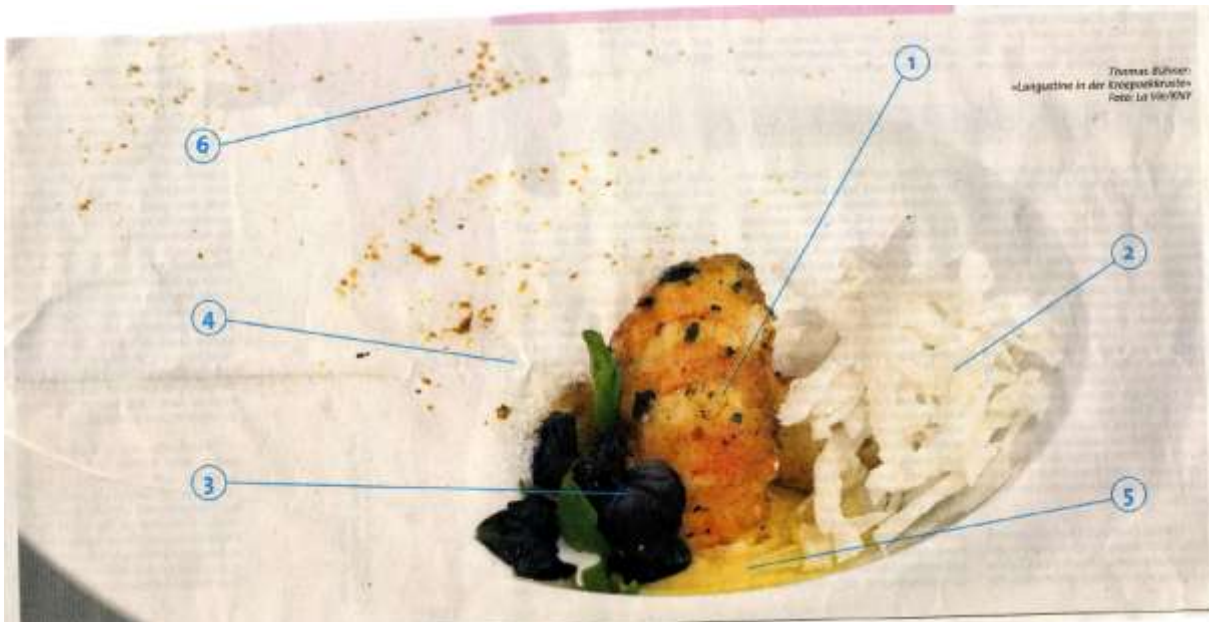
ten Aromen der asiatischen Küche Gebrauch macht. Dann aber greift ein Aspekt der modernen Küche, den man die Inszenierung der Aromen durch die Variation der Aggregatzustände (Temperaturen und Texturen) nennen könnte.

Bei Bühner von Dekonstruktion zu sprechen, trifft die Sache nicht ganz, weil sowohl der Kokosschaum als auch die Späne nicht sehr weit von der natürlichen Kokosmilch und den unbehandelten Spänen entfernt sind. Bühner geht es auch nicht um die Irritation, sondern um eine ebenso modernisierte wie individualisierte Präsentation der Realien. Was für ihn wesentlich wichtiger ist, ist die sensorische Struktur des Gerichtes, deren Vielfalt dafür sorgt, dass unsere Geschmackspapillen in diesem so zurückhaltend wirkenden Gericht eine Menge zu tun bekommen. Da kann man dem häufig schmelzenden Kokosschaum gegen die leicht knusprige Textur der behandelten Kokospäne setzen, man kann erleben, wie Texturen und Aromen einen Bissen von der Langustine nicht nur aromatisch, sondern auch zeitlich umspielen, weil alle Elemente eine sorgfältig austarierte unterschiedliche »Länge« im

Mund haben. Dabei wird eine beträchtliche Vielfalt erreicht, zum Beispiel auch mit der keineswegs zufälligen Versammlung von Kräutern, die in diesem Zusammenhang selbst in kleinsten Stücken wirksam sind und ständig changierende Akkorde erzeugen. Nimmt man Bühners Komposition in diesem Sinne wahr, entfremdet man sich deutlich von der Identifikation des Konkreten im traditionellen Sinne hin zu einer vorwiegend abstrakten Wahrnehmung von verschiedenen Texturen und Temperaturen, also unterschiedlichen Aggregatzuständen. Wenn man so will, führt Bühner den Esser zunächst sehr geschickt und mit mildem Zwang in eine sensible Wahrnehmung der Realien, erreicht dann eine strukturelle Ebene, in der Beziehungen oder zeitliche Verläufe der Wahrnehmung einen Eigenwert bekommen und touchant auf diese Weise das betreffende Level der Abstraktion. Und weil trotz der zeitlich inspirierten Aromenpakete und der sensorischen Strukturierung im Hintergrund ein meisterlich klassisches Verständnis von Harmonie herrscht, macht Thomas Bühner wohl gerade die richtige Küche zur richtigen Zeit.

Jürgen Dollase

Telleranalyse für Einsteiger (6): Thomas Bühner



Thomas Bühner
»Langustine in der Krokottenkruste«
Foto: La Vie/ONY

[PDF]

Ein Grand mit Vieren an der Spitze

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

Restauranttester **Jürgen Dollase** in der Frankfurter Allgemeinen Sonn- 665 **Karlsruhe**. Nagel's Kranz. 214 **Karlsruhe**. Oberländer Weinstube ...

web1.vva.de/gastrotel/restaurantliste/Bestenliste.pdf - [Ähnliche Seiten](#)

Restaurant- & Hotelguides

Restaurant Bistro **Weinstube** ~. 20, Beach Hotels (Designpockets) ~ Martin N. 15 Deutsche Spitzenköche, ihre Kreationen und ihr ~ **Jürgen Dollase** Tre ...

www.mybooksbee.de/cat101910.html - 390k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

[PDF]

BESTENLISTE

Dateiformat: PDF/Adobe Acrobat - [HTML-Version](#)

und was **Jürgen Dollase** an Gewürzen in seiner niederrheinischen Küche stehen hat. Oberländer **Weinstube**. 239 **Karlsruhe**. Zum Ochsen. 517 Kassel ...

www.gastrotel.de/fileadmin/user_upload/pdf/bestenliste_2006.pdf - [Ähnliche Seiten](#)

2007-02-05T14:29:39 Attila, Eroberer der Gourmetküchen Mit ...

Ihr Anton Stefanov Restaurant und **Weinstube** Berlin-Sankt Moritz Intelligenz" von **Jürgen Dollase** lässt sich sehr gut als Begleitmaßnahme oder Einstieg ...

www.weinportale.de/Newsarchiv_XML.xml - [Ähnliche Seiten](#)

www.buchgourmet.com - der Kochbuch Spezialist : Witzigmann, Eckart ...

Jürgen Dollase - Kolumnist und Autor - hat dies mit 15 kreativen Spitzenköchen Saumagen-Empfehlungen aus **Weinstuben** und Gasthäusern und alles, ...

www.buchgourmet.com/prod_details.asp?productid=153&subcat=1 - 627k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.buchgourmet.com - der Kochbuch Spezialist : Ruhl, Thomas ...

Jürgen Dollase - Kolumnist und Autor - hat dies mit 15 kreativen Spitzenköchen Das Bookazine zur Serie "Küchengeheimnisse" von **Jürgen Dollase**. ...

www.buchgourmet.com/prod_details.asp?productid=18457&subcat=1

Oberländer Weinstube | RINDERSPACHER



HERZLICH WILLKOMMEN

**In der Oberländer Weinstube in
Karlsruhe werden seit über 100
Jahren Gastlichkeit und
Weinausschank gepflegt. Bereits in
der dritten Generation wird das
Haus von der Familie**

Rinderspacher geführt. Dieser Tradition fühlen wir uns verpflichtet und doch sind wir immer auf der Suche nach dem Neuen. Im historischen Ambiente setzt Küchenchef Gunter Ehinger mit kreativer, moderner und stern-gekrönter Küche Akzente. Darüber hinaus bieten wir eine der imposantesten Weinkarten Deutschlands.

TEAM RESTAURANT IMPRESSUM

Oberländer Weinstube
Besitzer: Peter Rinderspacher
Akademiestraße 7
76133 Karlsruhe

Tel 0721-25066
Fax 0721-21157
kontakt@oberlaender-weinstube.de

Ust-IdNr: DE 143694899

die wahrheit

Die zehn Gebote des frankfurter allgemeinen Küchenmoses

Moses ist schwer im Kommen. Jüngst wurden die Hartz-"Reformen" mit den Zehn Geboten verglichen, die Moses von Gott empfangen hat... VON RUDOLF WALTHER

... Der für Weltliches aller Art bei Volkswagen zuständige Peter Hartz wäre demnach der Gott, der der rot-grünen Regierung die "Reform"-Gesetze eingeflüstert hat.

Jede Farce erzeugt einen, der sie überbietet. Hartnäckig arbeitet der Gastronomie-Kritiker Jürgen Dollase jede Woche daran, der FAZ-Leserschaft die "Neue Deutsche Schule" der Kochkunst vorzustellen. Über Nacht geht das nicht. Noch im Mai 2007 sagte Dollase den deutschen Köchen, "lebt wohl, ihr Sößchenfreunde!" und bescheinigte ihnen, sie zählten "international nichts mehr." Aber

schon im Juni gingen die Köche daran "sich zu befreien", und vier Monate später konnte ihr Prophet Dollase das "Regelwerk der neuen Küche" vorlegen. Die zehn Gebote der "strukturalistischen Küche" drehen sich um das, was Kochen - mehr oder weniger gut - seit weit über hundert Jahren auszeichnet: "Alle Elemente einer Kreation werden unter sensorischen Gesichtspunkten präzise aufeinander bezogen." Genau.

Aber die "Neue Deutsche Küche" hat zwei Erzfeinde. Da ist Frankreich, das immer noch Platz eins beansprucht. Der Anspruch der klassischen französischen Küche wie der Nouvelle Cuisine ist für den Befreiungskrieger der "Neuen Deutschen Küche" nur "ein Instrument der Unterdrückung durch ein letztlich autoritäres Küchenverständnis." Die Küchen-Napoleone jenseits des Rheins bekommen Dresche und werden eingedeckt mit Hinweisen auf die Segnungen der deutschen regionalen Küchen. Dem Raffinierten und Überkandidelten der Franzosen setzt Dollase Teutonisch-Handfestes entgegen: Labskaus, Matjesfilet auf Schwarzbrot mit rohen (!) Zwiebeln und selbstverständlich alles vom "Schwein von den Ohren bis zum Schwanz." Bon appétit.

Der zweite Feind der "Neuen Deutschen Schule" ist gefährlicher und heißt Jürgen Dollase. Sein Anspruch, "das Essen vernünftig zu beschreiben", lenkt zunächst vom Essen ab, denn darüber muss jeder erst eine Runde lachen. Dollases Lieblingswort und Schwungrad "Textur" stammt aus der Textilindustrie. Bei ihm meint es Struktur oder Konsistenz, neben Temperatur und Aroma die wichtigste Eigenschaft alles Gekochten. Eine Trivialität also. Dollase schmiedet aus "Textur", "Texturspiel" und "Texturbild" papierene Stichwaffen, die fast weh tun in ihrer lächerlichen und Lachreiz auslösenden Prätention. Gebratene Gänsestopfleber mit Karotten an einer Kaffee-Sauce erzeugen "einen wichtigen Effekt der kulinarischen Dekonstruktion, nämlich den erheblich veränderten Blick auf Zusammenhänge durch textuelle Veränderung ihrer Bestandteile."

Wo "kulinarische Aufklärung" (Dollase über Dollase) so daherkommt, ist der Bluff nicht weit weg. Wer "das Pauillac-Lamm, das Sisteron-Lamm, das Salzwiesen-Lamm" nicht blind unterscheiden kann, hat keine Ahnung davon, wie die "strukturalistische Theorie und Praxis der kulinarischen Konstruktion" funktioniert und wie "die Nussigkeit" von Fisch "perfekt und originell dekliniert wird". Gehen wir essen? Nein, wir deklinieren noch ein wenig weiter.

die wahrheit auf taz.de

<http://www.taz.de/1/wahrheit/artikel/1/die-zehn-gebote-des-frankfurter-allgemeinen-kuechenmoses/?src=AR&cHash=2c1a945d16&type=98>

<http://www.faz.net/s/RubCF3AEB154CE64960822FA5429A182360/Doc~E195BE67F10D94312AED0905880B6CE0C~ATpl~Ecommon~Scontent.html>

Fast-Food-Streit

Ich esse meinen Hamburger nicht

Von Jürgen Dollase



Der Molekularkoch hat die Massenkost entdeckt: Ferran Adrià

12. November 2008 Die Stars der Kochkunst werden immer berühmter, scheinen aber ihrer neuen Rolle und speziell den damit verbundenen gesellschaftlichen Implikationen noch nicht recht gewachsen zu sein. Es ist erst einige Monate her, dass der spanische Spitzenkoch Santi Santamaria eine unsägliche und rundum unhaltbare Diskussion über die angeblichen gesundheitlichen Risiken mit der Molekularküche angezettelt hat – ein gefundenes Fressen für Traditionalisten wie Redundanzesser. Nun hat auch der weltberühmte spanische Drei-Sterne-Koch Ferran Adrià vom Restaurant „El Bulli“ im spanischen Roses kräftig danebengegriffen und eine Naivität bei der Einschätzung kulinarischer Zusammenhänge gezeigt, die doch einigermaßen erstaunt.

Was ist passiert? Adrià hat in einem Interview über die Schnellrestaurantkette McDonald's mitgeteilt, auch er könne zu diesem Preis keinen besseren Hamburger herstellen. Mehr noch: Wenn McDonald's die zehn besten Köche der Welt engagierte, so wären auch diese dazu nicht in der Lage. Adrià, der nach eigenen Angaben erst dreimal in seinem Leben einen Hamburger gegessen hat, liegt mit dieser unverantwortlichen Äußerung exakt auf der Linie des Fast-Food-Konzerns und hat der öffentlichen Stellung der Kochkunst einen schweren Schaden zugefügt.

Manipulation auf niedrigem Niveau

Es ist schon immer das Ziel von McDonald's gewesen, von der eigentlichen kulinarischen Qualität ihrer Produkte abzulenken. Adrià wären wohl seine Äußerungen vor einem aufgeklappten Hamburger aus der nächsten Filiale im Hals steckengeblieben, weil sich die Realitäten auch schon optisch völlig anders mitteilen. McDonald's aber wirbt mit gesundheitlicher Unbedenklichkeit und bunten Bildern und in großangelegten Imagekampagnen, die das Bild eines rundum seriös arbeitenden, geradezu kulturell wertvollen Konzerns verbreiten. Demgegenüber steht die Wirklichkeit einer kulinarischen Manipulation auf niedrigem Niveau, mit der die Kundschaft von Kindesbeinen an an ein industrielles, völlig überwürztes und von künstlichen Aromen durchsetztes Essen gewöhnt werden soll.

Blättern

[Zum Thema](#)

- Spitzenkoch Alexander Herrmann zum Burger-Streit
- Jürgen Dollase erklärt den Hamburger von McDonald's
- Diktatur des Kulinariums
- Siebenhundert Gourmets haben entschieden: Das beste Restaurant der Welt heißt „El Bulli“
- Michelin 2009: Heinz Winkler auf zwei Sterne degradiert

McDonald's erzeugt bei seinen Kunden die Vorliebe für ein Geschmacksbild, das nur noch von McDonald's und ähnlich arbeitenden Firmen befriedigt werden kann. Die so gedrißte Kundschaft ist schnell für natürlichere, differenziertere und unter kulturellen Gesichtspunkten einfach bessere Formen des Essens verloren. In einer bizarren Verdrehung wird die industrielle Reduktion eines seriösen Essens von einer preisreduzierten Notlösung zum neuen Maßstab. Diese Zusammenhänge und ihre Auswirkungen scheinen Adrià nicht klar zu sein. Sie dürften im Übrigen auch längst für McDonald's ein Problem sein, weil der eigene Erfolg längst jede Modifikation des eigenen Programms blockiert. Die Kunden wollen vor allem die Standards essen.

Wer prüft die Qualität?

Aber lassen wir uns ruhig einmal auf den naiven Vorschlag Adriàs ein. Nehmen wir also an, McDonald's lüde die zehn besten Köche der Welt ein, um einen solchen Versuch zu starten. Erstens wäre zu befürchten, dass tatsächlich einige davon kämen. Zweitens würde passieren, was Adrià schon vermutet hat – sie würden zwar einen besseren Hamburger herstellen, es aber nicht zum üblichen Verkaufspreis schaffen. Aber: Wer prüfte überhaupt die Qualität der Hamburger? Etwa das Publikum, das dann aus dem Wald herausrufen würde, was man ein Leben lang hineingerufen hat, und das überhaupt keine Werkzeuge zur Differenzierung besitzt?



Was angeblich keine Spitzenköche besser hinbekämen: der doppelte Hamburger von McDonald's

Es ist ein Märchen, dass das Essen bei McDonald's so preiswert ist, dass es ein unschlagbares Preis-Leistungs-Verhältnis bietet. Man darf ja nicht übersehen, dass diese Preiswürdigkeit nur im Vergleich mit vergleichbaren gastronomischen Angeboten, nicht aber mit den Kosten eines selbsthergestellten Essens besteht. Spätestens dann, wenn sich mehrköpfige Familien in Schnellrestaurants einfinden, entstehen Kosten, die jederzeit auch für das Material eines selbstgekochten Essens reichen würden. Dass man das dann oft gar nicht recht mag, ist – siehe oben – Folge der mittlerweile verbreiteten Unfähigkeit zum Kochen und Effekt der Auswirkungen einer entsprechenden kulinarischen Sozialisation.

Die Pflicht des Kochs gegenüber der Gesellschaft

Nach Aussage von Ferran Adrià ergibt es keinen Sinn zu behaupten, McDonald's sei nicht gut, wenn man keine Alternativen anzubieten hat. Diese ebenfalls die Politik des Konzerns verteidigende Meinung fällt voll auf Adrià zurück. Es ist ein großer Makel unserer Starköche, dass sie in der Regel zur Reduktion ihrer Kochkunst auf ein in breiteren Bevölkerungsschichten kommunizierbares Maß nicht in der Lage sind. Natürlich kann man bessere Hamburger für das gleiche Geld machen – aber genau das liegt überhaupt nicht im Blickfeld unserer Meisterköche. Sie verstehen sich liebend gerne als Repräsentanten einer wichtigen Säule der Kultur, können oder wollen aber gleichzeitig ihre aus dieser Lage und ihren Fähigkeiten herrührende Verantwortung gegenüber der Gesellschaft nicht wahrnehmen.

Die Spitzenköche der Welt stehen weitgehend neben der industriellen Entwicklung, es sei denn, sie signieren gegen hohe Honorare Produkte, die niemals die Handschrift eines Könners erkennen lassen. Sie beklagen gerne die Zustände, an deren Verbesserung sie gar nicht mitwirken wollen. Die Bemerkungen Adriàs gehen deshalb in die falsche Richtung, und es wäre fürchterlich, wenn sich jetzt bei noch kürzer denkenden Verbrauchern die Meinung festsetzen würde, dass selbst die Starköche Hamburger nicht besser zubereiten können.

Hätte Adrià also schweigen sollen? Jein. Zuerst sollte er, der es doch so sehr liebt, auf Märkten wie La Boqueria in Barcelona in frischen und traditionellen Produkten zu schwelgen, wieder einmal selbst einen Hamburger essen. Das müsste das Problem eigentlich schon beseitigen. Dann aber sollte er mit Übersicht und Energie Alternativen und natürlich auch die Strategien zu deren Durchsetzung entwickeln – und schlicht und einfach überzeugen.

Text: F.A.Z.

Bildmaterial: picture-alliance/ dpa