

Pur, präzise, sinnlich

Wir brauchen eine neue Küche: mehr Achtung vor den Produkten, mehr Präzision im Umgang mit ihnen und eine neue kulinarische Sensibilität. Im dritten Band seiner viel beachteten Trilogie setzt sich Jürgen Dollase kritisch mit aktuellen Themen wie Überwürzung und Denaturierung von Produkten, Überernährung, mangelnde Resteverwertung und Industrialisierung des Geschmacks auseinander.



Daraus ergibt sich ein innovatives, ganzheitliches Küchenkonzept: ein anderer Umgang mit den kulinarischen Ressourcen, geprägt von Sorgfalt, Klarheit und gleichzeitig faszinierender Modernität und Sinnlichkeit. Diesen radikal neuen, sensorisch durchdachten Ansatz führt er in über 50 Rezepten vor, etwa einer «Tomatensuppe ohne Zutaten», einem «Ragout von Kerngehäusen mit gerösteten Kernen, Frischkäse und Rosinen» oder einem «Huhn mit Huhn».

Ausserdem zeigt er, wie das Konzept auf Gastronomie und Handel übertragbar ist.

Jürgen Dollase studierte Kunst, Musik und Philosophie, war von 1970 bis 1983 professioneller Rockmusiker, danach als Autor und Produzent tätig, mit zunehmendem Interesse am Kochen. Seit 1999 arbeitet er für die Frankfurter Allgemeine Zeitung, später auch für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung, den Feinschmecker, den Port Culinaire und das Fine - European Wine Magazine.

Pur, präzise, sinnlich

Jürgen Dollase
ISBN: 978-3-03800-932-0
www.at-verlag.ch