

Kräutertee und Infusion

Gewürze und pflanzliche Extrakte

Pharmazie und Ernährung

- 11 Von seiner Wortherkunft und Geschichte her hat Apotheke einiges mit Kulinarik zu tun. Pharmazeuten betreiben ihr Geschäft schon lange, erschöpfend und mit einer sprichwörtlichen Akkuratesse. Da ist es naheliegend, sie nach Methoden der Gewinnung von Inhalts- und Aromastoffen aus pflanzlichem Material zu fragen. Die Heidelberger Pharmazeuten CORNELIUS DOMHAN und MICHAEL WINK laden zu einem kleinen Grundkurs ein.

Glaubwürdigkeit

Überlegungen zu den Wurzeln einer Haltung

- 23 Eigentlich haben wir es uns ganz gut und sicher eingerichtet in unserer vorwiegend naturwissenschaftlich strukturierten und orientierten Welt. Die Ausführungen von CHRISTOPHE PERRET-GENTIL sind durchaus geeignet zu hinterfragen, ob nicht darüber hinaus anderes Wissen bewahrenswert sein könnte. Er jedenfalls hat sich eine rare Kräuterkompetenz erarbeitet und vermag sie in qualitätvoller Eindringlichkeit zu Papier zu bringen.

Molekulare Teeorie

Infusion, Zubereitung, Sensorik, Gastronomie

- 42 THOMAS A. VILGIS hat in der *Camellia-sinensis*-Ausgabe des Journal Culinaire die Grundlagen für die Geschmacks- und Aromenvielfalt der daraus gewonnenen Tees beschrieben. Nun legt er minutiös dar, welche praktischen Wege gewählt werden können, um sie in Getränken sensorisch erfahrbar zu machen. Zudem skizziert er faszinierende gastronomische Überlegungen für ihr Zusammenspiel mit Speisen.