

Jürgen Dollase

Kulinarische Intelligenz

Für Bärbel, Sophie und Sheila

Tre Torri

Inhalt

5 Einleitung

Was ist kulinarische Intelligenz?

- 9 Der Begriff „Intelligenz“
- 11 Wissen und Verstehen: Jeder hat seine Chance
- 13 Zum Beispiel: Die Tomatensuppe
- 20 Zum Beispiel: Fleisch braten
- 24 Wie hoch ist die kulinarische Intelligenz von Spitzenköchen?

31 Qualität begreifen:

Die Unterscheidung zwischen gut und schlecht

- 31 Von richtigem und falschem Qualitätsbewusstsein
- 35 Das Punktesystem: Punkt für Punkt zu guter Küche

39 Die kulinarische Intelligenz im Alltag

Der Einkauf

- 39 Die Quellen: Ein schwieriges Geschäft
- 43 Probieren ist Studieren
- 45 Vorratshaltung: Ein Lösungsvorschlag

Selber kochen

- 46 Jeder kann kochen
- 48 Vom Laien zum hervorragenden Koch durch kulinarische Intelligenz
- 52 Kein Fortschritt ohne Improvisation
- 54 Soll man eigene Rezepte entwickeln?
- 56 Kochen (fast) ohne Geld: Kann man mit Supermarktprodukten eine gute Küche machen?
- 58 Der Gerätepark: Weniger ist mehr
- 62 Kochen für Gäste: Warum man selbstlos sein sollte

Essen lernen - Essen verstehen

- 65 Vorbemerkung

Inhalt

- 66 Wie wir essen
- 69 Die ausgeweitete Sensorik: Eine neue Welt tut sich auf
- 73 Essen verstehen - Essen entschlüsseln
- 76 Der neue Gourmet: Höhere Sensibilität, mehr Wissen, mehr Genuss

Außer Haus essen

- 78 Ein grundsätzliches Problem:
Unser kulinarisches Weltbild und seine Tücken
- 80 Systemgastronomie: Der Gast als Objekt
- 83 Bürgerliche Küche zwischen Fast Food und Spitzenküche:
Die kulinarische Mitte verändert sich
- 88 Die hohe Schule: Keine Angst vor Spitzenküche

Unterwegs

- 96 Die kulinarische Landkarte:
Von einem Höhepunkt zum anderen
- 99 Systematisch essen: Investieren lohnt sich

103 Die Förderung der kulinarischen Intelligenz

- 103 Vorbemerkung:
Wie entwickelt sich kulinarische Intelligenz?

Zu Hause

- 107 TV: Viel Wind um ziemlich wenig
- 110 Zeitschriften: Es dürfen auch ein paar mehr sein
- 112 Bücher: Es geht nicht ohne und eigentlich
braucht man sehr viele
- 114 Familienleben und Kindererziehung:
Laßt sie mitmachen!

Bildung /Ausbildung

- 120 Esskultur: Essen ist Kultur
- 123 Schule: Brauchen wir ein neues Fach „Kochen und Essen“?
- 125 Hochschulen und Akademien:
Von Rückstand und möglichem Fortschritt
- 129 Anmerkungen zur Kochausbildung

133 Materialsammlung I: Vorratshaltung

143 Materialsammlung II: Gute Bücher

149 Statt eines Nachwortes: Wie ich Gourmet wurde

159 Über den Autor