



Lang für »Wer ist eigentlich ein Hobbykoch?« missverstehen könnte.

Das trifft ebenso auf »**Modernist Cuisine**« (Taschen) zu: Das sechsbändige Mammutwerk gießt die Hohe Schule der Molekularküche, den Umgang mit Wasserbad und Zentrifuge, Emulgatoren und Enzymen in atemberaubende Bilder und Rezepte – zu einem atemberaubenden Preis (2.440 S., 399 Euro). Auch hier geht es nur bedingt um Nachahmung, sondern eher um Eindrucksmanagement und um etwas sehr Schätzenswertes: die Rettung der Idee, dass es Kochsphären gibt, für die man mehr im Gepäck haben sollte als eine Folge von »Lanz kocht«.



Constanze Kleis