

Wein richtig dekantieren

Datum: 16. 09. 2011

Gourmet Report Archiv

von Rainer Ribing - www.dertourismus.at

Auf der Pariser **Kochbuch**messe „Cookbook Fair“ machte ein spezieller Koch auf sich aufmerksam. Er präsentierte nicht etwa ein banales neues **Kochbuch**, sondern legte ein Kompendium von 20 Kilogramm mit 1,1 Millionen Wörtern und 3.216 Bildern in fünf Bänden auf den Büchertisch. „Modernist Cuisine“, geschrieben von Nathan Myhrvold (51), eigentlich Mathematiker und Physiker (eine Doktorarbeit schrieb er in Cambridge bei Stephen Hawkins) und nach einem Job bei Microsoft steinreicher Hobbykoch.

Hobbykoch? Na ja. So ähnlich. Für sein Hobbykochbuchprojekt hat Myhrvold gerade mal ein Team von 40 Forschern und ein Budget von 5 Millionen Dollar ins Rennen geschickt. Unter anderem kam dabei auch ein Brotaufstrich von 150 Gramm heraus, der aus 60 Kilogramm Mais hergestellt wurde. Dazwischen lagen knapp 2 Stunden in denen der frische Mais mit dem Zwanzigtausendfachen der Erdanziehungskraft durch eine Laborzentrifuge raste und so Öle, Wasser und Ballaststoffe von ihm abtrennte. Das Ergebnis sind ungefähr 150 Gramm purer Geschmack. Nachkochen? Leichter fällt es uns da schon mit einer anderen „Entdeckung“ aus dem Labor: Myhrvolds hat den Beweis angetreten, dass man Wein zum Dekantieren nicht etwa im Dekanter lüftet, sondern am besten einige Sekunden durch den Küchenmixer jagt. Die Annahme, der Wein brauche grundsätzlich nur Kontakt mit Sauerstoff, sei eine falsche. Mehrere Versuche zur Weinlüftung hätten in einer Stickstoffumgebung zu annähernd gleichen Ergebnissen geführt. Deshalb haben sich die Forscher auf die Entgasung des Weines konzentriert. „Wenn also ein bisschen Dekantieren hilft, warum nicht auch viel?“ sagten sie sich und schütteten testweise ein paar Flaschen Château Margaux in den Mixer. Ein paar Sekunden später: Voila! Der Turbo-Dekantierte schmeckte weicher und runder als in der belüfteten Version.

Das und mehr auf <http://modernistcuisine.com/>

Lesen Sie auch unseren Artikel zum Thema: Modernist Cuisine:
www.gourmet-report.de/artikel/339542/Nathan-Myhrvold.html