

Nathan Myhrvold

Datum: 11. 09. 2011

Gourmet Report Archiv

Nathan Myhrvold, Doktor der Mathematik und Doktor der Physik mit Postdoc bei Stephen Hawking, ehemaliger Chief Technology Officer von Microsoft und Mitbegründer von Intellectual Ventures, schrieb das ultimative **Kochbuch**: "Modernist Cuisine" ist eine Art 20 kg schwerer Brockhaus der Küche

Nur eines von vielen Beispielen: Seit Großmeister Siebeck kochen Generationen deutscher Hobbyköche ihren Hühnerfond über mehrere Stunden aus Hühnerknochen. Nach Myhrvold völliger Unsinn. Den geschmacksintensivsten Hühnerfond erzielt man mit gehacktem Hühnerfleisch in nur kurzer Zeit im Dampfdrucktopf.

Lesen Sie den gesamten Artikel bei WELT ONLINE:

www.welt.de/print/wams/lifestyle/article13583206/Dr-Myhrvolds-Kuechenlabor.html

Das Buch kann für 430 Euro bestellt werden: ISBN: **978-0-9827-6100-7** (Bestelllink) - Stand: 10.9.2011