

## Presseinformation



**Thomas A. Vilgis und Rolf Caviezel**

### **„Das Parfüm der Küche. Der Schlüssel zum Genuss“**

#### **Bibliografische Daten:**

Verlag: Tre Torri Verlag GmbH

Umfang: 272 Seiten

Format: 28,0 cm x 29,0 cm

Ausstattung: Hardcover

ISBN: 978-3-941641-97-6

Gebundener Ladenpreis: 49,90 € (D),

20,50 € (A), CHF 27,90

ET: 2014

### **Eine neue kulinarische Dimension - für ambitionierte Hobbyköche, Küchenprofis und Gourmets**

Essen ist eine sinnliche Erfahrung. Bei der Zubereitung von Gerichten und während des Essens werden all unsere Sinne angesprochen. Wir sehen, fühlen, riechen, schmecken und hören sogar, ob Gemüse, Fisch oder Fleisch gebraten wird. Es ist vor allem die Wahrnehmung über die Nase, die uns differenziert schmecken und Gerüche mit bestimmten Emotionen assoziieren lässt.

Das Komplizierte einfach beschreiben: Kulinarische Innovationen haben bei Tre Torri schon immer größte Beachtung gefunden. Auf der stetigen Suche nach neuen Impulsen ist „Das Parfüm der Küche“ entstanden.

Dem Kochbuch liegt die revolutionäre Idee zugrunde, Gerichte zu kreieren, die analog zu den acht Grunddüften nach Günther Ohloff (Riechstoffchemiker und Aromaforscher) aufgebaut sind. Ein innovatives Grafikkonzept veranschaulicht die Grundidee. Die Grunddüfte - fruchtig, blumig, grün, harzig, holzig, erdig sowie animalisch und würzig – werden in einem Duftkubus räumlich dargestellt.

Die wissenschaftliche Grundlage dieses Buches lieferte Physikprofessor Thomas Vilgis, die kreative Umsetzung erfolgte durch den Schweizer Spitzenkoch Rolf Caviezel. Die intensive Teamarbeit von Verlag, Autoren, Fotografie und Gestaltung hat 50 einzigartige „Gerichte“ in einem wunderschönen Buch als Ergebnis

hervorgebracht. Highlight des Ganzen: Gerichte, die dem Aromen-Spektrum bekannter Parfüms, wie Marc Jacob „Dot“ oder Prada „Luna rossa“, nachempfunden sind.

Neben Bildern und Grafiken, werden detailliert die chemischen Grundlagen der Aromen sowie der Geruchswahrnehmung erläutert. Das Buch erklärt die speziellen Küchentechniken und -geräte und enthält eine tabellarische Auflistung zahlreicher Lebensmittel samt ihrer Duftbeschreibung.

„Das Parfüm der Küche“ ist kein klassisches Kochbuch. Es ist eine Revolution, ein sinnliches Geschmackserlebnis mit Rezepten, die Aromen-Explosionen verursachen. Ambitionierten Hobbyköchen und Küchenprofis eröffnet dieses Werk ebenso neue kulinarische Dimensionen, wie Liebhabern der kreativen Küche.

## Die Autoren

### Thomas A. Vilgis

Der Physikprofessor der Mainzer Universität ist leidenschaftlicher und ambitionierter Hobbykoch. Ihn interessieren vor allem der gute Geschmack und die wissenschaftlichen Vorgänge beim Kochen und Genießen. Mit diesem Thema setzt sich Vilgis beruflich, publizistisch und privat auseinander. Nach dem Physik- und Mathematikstudium sowie Forschungsaufenthalten in Cambridge, London und Straßburg, erforscht Vilgis bereits seit 2008 die Physik und Chemie von Lebensmitteln am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz. Thomas Vilgis ist Mitherausgeber des „Journal Culinare“ und veröffentlicht zudem regelmäßig Kolumnen in Magazinen wie „Physik in unserer Zeit“, „Salz & Pfeffer“ und „Slow Food“. Er ist Mitglied von „Slow Food Deutschland“ und des „Internationalen Arbeitskreises zur Kulturforschung des Essens“ der Dr. Rainer Wild-Stiftung in Heidelberg

### Rolf Caviezel

Für den Schweizer Koch ist Kochen Kunst und Freude am Experimentieren, eine Kombination aus Traditionellem mit modernen Elementen der Molekularküche. Diese Art zu kochen verhalf Rolf Caviezel sowohl national als auch international zu zahlreichen Auszeichnungen. Nach seiner Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen, führten ihn Stationen nach Zürich, Bad Ragaz, St. Moritz und Kanada. Mit unterschiedlichen Aus- und Weiterbildungen vergrößerte er sein fachliches Wissen, u.a. als Restaurantfachmann und Gastronomiekoch Spital & Heim. 2007 gründete er mit seiner Frau Célia die „Freestylecooking GmbH“. Hier vermittelt der Schweizer in Kursen und Schulungen Konzepte rund um neue Kochtechniken.

Leseprobe:

[http://issuu.com/tretorri/docs/das\\_parf\\_m\\_der\\_k\\_che -  
\\_der\\_schl](http://issuu.com/tretorri/docs/das_parf_m_der_k_che_-_der_schl)

Weitere Informationen zu unserem Verlag und Programm finden Sie unter [www.tretorri.de](http://www.tretorri.de) oder Sie besuchen uns auf Facebook.

## Pressekontakt

Janine Kremer  
Tre Torri Verlag GmbH  
Sonnenberger Straße 43  
D-65191 Wiesbaden  
Telefon: +49 (611) 57 99 275  
Fax: +49 (611) 50 55 842  
E-Mail: [j.kremer@tretorri.de](mailto:j.kremer@tretorri.de) / [presse@tretorri.de](mailto:presse@tretorri.de)  
[www.tretorri.de](http://www.tretorri.de)