

Recent advances in **Molecular and Physical Gastronomy**: how many colloidal systems can exchange with their environment? (plus **News from Synthetic Cooking**)



Dienstag, 24. Oktober 2023
17.00 Uhr, H 44

Hervé THIS



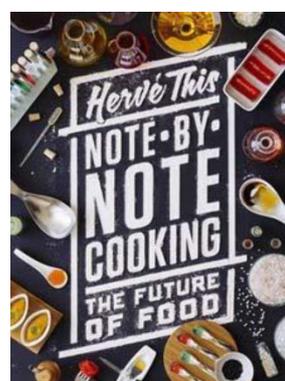
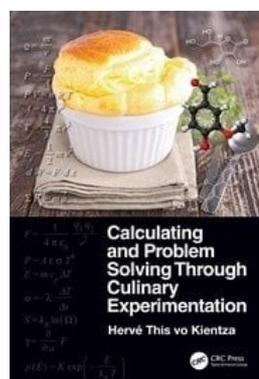
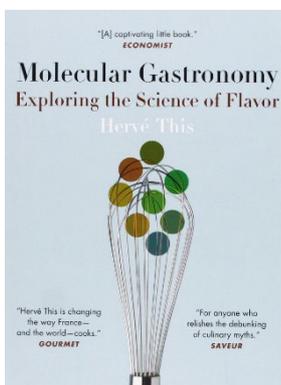
AgroParisTech-INRAE
International Centre for Molecular
and Physical Gastronomy, Paris,
Frankreich

<https://eng-icmpg.hub.inrae.fr/about-the-international-centre-of-molecular-gastronomy>

Hervé This-Benckhard ist der Mitbegründer der sogenannten „molekularen“ Gastronomie“. Seit Jahrzehnten beschäftigt er sich mit den wissenschaftlichen Grundlagen des Kochens in all seinen Schattierungen. Neben einer Reihe von Büchern (auch in Deutsch erschienen) ist er bekannt als Berater von Sterneköchen und zahlreichen Auftritten, auch im Fernsehen. Als geborener Entertainer schafft er es auf unnachahmliche Weise, auch dem nichtwissenschaftlichen Publikum die Geheimnisse der Kochkunst und deren chemische Grundlagen nahezubringen.

In diesem Experimentalvortrag (natürlich wird er auch einiges vorkochen) lässt er die vergangenen Jahrzehnte Revue passieren, geht auf neueste, wissenschaftliche Fragestellungen ein und gibt dazu Neuigkeiten zur „synthetischen Küche“.

Nicht nur Chemiker und allgemein Naturwissenschaftler werden auf ihre Kosten kommen, sondern auch alle, die sich für moderne Küche interessieren.



„Dem Spiegelei hat er sogar ein einzelnes Kapitel gewidmet... wer hätte etwa gewusst, dass man nur das Eiweiß in der Nähe des Dotters salzen darf?“ -
Die Zeit