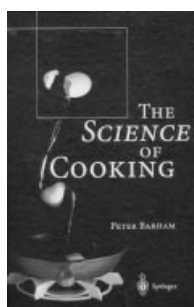


## Fisch, Fondue und Mürbeteig

**The Science of Cooking.** Von *Peter Barham*. Springer-Verlag, Heidelberg 2000. 244 S., 27. Abb., 30 Tab. 69.00 DM.—ISBN 3-540-67466-7

Vor etwa fünf Jahren wurden vier wichtige Bücher, die sich mit den Zusammenhängen von Nahrungsmittelzubereitung und Chemie beschäftigen, in einer ausführlichen, vergleichenden Rezension vorgestellt (*Angew. Chem.* **1996**, 108, 495–497). Das vorliegende Buch mit seinem anspruchsvollen Titel, das ansprechend gedruckt und gebunden ist, hat es schwer, gegen jene Werke – zwei von Harold McGee und zwei von Hervé This – zu bestehen. Es ist eigentlich überflüssig!



Natürlich enthalten alle Bücher auch Tatbestände, die von Vorgängern abgehandelt wurden, dafür gibt es eine Bibliographie. Der Autor zitiert zwar McGee, lobt ihn sogar, aber This erwähnt er nicht. Das Buch enthält einige wirklich gute Abschnitte. So werden Fette und Öle sowie Detergentien sehr anschaulich beschrieben. Die Tatsache, dass „Geschmack“ im Wesentlichen durch „Geruch“ ausgelöst wird, wird überzeugend bewiesen. Die Diskussion über die notwendige, aber auch hinrei-

chende Genauigkeit von Rezepten wäre manchen Verfassern von Kochbüchern zu empfehlen. Die Abhandlung über den Geruch von Fisch ist klar und exakt, die Rezepte von Fondue und Mürbeteig sind lobenswert. Überhaupt sind die Kapitel über Kuchen und anderes Backwerk die gelungensten. Die Aufnahme des ausführlichen Kapitels über die Historie der Schokolade überrascht; es ist zwar lesenswert, aber steht in keinem Zusammenhang mit den übrigen Themen des Buchs.

Die Erklärung der Grundlagenchemie ist immer problematisch, auch bei anderen Autoren. Wirklich schlimm wird es allerdings in dem Kapitel „Physical Gastronomy“: Diese seitenlangen Darstellungen von Differentialgleichungen etc. sind abschreckend. Der Autor meint zwar, er habe diese physikalischen Details nur zum Spass aufgenommen (Seite 49), und man könne diesen Teil auch überblättern. Es erweckt jedoch den Anschein, als wolle er dokumentieren, welch schwierige Mathematik er beherrscht. Der Leser legt hier das Buch resigniert weg.

In der Idee vielleicht ganz nützlich, in der Ausführung oft peinlich, sind die Abschnitte „What might be wrong and what to do“. Diese häufig vorkommenden Tabellen haben je drei Spalten, überschrieben mit Problem, Ursache und Lösung. Beispielsweise erscheint beim Kochen von Fisch (Seite 94) das Problem „Der Fisch zerfällt beim Kochen oder beim aus dem Topf nehmen.“ Als Ursache wird angeführt: „Sie haben den Fisch zu lange gekocht.“ Der Lösungsvorschlag lautet: „Beim nächsten Mal kochen Sie den Fisch eine kürzere Zeit.“ In der folgenden Zeile taucht das Problem auf: „Der Fisch ist zu fest.“ Es folgt die Erklärung der Ursache „Sie haben den Fisch nicht lange genug gekocht.“ und die geniale Lösung „Beim nächsten Mal kochen Sie den Fisch etwas länger.“

Von den vielen kritikwürdigen Einzelheiten sollen hier nur einige erwähnt

werden: Das Thema Mikrowelle wird viel zu kurz behandelt. Es wird nicht deutlich erklärt, was man mit Hilfe der Mikrowelle machen kann und was nicht. Das Nichtwaschen von Pfannen, damit sie eine Patina ansetzen, an der empfindliches Bratgut nicht kleben bleibt (Seite 60), ist keinesfalls zu empfehlen. Man kaufe sich stattdessen eine oder zwei preiswerte, beschichtete Pfannen. Flambiert werden nur noch Frauen im Film, aber keine Speisen mehr. Bei den Saucen werden lang und breit die mit Mehlschwitze gebundenen vorgestellt, die allerdings in der guten Küche keinen Platz mehr haben, wohingegen die mit Butter gebundenen nicht erwähnt werden. Die Lammkeule, die fünf Stunden bei 180°C geschmort wird, möchte ich nicht essen.

Kleinere Fehler wie die mehrfache Verwendung von mL statt g für Festkörper (Salz, Backpulver), das Weglassen von angegebenen Zutaten im Rezept selbst oder die Angaben in nichtmetrischen Maßen bei der mexikanischen Sauce „Mole“ (Seite 221) fallen kaum ins Gewicht. Doch auf drei, eher grundsätzliche Kritikpunkte soll noch hingewiesen werden: Wendungen wie „man nehme Mehl und Backpulver oder Mehl, das schon Backpulver enthält“ werden übertrieben häufig verwendet. Dann werden einige Anekdoten, z. B. die vom Brot ohne Salz, den „Frozen Pies“ oder den „Roast Disasters“, angeführt, bei denen der englische Humor etwas gequält wirkt. Und schließlich: Man muss Stockfisch nicht mögen; ja selbst die köstliche, mit feinstem Olivenöl aufgeschlagene Stockfischpaste (Baccalà) in den mediterranen Ländern ist nicht jedermanns Sache. Aber warum der Autor zwei Buchseiten benötigt, um seine persönliche Abneigung gegen Stockfisch zu erläutern, ist unerfindlich. Zum Schluss noch einige Worte zu den Rezepten. Sie sind zum einen sehr „englisch“. So erfährt man viel über Merkwürdigkeiten wie „Steak and Kidney

Diese Rubrik enthält Buchbesprechungen und Hinweise auf neue Bücher. Buchbesprechungen werden auf Einladung der Redaktion geschrieben. Vorschläge für zu besprechende Bücher und für Rezensenten sind willkommen. Verlage sollten Buchankündigungen oder (besser) Bücher an die Redaktion Angewandte Chemie, Postfach 101161, D-69451 Weinheim, Bundesrepublik Deutschland senden. Die Redaktion behält sich bei der Besprechung von Büchern, die unverlangt zur Rezension eingehen, eine Auswahl vor. Nicht rezensierte Bücher werden nicht zurückgesandt.

Pie“, „Pork and Chicken Pie“ und „Fish and Chips“, und die Überbetonung der Rezepte mit Putenfleisch ist in BSE- und MKS-Zeiten vielleicht gerechtfertigt. Zum andern sind sie obskur wie der Fisch in Himbeersauce oder die Vinaigrette aus 100 mL Zitronensaft und 60 mL Öl (Sesamöl!).

Fazit: Wenn man sich mit dem Thema gründlich beschäftigen und sich dabei wissenschaftlich korrekt und dennoch spannend informieren will, so kaufe man sich *On Food and Cooking. The Science and Lore of the Kitchen* von Harold McGee. Wenn man dagegen Wert auf leckere, exakt beschriebene und funktionierende Rezepte und die sich dabei abspielende Chemie legt, so sollte man auf *Révélationes Gastronomiques* von Hervé This zurückgreifen.

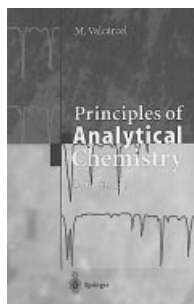
Peter Weyerstahl

Institut für Chemie  
der Technischen Universität Berlin

**Principles of Analytical Chemistry.** A Textbook. Von Miguel Valcárcel. Springer-Verlag, Heidelberg 2000. XI + 371 S., 132 Abb., geb. 76.00 DM.—ISBN 3-540-64007-X

In *Principles of Analytical Chemistry* stellt Miguel Valcárcel ein neuartiges Konzept für die Einführung des Faches Analytische Chemie an Universitäten vor, das er bereits seit einigen Jahren erfolgreich an der Universität Córdoba in Spanien einsetzt. Im Unterschied zu den klassischen Lehrbüchern der Analytischen Chemie wird hier nicht eine systematische Beschreibung der verschiedenen Analyseverfahren durchgeführt, sondern die intrinsischen Grundlagen der Analytischen Chemie als selbständige Disziplin werden auf insgesamt 371 Seiten diskutiert.

Das vorliegende Buch ist in acht Kapitel gegliedert, die sich zunächst mit einer Einführung in die moderne analytische Chemie (Kapitel 1), wichti-



gen analytisch-chemischen Definitionen (Kapitel 2), Rückführbarkeit („Traceability“) und Referenzmaterialien (Kapitel 3) sowie dem analytischen Prozess (Kapitel 4) beschäftigen. Qualitative (Kapitel 5) und quantitative Aspekte (Kapitel 6) werden anschließend erörtert. Die analytische Problemstellung (Kapitel 7) sowie der analytisch-chemische Qualitätsbegriff (Kapitel 8) sind die Themen der beiden letzten Kapitel. Abgerundet wird das Buch durch ein umfangreiches 23-seitiges Glossar der bedeutendsten analytisch-chemischen Termini. Hierbei werden Querverweise auf die Kapitel gegeben, in denen die entsprechenden Begriffe eingeführt oder diskutiert werden. Abschließend folgen Listen der im Text verwendeten Symbole und Abkürzungen.

Meine persönliche Meinung über den konzeptionellen Ansatz ist allerdings zwiespältig. Einerseits ist das Buch wertvoll, um Studierenden besonders die Charakteristika der Analytischen Chemie näherzubringen, die von den Anwendern analytischer Methoden in den chemischen Kernfächern nicht gesehen werden. Andererseits ist das vorliegende Konzept trotz aller inhaltlichen Qualität äußerst theoretisch und meines Erachtens besonders für Studierende im Grundstudium daher schwer verständlich. Die Möglichkeiten der Chemie als experimentelle Wissenschaft werden hier leider nur in geringem Umfang wahrgenommen. Viele der Ausführungen des Autors wären im Zusammenhang mit weiteren Anwendungsbeispielen aus dem analytisch-chemischen Alltag wesentlich leichter zu verstehen. Die Attraktivität der Analytischen Chemie für Studierende beruht in erheblichem Umfang auf ihrer besonders großen Anwendungsnähe und der Lösung praktischer Probleme. Daher teile ich die Ansicht des Autors nicht, ein Buch besonders für Einsteiger in die Analytische Chemie verfasst zu haben.

Dies bedeutet jedoch keinesfalls, dass ich das Werk nicht empfehlen könnte: Als Ergänzung zu den klassischen Lehrbüchern der Analytischen Chemie ist es hervorragend geeignet, da genau die Aspekte, die Valcárcel besonders stark hervorhebt, in diesen zumeist fehlen oder nicht mit der nötigen Intensität behandelt werden. Als Lehrender für das Fach Analytische Chemie an einer

Universität werde ich versuchen, die unzweifelhaft wichtigen und gut strukturierten grundlegenden Aspekte dieses Buches stärker in meinen Vorlesungen zu berücksichtigen. Hierbei ist eine Tabelle zu Beginn des Buches wertvoll, in der der Autor Empfehlungen gibt, welche Inhalte seines Erachtens bei welchem zeitlichen Budget berücksichtigt werden sollten. Dies ist besonders angesichts des sehr unterschiedlichen Stellenwertes des Faches Analytische Chemie in den verschiedenen Ländern von Bedeutung. Aus zeitlichen Gründen ist es in einem typischen deutschen Curriculum des Diplomstudienganges Chemie leider nur möglich, wenige ausgewählte Aspekte aus diesem Werk im Grundstudium zu behandeln. Für Studierende mit Schwerpunkt Analytische Chemie bieten sich im Hauptstudium jedoch gute Möglichkeiten, die von Valcárcel vorgeschlagenen Inhalte parallel zu den anwendungsorientierten Themen zu behandeln. Neben den Lehrenden für das Fach Analytische Chemie, für die dieses Buch in jedem Fall ein wertvolles Werkzeug ist, kann daher auch Studierenden der Chemie mit analytisch-chemischem Schwerpunkt das vorliegende Werk empfohlen werden.

Uwe Karst

Anorganisch-Chemisches Institut  
der Universität Münster

**Asymmetric Organic Reactions.** Herausgegeben von Tsutomu Katsuki. Oxford University Press, Oxford 2001. XVIII + 244 S., geb. 75.00 £.—ISBN 0-19-850201-X

Dieses Buch ist der zehnte Band in der Reihe „Practical Approach in Chemistry“, deren Ziel es ist, wichtige chemische Verfahren vorzustellen. Als Coautor einer anderen Ausgabe in dieser Reihe halte ich dies für eine sehr lobenswerte Absicht. Der Großteil der Bände befasst sich mit der präparativen organischen Chemie. Das von Tsutomu Katsuki herausgegebene Buch zum Thema asymmetrische Oxidation ist eine sehr willkommene Ergänzung dieser Serie. Es ist eine wertvolle Quelle praktischer Tipps; nur *Organic Synthesis* bietet de-