

Sterne-Koch Blumenthal: "Rockmusik lässt einen schneller essen"

London, 02.12.2016, 13:50 Uhr

GDN - Für den britischen Gastronomen Heston Blumenthal hat die Psychologie einen großen Einfluss auf das Geschmacksempfinden: "Eine rote Erdbeere zum Beispiel wird einem immer süßer vorkommen als eine grüne. Rockmusik lässt einen schneller essen. Rotwein schmeckt anders, je nachdem ob im Hintergrund hohe Frequenzen oder tiefe Töne zu hören sind", sagte Blumenthal, der als Pionier der Molekularküche gilt, dem Magazin "Lufthansa Exclusive" (Ausgabe 12/2016).

"Die Evolution hat uns mit einer Alarmanlage ausgestattet: Mit der Fähigkeit zu schmecken, zu hören und zu fühlen. Dabei benutzen wir nie nur einen Sinn zur Zeit, und die Sinne beeinflussen sich wiederum gegenseitig." Blumenthal führt fünf Restaurants mit insgesamt sechs Michelin-Sternen. In seinem Restaurant "The Fat Duck" im Dorf Bray westlich von London unterzieht er seine Thesen dem Praxis-Test. "Wir servieren hier ein Krabben-Eis, bei dem Wort denken die meisten Leute an etwas Süßes - wenn die Eiscreme dann salzig schmeckt, sind sie enttäuscht. Also nennen wir es 'Hummerschaum', und das Gericht schmeckt den meisten sehr viel besser." Vor der Neueröffnung des mit drei Michelin-Sternen ausgezeichneten Restaurants im September 2015 ließ sich Blumenthal von Psychologen und Sozialforschern beraten - mit wieder neuen Erkenntnissen: "Es ist erwiesen, dass man sich in einer aufrechten Haltung selbstbewusster fühlt als in einer zusammengesunkenen. Allein die Form unserer Stühle und die Haltung, die sie den Gästen verleihen, kann darüber entscheiden, wie gut ihnen das Essen gefällt", versicherte der 50-Jährige. "Eine Pistazie aus der Schale schmeckt so viel besser als eine Nuss, die Sie geschält überreicht bekommen. Das hat nichts mit Molekülen zu tun, es ist nur dieses kleine bisschen Arbeit, das man sich geleistet hat, um sich diese Pistazie zu verdienen."

Bericht online:

<https://www.germandailynews.com/bericht-81768/sterne-koch-blumenthal-rockmusik-laesst-einen-schneller-essen.html>

Redaktion und Verantwortlichkeit:

V.i.S.d.P. und gem. § 6 MDStV:

Haftungsausschluss:

Der Herausgeber übernimmt keine Haftung für die Richtigkeit oder Vollständigkeit der veröffentlichten Meldung, sondern stellt lediglich den Speicherplatz für die Bereitstellung und den Zugriff auf Inhalte Dritter zur Verfügung. Für den Inhalt der Meldung ist der allein jeweilige Autor verantwortlich.

Editorial program service of General News Agency:

UPA United Press Agency LTD
483 Green Lanes
UK, London N13NV 4BS
contact (at) unitedpressagency.com
Official Federal Reg. No. 7442619