

Buchrezension: Experimente rund ums Kochen, Braten, Backen. Dritte, aktualisierte und erweiterte Auflage.



Wer Chemie studiert oder allgemein interessiert ist an analytischer Chemie, dem wird der Name Georg Schwedt ein Begriff sein. Mit der dritten Auflage des Titels „Experimente rund ums Kochen, Braten, Backen“ (Aktuell 29,90 € als Taschenbuch von Wiley-VCH) ist eine Verknüpfung zwischen den Grundlagen der Lebensmittelchemie, der historischen Entwicklung des Kochens und Alltagserfahrungen aus der Küche gelungen. In einer kurzen Einführung wird die Entwicklung des Kochens von der Entdeckung des Feuers bis zur modernen Lebensmittelchemie erläutert. Das Buch gibt Definitionen (z.B. was ist eigentlich der Unterschied zwischen Backen, Braten, Anschwitzen usw.?) und kurze, wenig in die Tiefe gehende Erläuterungen zu den dabei stattfindenden Vorgängen.

Zu jedem Garverfahren und zu jeder Lebensmittelgruppe sind einfache Experimente beschrieben, mit denen sich beispielsweise der Vitamingehalt vor und nach dem Garen von Gemüse bestimmen lassen kann. Die Experimente ähneln sich häufig, was allerdings für gewisse Wahlmöglichkeiten sorgt. Für manche Versuche werden als Ausgangsstoffe Fertigprodukte bestimmter Marken verwendet. Deren Inhaltsstoffe sind zwar angegeben, es sollte vor der Durchführung der Experimente jedoch geprüft werden, ob sich die Rezeptur des Produktes verändert hat.

Zur Verdeutlichung mancher Versuchsergebnisse sind außerdem UV-Vis Spektren abgebildet. So werden beispielsweise die Spektren von geröstetem Mehl, Zuckercouleur und unbehandeltem Weizenmehl gezeigt. Eine ausführliche Erläuterung fehlt, ein Laie erkennt jedoch, dass sich die Spektren von Zuckercouleur und geröstetem Mehl kaum unterscheiden. Eine genaue Analyse der Spektren kann allerdings nur durch fachkundige Leser erfolgen.

Das Buch enthält gezielt wenige Reaktionsgleichungen und Strukturformeln, für tiefergehende Informationen wird auf weitere Literatur verwiesen.

Zwischendurch gibt es immer wieder einen kleinen Exkurs in die Vergangenheit, allerdings ist das Werk gespickt mit historischen Abbildungen, die dem Werk eigentlich wenig Mehrwert liefern. Es wirkt eher so, als wären diese Bilder eingefügt worden, damit das Buch beim Durchblättern attraktiver erscheint und nicht nur ausschließlich Text enthält.

Fazit: Als Nachschlagewerk (vor allem für Lehrer gut denkbar) und für die Planung von kleinen Experimenten (Chemie, Hauswirtschaft usw.) ist dieses Werk durchaus geeignet. Als Lektüre bietet es allerdings wenig Abwechslung und wird schnell langweilig. Es wird jedoch ein guter Überblick gegeben, der denke ich auch für nicht Fachkundige durchaus verständlich und interessant sein kann.