



Dr. Klaus Dürrschmid

## Zungenbekenntnisse

Warum der Wein im Urlaub immer besser schmeckt und andere Fakten und Wunder aus der Welt der Sinne

ISBN 978-3-7106-0280-1

€ 22,00

Format 13,5 x 21 cm

240 Seiten, mit zahlreichen Illustrationen

Hardcover mit Schutzumschlag

Auch als E-Book

20. Januar 2020

### Pressekontakt:

Kristina Lindenthal & Franca Schwab

presse@brandstaetterverlag.com

T ++43-(0)1-5121543-252

F ++43-(0)1-5121543-231

Wer seine Sinne schärft, ist glücklicher, sagt Dr. Klaus Dürrschmid. Der Sensorik-Papst und Duftexperte entführt uns in die faszinierende Welt des Geschmacks und erklärt das geheime Netzwerk unserer Sinne: Wieso schmeckt Wein im Urlaub einfach immer besser als daheim? Wieso mögen wir manche Lebensmittel besonders gerne und andere gar nicht? Anschaulich, unterhaltsam und mit vielen Experimenten zum selbst Ausprobieren zeigt uns Dürrschmid, wie unser Geschmacksempfinden funktioniert und wie wir es durch richtiges Training verbessern können: Welche und wie viele Sinneswahrnehmungen spielen dabei eine Rolle? Über welche besonderen Fähigkeiten verfügt die menschliche Zunge? Wieso sind so viele unserer Geruchs- und Geschmacksempfindungen an Gefühle und Erinnerungen gekoppelt? Dürrschmid lässt uns eintauchen in die faszinierende Welt der Sensorik und räumt mit Mythen und Halbwahrheiten auf. Dieses überraschende und amüsante Buch macht uns zu Besserschmeckern!

Der Autor

Dr. Klaus Dürrschmid leitet das Labor für Sensorik und Konsumentenwissenschaften des Instituts für Lebensmittelwissenschaften der Universität für Bodenkultur in Wien. Die

Lebensmittelsensorik beschäftigt sich mit der sinnlichen Wahrnehmung von Lebensmitteln und den daraus folgenden verhaltensregelnden Erwartungen, Emotionen und Erinnerungen.

Wie uns Geschmacks- und Geruchssinn beeinflussen und wie wir sie trainieren können

Eintauchen in die geheime Welt der Lebensmittelsensorik

Mit vielen praktischen Tipps und Experimenten für intensiveren Genuss

Brandstätter