

Verzeichnisse

Inhaltsverzeichniss

Band 0 - Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt	1
Einleitung - Warum ein Lexikon der Aromen?.....	1
Ziel & Struktur des Werkes	2
Geschichte der Aromenkunde	3
Methodik des Lexikons.....	4
Vielfalt der Aromen.....	5
Bedeutung der Aromen in der Menschheitsgeschichte	6
Moderne Herausforderungen	7
Sensorische Einführung für Leser*innen	8
Zusammenfassung	9
Glossar (Fußnoten)	9
Band 1 - Geschichte & Kultur der Aromen.....	11
Einleitung.....	11
Frühzeit: Rauch, Harze & Heilpflanzen	12
Antike: Luxus, Macht & Handel.....	13
Mittelalter: Klosterärten & arabische Händler	14
Neuzeit: Entdeckungsfahrten & Gewürzkriege	15
Moderne: Chemie, Globalisierung & Genuss	16
Rezeptbeispiele	17
Zusammenfassung	18
Band 2 - Techniken, Verarbeitung & Zubereitung	20
Einleitung	20
Trocknen & Konservieren.....	21
Rösten & Mahlen	22
Fermentieren & Reifen	23
Destillation & Extraktion.....	24
Kristallisation - Reinstoffe aus Aromen gewinnen.....	25
Moderne Verfahren & Convenience.....	26
Rezeptbeispiele	27

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Zusammenfassung	28
Band 3 - Sensorik & Wahrnehmung der Aromen	30
Einleitung	30
Geruchssinn: Das Tor zu Erinnerungen	32
Geschmackssinn: Süß, sauer, salzig, bitter & umami	33
Trigeminalsystem: Schärfe, Kühle & Reizstoffe	34
Psychologie & Kultur der Aromen	35
Moderne Sensorik & Food Pairing	36
Praktische Übungen	37
Sensorische Tests & Praxis	38
Vergleichstabelle	38
Zusammenfassung	39
Band 4 - Pfeffer & Verwandte	41
Einleitung	41
Botanische Grundlagen	42
Chemie & Schärfe	43
Kulturgeschichte	44
Symbolik & Sprache	45
Verwandte des Pfeffers	46
Kulinarische Anwendung & Rezepte	47
Sensorische Tests	48
Vergleichstabelle	49
Zusammenfassung	50
Glossar (Fußnoten)	50
Band 5 - Zimt, Nelken & Vanille	52
Einleitung	52
Zimt	53
Nelken	54
Vanille	55
Chemie der Aromen	56
Kulturgeschichte & Symbolik	56
Sensorische Tests & Experimente	57
Vergleichstabelle	58

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Zusammenfassung	58
Band 6 - Safran - Das rote Gold.....	60
Einleitung.....	60
Geschichte	61
Botanik & Anbau.....	62
Chemie & Sensorik	63
Fälschungen & Qualität.....	64
Kulinarische Vielfalt.....	65
Medizin & Kultur	66
Sensorische Tests	67
Vergleichstabelle	67
Zusammenfassung	68
Glossar (Fußnoten)	68
Band 7 - Ingwer & Rhizome I (Ingwer, Kurkuma, Galgant).....	70
Einleitung.....	70
Ingwer	71
Kurkuma	72
Galgant	73
Chemie & Wirkung.....	74
Kulturgeschichte & Symbolik.....	75
Sensorische Tests & Experimente	76
Vergleichstabelle	77
Zusammenfassung	78
Glossar (Fußnoten)	78
Band 8 - Wurzeln & Rhizome II (Meerrettich, Wasabi, Süßholz, Angelika, Kalmus ...)	80
Einleitung.....	80
Meerrettich / Kren.....	81
Wasabi	82
Süßholz	83
Angelika.....	84
Kalmus	85
Weitere Wurzeln & Rhizome (Querverweise)	86
Chemie & Wirkung.....	86

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Kulturgeschichte & Symbolik.....	86
Sensorische Tests & Experimente	87
Vergleichstabelle	87
Zusammenfassung	88
Glossar	88
Band 9 - Chili & Paprika (Capsaicinoide, Schärfekultur, Sortenvielfalt).....	90
Einleitung.....	90
Geschichte der Chili	91
Vor-Kolumbianisch	91
Kolumbianischer Austausch.....	91
Neuzeit & Moderne	91
Chemie der Schärfe.....	93
Sortenvielfalt	94
Schärfekultur	95
Medizin & Wirkung.....	96
Kulinarische Anwendung & Rezepte	97
Sensorische Tests	98
Vergleichstabelle	99
Zusammenfassung	99
Glossar (Fußnoten)	99
Band 10 - Mittelmeerkräuter I (Rosmarin, Salbei, Thymian).....	101
Einleitung.....	101
Kräuteröle als Basis für Heilbalsame	101
Rosmarin.....	102
Salbei	103
Thymian.....	104
Chemische Grundlagen	105
Sensorische Tests	106
Vergleichstabelle	106
Zusammenfassung	107
Glossar (Fußnoten)	107
Band 11 - Mittelmeerkräuter II (Oregano, Majoran, Basilikum, Petersilie, Koriander) ...	109
Einleitung.....	109

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Oregano	110
Majoran	111
Basilikum.....	112
Petersilie	113
Koriander.....	114
Kulturgeschichte & Symbolik.....	115
Sensorische Tests & Experimente	116
Vergleichstabelle	117
Zusammenfassung	117
Glossar	117
Band 12 - Kräuter & Samen (Dill, Fenchel, Anis, Kreuzkümmel, Epazote, Shiso, Mahlep, Alpenkräuter ...).	119
Einleitung.....	119
Dill	120
Fenchel	121
Anis.....	122
Kreuzkümmel (Cumin)	123
Epazote	124
Shiso	125
Mahlep	126
Querverweise & weitere Samen	127
Kulturgeschichte & Symbolik.....	127
Vergleichstabelle	128
Sensorische Tests	128
Sensorische Tests	129
Alpenkräuter & europäische Wildkräuter	130
Einleitung.....	130
Zusammenfassung Alpenkräuter	136
Zusammenfassung	137
Glossar	137
Band 13 - Grundlagen der Salzgewinnung	139
Einleitung.....	139
Geologie	140
Methoden der Gewinnung.....	141

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Vielfalt der Salzarten nach Gewinnung.....	142
Geschichte	143
Frühzeit.....	143
Antike	143
Mittelalter	143
Neuzeit & Moderne	143
Kulinarik	144
Sensorik & Chemie	145
Kultur & Symbolik	146
Moderne Perspektiven	147
Vergleichstabelle	149
Zusammenfassung	149
Band 14 - Salze der Welt	151
Einleitung.....	151
Geschichte des Salzes.....	152
Frühzeit.....	152
Antike	152
Mittelalter	152
Neuzeit & Moderne	152
Arten der Salzgewinnung.....	155
Vielfalt der Salze.....	160
Fleur de Sel	160
Himalaya-Salz	160
Persisch Blau.....	160
**Kala Namak (Indiens „Schwarzes Salz“) **	160
Rauchsalz	160
Hawaiisalze.....	160
Bretagne-Grausalz (Sel Gris).....	160
Exoten.....	160
Meersalz.....	162
Fleur de Sel.....	163
Steinsalz.....	164
Himalayasalz	165

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Schwarzsiegel (Kala Namak)	166
Rauchsalz.....	167
Exotische Salze	168
Sensorik & Chemie	169
Test: Einfache Sensorikübung	170
Kulinarik	171
Kulturgeschichte	172
Kultur & Symbolik	173
Moderne Debatten	174
Vergleichstabelle	175
Zusammenfassung	176
Band 15 - Salztraditionen & Spezialitäten	179
Einleitung	179
Regionale Salztraditionen	180
Salz in Ritualen & Religion	181
Die Salzspezialitäten in der Küche	182
Medizin & Gesundheit.....	184
Moderne Trends	185
Vergleichstabelle	186
Zusammenfassung	188
Band 16 - Ätherische Öle & Destillate.....	190
Einleitung	190
Chemische Grundlagen	191
Gewinnungsmethoden	192
Kristallisation - Reinstoffe aus ätherischen Ölen gewinnen.....	193
Die Kulturgeschichte	195
Kulinarik	196
Moderne Aromatherapie & Wellness	197
Vergleichstabelle	198
Zusammenfassung	199
Band 17 - Balsame & Harze	201
Einleitung	201
Gewinnung & Verarbeitung.....	202

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Kulturgeschichte	203
Kulinarik	204
Medizin & Ritual	205
Moderne Perspektiven	206
Vergleichstabelle	207
Zusammenfassung	208
Band 18 - Tee (<i>Camellia sinensis</i>)	210
Einleitung	210
Botanik & Anbau	211
Verarbeitung & Sorten	212
Kulturgeschichte	214
Zeremonien & Rituale	215
Kulinarik & Moderne Trends	216
Vergleichstabelle	217
Zusammenfassung	218
Band 19 - Kräutertees & Infusionen	220
Einleitung	220
Zubereitungsverfahren	221
Klassische Kräutertees	222
Exotische & Regionale Infusionen	223
Medizinische Perspektive	224
Rituale & Kultur	225
Vergleichstabelle	226
Zusammenfassung	227
Band 20 - Kaffee, Kakao & Pflanzengetränke	229
Einleitung	229
Kaffee	230
Kakao	231
Regionale & Ritualgetränke	232
Moderne Pflanzengetränke	233
Vergleichstabelle	234
Zusammenfassung	235
Band 21 - Räucherkultur der Welt	237

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Einleitung	237
Wissenschaft des Räucherns	238
Historische Dimensionen.....	239
Religiöse & spirituelle Praktiken	240
Kulinarisches Räuchern	241
Moderne Anwendungen & Trends	242
Vergleichstabelle	243
Zusammenfassung	244
Band 22 - Harze & Hölzer.....	246
Einleitung	246
Weihrauch (Boswellia)	247
Myrrhe & Opopanax.....	248
Benzoe, Styrax, Mastix, Copal.....	249
Harze als Grundlage für Heilbalsame	250
Edelhölzer	251
Nachhaltigkeit & Handel	252
Vergleichstabelle	253
Zusammenfassung	254
Band 23 - Kräuter & Mischungen fürs Räuchern	256
Einleitung	256
Klassische Räucherkräuter	257
Europäische Traditionen	258
Indigene & Schamanische Kräuter	260
Räuchermischungen	261
Moderne Ansätze	262
Vergleichstabelle	263
Zusammenfassung	264
Band 24 - Welt der Gewürzmischungen.....	266
Einleitung	266
Indien	267
Arabische Welt & Orient.....	268
Mittelmeer & Europa.....	269
Asien	270

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Afrika & Amerika	271
Moderne Fusion & Trends	272
Vergleichstabelle	273
Zusammenfassung	274
Band 25 - Kräuter- & Salz-Mischungen.....	276
Einleitung - Salz als Träger, Kräuter als Stimme	276
Klassische Kräutersalze	277
Herkunft & Geschichte.....	277
Rezeptur (für ca. 100 g)	277
Sensorisches Profil.....	277
Verwendung.....	277
Varianten	277
Kräutersalze der Alpen	278
Herkunft & Geschichte.....	278
Rezeptur (für ca. 80 g)	278
Eigenschaften	278
Verwendung.....	278
Varianten	278
Moderne Kräutersalze	279
Herkunft & Entwicklung.....	279
Rezeptur (für ca. 120 g)	279
Eigenschaften	279
Verwendung.....	279
Varianten	279
Salz als Heilmittel	280
Historische Bedeutung	280
Beispiel-Mischung (80 g)	280
Vergleichstabelle	281
Zusammenfassung	282
Band 26 - Psychoaktive Pflanzen, Pilze & Harze in Ritualen	284
Einleitung - Zwischen Duft, Ritual und Bewusstsein.....	284
Pflanzen	285
Pilze	287

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Harze & Substanzen	288
Kulturelle Kontexte	289
Moderne Diskussion	290
Vergleichstabelle	291
Zusammenfassung	292
Band 27 -Stofflexikon (Datasheets)	294
Prolog	294
Gewürze	296
Prolog	296
Abschluss Kapitel - Gewürze.....	323
Kräuter	324
Prolog	324
Alpenkräuter	342
Prolog	342
Abschluss Kapitel - Kräuter.....	349
Salze	350
Prolog	350
Abschluss Kapitel - Salze.....	360
Öle & Fette.....	361
Prolog	361
Abschluss Kapitel - Öle & Fette	374
Kristalle 💎	375
Prolog - Kristalle in der Aromenkunde	375
Abschluss des Kapitels	397
Harze & Balsame	399
Prolog	399
Abschluss Kapitel - Harze & Balsame	410
Balsame	411
Heilbalsame & Aromasalben.....	423
Prolog - Heilbalsame & Aromasalben	423
Abschluss Kapitel - Heilbalsame & Aromasalben	468
Tees & Infusionen	470
Prolog	470

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Abschluss Kapitel - Tees & Infusionen.....	483
Getränke.....	484
Prolog	484
Abschluss Kapitel - Getränke	494
Räucherstoffe	495
Prolog	495
Abschluss - Räucherstoffe.....	505
Mischungen	506
Prolog	506
Süße Mischungen	509
Pulver	509
Pasten	511
Öle	512
Saure Mischungen	513
Pulver	513
Pasten	514
Öle	515
Scharfe Mischungen	516
Pulver	516
Pasten	518
Öle	520
Abschluss Scharfe Mischungen	523
Bittere Mischungen	524
Pulver	524
Pasten	525
Öle	526
Abschluss Bittere Mischungen	528
Neutrale Mischungen	529
Pulver	529
Pasten	531
Öle	533
Abschluss Neutrale Mischungen	535
Marinaden & Grundsaucen	536

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Prolog:	536
Grundprinzip Marinade	537
Beispiele klassischer Marinaden	538
Beispiele wichtiger Grundsaucen	543
Querverweis:	548
Schluss	548
Der Kreis der Aromen	550
Ausblick auf die Sonderbände	551
Abschluss	551
Digitale Ergänzung zu Band Lexikon der Stoffe (Datasheets)	552
Band 28 - Systeme der Aromen & Düfte	555
Einleitung	555
Sensorische Systeme	556
Kulinarische Systeme	557
Medizinische Systeme	558
Handelssysteme	560
Moderne Systeme	561
Vergleichstabelle	562
Zusammenfassung	563
Band 29 - Geruch & Geschmack - Wissenschaft & Kultur	565
Einleitung	565
Biologie der Sinne	566
Kulturgeschichte	567
Wissenschaftliche Entdeckungen	568
Psychologie & Soziologie	569
Moderne Anwendungen	570
Vergleichstabelle	571
Zusammenfassung	572
Band 30 - Zukunft der Aromen & Düfte	574
Einleitung: Warum die Zukunft der Aromen zählt	574
Nachhaltigkeit & Klima	575
Innovation & Biotechnologie	576
Sensorik der Zukunft	577

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Kultur & Gesellschaft	578
Future Cooking & Design.....	579
Philosophischer Ausblick.....	580
Zusammenfassung & Schlusswort.....	581
Verzeichnisse.....	582
Inhaltsverzeichniss.....	582
Illustrations Verzeichniss	595

Illustrations Verzeichniss

Illustration: 1 Collage von antiken Märkten, modernen Labors, Küchen und Ritualen.....	1
Illustration: 2 Collage von antiken Märkten, modernen Labors, Küchen und Ritualen.....	2
Illustration: 3 Chronologische Zeitleiste „Aromen der Welt“.....	3
Illustration: 4 Aromenvielfalt	4
Illustration: 5 Weltkarte der Gewürz- und Aromenvielfalt.	5
Illustration: 6 Bedeutung der Aromen in der Menschheitsgeschichte.	6
Illustration: 7 Fair-Trade-Logo, Bioprodukte, traditionelle Märkte	7
Illustration: 8 Verkostungsset für Einsteiger	8
Illustration: 9 Torbogen mit aromatischen Pflanzen.	9
Illustration: 10 Antiker Markt mit Gewürzhändlern und exotischen Waren.	11
Illustration: 11 Frühzeit: Rauch, Harze & Heilpflanzen.	12
Illustration: 12 Antike: Luxus, Macht & Handel.	13
Illustration: 13 Mittelalterliche Händler mit Gewürzsäcken in Venedig.	14
Illustration: 14 Karavelle, die Pfeffer von Indien nach Europa bringt.	15
Illustration: 15 Moderne Containerhäfen mit Gewürzcontainern.	16
Illustration: 16 Rezeptbeispiel.....	17
Illustration: 17 Verkostung	18
Illustration: 18 Montage verschiedener Verarbeitungstechniken.....	20
Illustration: 19 Frische Kräuter - getrocknete Kräuter.	21
Illustration: 20 Vergleich frische Kräuter - getrocknete Kräuter.	21
Illustration: 21 Rösten und Mahlen	22
Illustration: 22 Fermentation.....	23
Illustration: 23 Kakaobohnen bei Fermentation	23
Illustration: 24 Kupferdestille in Betrieb.	24
Illustration: 25 Kristallisationen Reinstoff aus Aromen gewinnen.....	25
Illustration: 26 Moderne Verfahren	26
Illustration: 27 Destilliertes Kräuterwasser	27
Illustration: 28 Collage von traditionellen und modernen Techniken	28
Illustration: 29 Schema von Nase, Zunge, Rachen - Zusammenspiel von Geruch und Geschmack.	30
Illustration: 30 Geruchssinn	31
Illustration: 31 Geruchssinn	32
Illustration: 32 Geschmackssinn.....	33
Illustration: 33 Reizstoffe	34
Illustration: 34 Psychologie	35
Illustration: 35 Moderne Sensorik.....	36

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 36 Panel von Testpersonen bei einer sensorischen Verkostung.....	37
Illustration: 37 Verkostungsset mit Zuckerwasser, Tee, Zitronensäure, Minze.....	38
Illustration: 38 Collage aus Molekülmodellen, Lebensmitteln und Nase/Zunge.....	39
Illustration: 39 Pfeffermischung (schwarz, weiß, grün, rot) in Schalen.....	41
Illustration: 40 Verarbeitungsschritte von grün → schwarz → weiß.....	42
Illustration: 41 Molekülstruktur von Piperin.....	43
Illustration: 42 Kulturgeschichte.....	44
Illustration: 43 Symbolik	45
Illustration: 44 Vergleich verschiedener „falscher Pfeffer“.....	46
Illustration: 45 Kulinarische Anwendung	47
Illustration: 46 Verkostung verschiedener Pfefferarten nebeneinander.....	48
Illustration: 47 Weltkarte mit Pfefferanbaugebieten.....	50
Illustration: 48 Zimtstangen, Nelkenblüten und Vanilleschoten nebeneinander.....	52
Illustration: 49 Zimt	53
Illustration: 50 Nelkenbaum mit frischen und getrockneten Knospen	54
Illustration: 51 Vanilleschoten, Schote aufgeschnitten mit Samen	55
Illustration: 52 Molekülmodelle von Zimtaldehyd, Eugenol, Vanillin.....	56
Illustration: 53 Verkostungsset mit Zimt, Nelken, Vanille nebeneinander.....	57
Illustration: 54 Collage aus kolonialem Handel, Gewürze im Labor und in modernen Küchen	58
Illustration: 55 Hand, die Safranfäden aus einer Blüte zupft.	60
Illustration: 56 Geschichte, Safranfeld Ernte	61
Illustration: 57 Safranfelder im Morgengrauen mit Sammlerinnen.	62
Illustration: 58 Molekülmodelle von Crocin, Safranal, Picrocrocin.	63
Illustration: 59 Fälchung und Qualität.....	64
Illustration: 60 Typische Gerichte mit Safran (Risotto, Paella, Safranmilch).	65
Illustration: 61 Medizin & Kultur.....	66
Illustration: 62 Safran-Degustation mit Wasser, Reis und Tee.	67
Illustration: 63 Collage: Safranfäden, Safranmilch, historische Darstellung.....	68
Illustration: 64 Ingwer, Kurkuma und Galgant frisch und getrocknet nebeneinander.....	70
Illustration: 65 Ingwer.....	71
Illustration: 66 Kurkuma frisch, Pulver und in Zeremonien.....	72
Illustration: 67 Galgant	73
Illustration: 68 Molekülmodelle von Gingerol, Curcumin.....	74
Illustration: 69 Verkostungsreihe mit drei Tees.	75
Illustration: 70 Sensorische Tests und Experimente	76
Illustration: 71 Vergleich	77
Illustration: 72 Collage aller drei Rhizome mit Pulver, Tee und frischer Wurzel.	78
Illustration: 73 Collage aus Meerrettich, frischem Wasabi, Süßholzwurzeln, Angelika.....	80
Illustration: 74 Meerrettich / Kren	81
Illustration: 75 Wasabi.....	82
Illustration: 76 Süßholz	83
Illustration: 77 Angelika	84
Illustration: 78 Kalmus	85
Illustration: 79 Kulturgeschichte & Symbolik	86
Illustration: 80 Vergleichende Verkostung von Rhizomen.	87
Illustration: 81 Collage aller vorgestellten Wurzeln.	88
Illustration: 82 Collage von Paprika, frischen Chilis und Pulver.	90
Illustration: 83 Geschichte der Chili	92
Illustration: 84 Chemische Struktur von Capsaicin und Messprinzip der Scoville-Skala.	93
Illustration: 85 Chili-Schärfeskala mit Bildern von mild bis extrem.	94
Illustration: 86 Schärfekultur	95
Illustration: 87 Medizin & Wirkung	96

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 88 Kulinarische Anwendung & Rezepte	97
Illustration: 89 Degustationsreihe mit Paprika, Jalapeño, Habanero, Carolina Reaper.	98
Illustration: 90 Weltkarte mit Chili-Anbaugebieten.....	99
Illustration: 91 Sträuße von Rosmarin, Thymian und Salbei nebeneinander.....	101
Illustration: 92 Rosmarin	102
Illustration: 93 Salbei	103
Illustration: 94 Tymian	104
Illustration: 95 Molekülmodelle von Thymol, Rosmarinsäure, Cineol.	105
Illustration: 96 Verkostungsset mit drei Kräutertees.....	106
Illustration: 97 Collage aus Rosmarin, Salbei, Thymian.	107
Illustration: 98 Mediterrane Kräutersträuße (Oregano, Basilikum, Petersilie).....	109
Illustration: 99 Oregano	110
Illustration: 100 Majoran	111
Illustration: 101 Basilikum.....	112
Illustration: 102 Petersilie	113
Illustration: 103 Korianderpflanze mit Blättern und Samen.	114
Illustration: 104 Kulturgeschichte und Sensorik	115
Illustration: 105 Kräuterverkostung im Glas.....	116
Illustration: 106 Collage aller Kräuter (Oregano, Majoran, Basilikum, Petersilie, Koriander).	117
Illustration: 107 Sammlung von Samen in Holzschalen (Fenchel, Anis, Kreuzkümmel, Shiso).	119
Illustration: 108 Dill.....	120
Illustration: 109 Fenchel	121
Illustration: 110 Anis	122
Illustration: 111 Kreuzkümmel	123
Illustration: 112 Epazote-Blätter frisch und getrocknet.....	124
Illustration: 113 Shiso	125
Illustration: 114 Mahlep	126
Illustration: 115 Kulturgeschichte und Symbolik.....	127
Illustration: 116 Sensorische Tests	128
Illustration: 117 Verkostung von Kräuter- und Samen-Tees	129
Illustration: 118 Enzian	130
Illustration: 119 Quendel	131
Illustration: 120 Meisterwurz	132
Illustration: 121 Bergbohnenkraut.....	133
Illustration: 122 Heublumen und Bergwiesenkräuter.....	134
Illustration: 123 Alpenkräuter-Mischungen	135
Illustration: 124 Alpenkräuter.....	136
Illustration: 125 Collage aller vorgestellten Samen & Kräuter.	137
Illustration: 126 Mensch in prähistorischer Saline.	139
Illustration: 127 Querschnitt einer Salzlagerstätte.	140
Illustration: 128 Salzgarten mit Arbeitern.....	141
Illustration: 129 Salze nach Gewinnung.....	142
Illustration: 130 Geschichte	143
Illustration: 131 Geschichtliche Salzgewinnung	144
Illustration: 132 Salz als Konservierungsmittel	145
Illustration: 133 Salz auch für Rituale.....	146
Illustration: 134 Salz im Übermass.....	147
Illustration: 135 Salz in der Moderne.....	148
Illustration: 136 Salz, Symbol der Reinheit	149
Illustration: 137 Kristallstrukturen verschiedener Salze (weiß, rosa, blau, grau).	151
Illustration: 138 Mittelalterlicher Salzhandel auf Pferden und Karren.....	153
Illustration: 139 Mittelalterlicher Salzhandel auf Pferden und Karren.....	154

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 140 Steinsalz - Bergwerke (z. B. Hallstatt, Österreich)	155
Illustration: 141 Meersalz - Verdunstung in Salzgärten (Mittelmeer, Bretagne)	156
Illustration: 142 Meersalz - Illustration: Siedesalz - aus Sole gekocht (Mitteleuropa)	157
Illustration: 143 Exotische Methoden - Bambussalz (Korea, im Bambusrohr gebrannt)	158
Illustration: 144 Salzernte in Salzgärten	159
Illustration: 145 Sammlung bunter Gourmetsalze	161
Illustration: 146 Meersalz	162
Illustration: 147 Fleur de Sel	163
Illustration: 148 Steinsalz	164
Illustration: 149 Himalayasalz	165
Illustration: 150 Schwarzsalz	166
Illustration: 151 Rauchsalz	167
Illustration: 152 Exotische Salze	168
Illustration: 153 Sensorik und Chemie	169
Illustration: 154 Sensorik Test	170
Illustration: 155 Kulinarik des Salzes	171
Illustration: 156 Kulturgeschichte	172
Illustration: 157 Kultur und Symbolik	173
Illustration: 158 Moderne Debatten	174
Illustration: 159 Vergleiche	175
Illustration: 160 Verschiedene Salze	176
Illustration: 161 Weltkarte der Salzgewinnung	177
Illustration: 162 Küche und Spiritualität	179
Illustration: 163 Regionale Salze	180
Illustration: 164 Ritual und Religion	181
Illustration: 165 Spezialitäten für Feinschmecker 1	182
Illustration: 166 Spezialitäten für Feinschmecker 2	183
Illustration: 167 Medizin und Gesundheit	184
Illustration: 168 Moderne Trends	185
Illustration: 169 Vergleich 1	186
Illustration: 170 Vergleich 2	187
Illustration: 171 Universelle Nutzung	188
Illustration: 172 Ätherische Öle s	190
Illustration: 173 Chemische Grundlagen	191
Illustration: 174 Gewinnungsmethode	192
Illustration: 175 Kristallisation aus ätherischen Ölen	194
Illustration: 176 Kultur	195
Illustration: 177 Kulinarik	196
Illustration: 178 Moderner Einsatz	197
Illustration: 179 Vergleiche	198
Illustration: 180 Abschluss	199
Illustration: 181 Balsame und Harze	201
Illustration: 182 Gewinnung und Verarbeitung	202
Illustration: 183 Kulturgeschichte	203
Illustration: 184 Kulinarik	204
Illustration: 185 Medizin und Rituale	205
Illustration: 186 Moderne Perspektiven	206
Illustration: 187 Vergleiche der Stoffe	207
Illustration: 188 Veibundung der Dufte	208
Illustration: 189 Flüssige Kulturgeschichte	210
Illustration: 190 Botanik	211
Illustration: 191 Verarbeitung	212

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 192 Sorten.....	213
Illustration: 193 Kulturgeschichte 1.....	214
Illustration: 194 Kulturgeschichte 2.....	214
Illustration: 195 Zeremonie und Rituale	215
Illustration: 196 modernes Trendprodukt	216
Illustration: 197 Vergleiche.....	217
Illustration: 198 Die Welt im Aufguss	218
Illustration: 199 Pflanzliche Apotheke	220
Illustration: 200 Zubereitung	221
Illustration: 201 Klassische Kräutertees	222
Illustration: 202 Exotische Fusionen.....	223
Illustration: 203 Medizinische Perspektive	224
Illustration: 204 Rituale und Kultur.....	225
Illustration: 205 Vergleiche.....	226
Illustration: 206 Kultur, Medizin und Genuss im Aufguss	227
Illustration: 207 Flüssige Kulturgeschichte	229
Illustration: 208 Kaffee	230
Illustration: 209 Kakao	231
Illustration: 210 Regionale und Ritualgränke	232
Illustration: 211 Moderne Pflanzengetränke	233
Illustration: 212 Vergleiche.....	234
Illustration: 213 Kultur und Geschichte.....	235
Illustration: 214 Duftende Sprache des Feuers	237
Illustration: 215 Kontrolliertes Spiel mit Feuer	238
Illustration: 216 Historische Dimension	239
Illustration: 217 Religiöse und spirituelle Praktiken.....	240
Illustration: 218 Kulinarisches Räuchern.....	241
Illustration: 219 Schnittstelle zwischen Tradition und Moderne.....	242
Illustration: 220 Vergleiche.....	243
Illustration: 221 Transformation von Pflanze zu Duft	244
Illustration: 222 Die Duftende Substanz.....	246
Illustration: 223 Weihrauch	247
Illustration: 224 Myrrhe und Opopanax	248
Illustration: 225 Benzoe, Styrax, Mastix, Copal	249
Illustration: 226 Harze als Grundlage für Balsame	250
Illustration: 227 Edelholz.....	251
Illustration: 228 Nachhaltige Nutzung	252
Illustration: 229 Vergleiche der Stoffe	253
Illustration: 230 Brücken zwischen Natur und Kultur.....	254
Illustration: 231 Kräuter, Begleiter der Räucherstoffe	256
Illustration: 232 Grundstimmen europäischer Räucherkultur.....	257
Illustration: 233 Klostergarten 2	258
Illustration: 234 Klostergarten 2	259
Illustration: 235 Indigene & Schamanische Kräuter	260
Illustration: 236 Räuchermischungen.....	261
Illustration: 237 Tradition und Modern	262
Illustration: 238 Vergleich	263
Illustration: 239 Kräuter im Rauch	264
Illustration: 240 Die Welt in einem Löffel.....	266
Illustration: 241 Indien - Die Wiege der Mischungen	267
Illustration: 242 Arabische Welt & Orient - Basare der Düfte	268
Illustration: 243 Mittelmeer & Europa - Kräuter und Sonne	269

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 244 Asien - Die Philosophie der Aromen	270
Illustration: 245- Afrika & Amerika - Feuer und Erde	271
Illustration: 246 Moderne Fusion & Trends - Die neue Würze	272
Illustration: 247 Moderne Fusion & Trends - Die neue Würze	273
Illustration: 248 Zusammenfassung - Die Welt der Mischungen.....	274
Illustration: 249 Salz als Träger, Kräuter als Stimme	276
Illustration: 250 Klassische Kräutersalze.....	277
Illustration: 251 Kräutersalze der Alpen.....	278
Illustration: 252 Moderne Kräutersalze	279
Illustration: 253 Salz als Heilmittel	280
Illustration: 254 Vergleich	281
Illustration: 255 Salz ist der Träger, Kräuter sind die Stimme.....	282
Illustration: 256 Zwischen Duft, Ritual & Bewusstsein.....	284
Illustration: 257 Psychoaktive Pflanzen (Tabak, Koka, Cannabis, Ayahuasca)	286
Illustration: 258 Pilze: Fliegenpilz & Psilocybe	287
Illustration: 259 Harze & Substanzen: Copal, Dammar, Kyphi, Opiumharz	288
Illustration: 260 Kulturelle Kontexte: Schamanismus & Ekstase	289
Illustration: 261. Moderne Diskussion: Forschung & Verbot	290
Illustration: 262. Substanzen & Rituale der Welt	291
Illustration: 263. Zwischen Heilung und Verbot	292
Illustration: 264 Eine lange Holzwerkbank mit Mörsern, Kupferdestille, Kräuterbündeln, Gewürzen	294
Illustration: 265 Labor der Neugier 1	295
Illustration: 266 Labor der Neugier 2.....	295
Illustration: 267 Gewürze sind die Reisenden unter den Aromen	296
Illustration: 268 Ajowan	297
Illustration: 269 Andaliman	298
Illustration: 270 Anis	299
Illustration: 271 Basilikum.....	300
Illustration: 272 Bohnenkraut	301
Illustration: 273 Chili	302
Illustration: 274 Dill.....	303
Illustration: 275 Estragon.....	304
Illustration: 276 Fenchel.....	305
Illustration: 277 Galgant	306
Illustration: 278 Ingwer	307
Illustration: 279 Kardamom	308
Illustration: 280 Kreuzkümmel (Cumin)	309
Illustration: 281 Kümmel (Echter Kümmel)	310
Illustration: 282 Kurkuma	311
Illustration: 283 Macis (Muskatblüte)	312
Illustration: 284 Muskatnuss	313
Illustration: 285 Nelken	314
Illustration: 286 Paprika	315
Illustration: 287 Pfeffer	316
Illustration: 288 Piment (Nelkenpfeffer, Allspice)	317
Illustration: 289 Safran	318
Illustration: 290 Sesam	319
Illustration: 291 Sternanis	320
Illustration: 292 Vanille.....	321
Illustration: 293 Zimt	322
Illustration: 294 Gewürze sind Aromen mit Geschichte 1	323
Illustration: 295 Gewürze sind Aromen mit Geschichte 2	323

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 296 Kräuter, weit mehr sind als Beilage 1	324
Illustration: 297 Kräuter, weit mehr sind als Beilage 2	325
Illustration: 298 Basilikum.....	326
Illustration: 299 Bohnenkraut	327
Illustration: 300 Dill.....	328
Illustration: 301 Estragon.....	329
Illustration: 302 Fenchel (Blätter & Kraut)	330
Illustration: 303 Kerbel	331
Illustration: 304 Koriander (Blätter)	332
Illustration: 305 Lorbeer	333
Illustration: 306 Majoran	334
Illustration: 307 Minze	335
Illustration: 308 Petersilie	336
Illustration: 309 Rosmarin	337
Illustration: 310 Salbei	338
Illustration: 311 Schnittlauch.....	339
Illustration: 312 Thymian	340
Illustration: 313 Zitronenmelisse.....	341
Illustration: 314 Alpen sind ein Kräutergarten besonderer Art 2	342
Illustration: 315 Alpen sind ein Kräutergarten besonderer Art 2	343
Illustration: 316 Bärlauch	344
Illustration: 317 Enzian	345
Illustration: 318 Meisterwurz	346
Illustration: 319 Quendel (Alpen-Thymian).....	347
Illustration: 320 Schafgarbe	348
Illustration: 321 Kräuter stehen für Nähe, Frische und Alltag 1	349
Illustration: 322 Kräuter stehen für Nähe, Frische und Alltag 2	349
Illustration: 323 Salz ist nicht nur ein Mineral 1	350
Illustration: 324 Salz ist nicht nur ein Mineral 2	351
Illustration: 325 Salz ist eine kulturelle Essenz	351
Illustration: 326 Meersalz	352
Illustration: 327 Steinsalz	353
Illustration: 328 Fleur de Sel	354
Illustration: 329 Kala Namak (Schwarzsalz)	355
Illustration: 330 Rauchsalz.....	356
Illustration: 331 Himalaya-Salz	357
Illustration: 332 Hawaii-Salz (Alaea & Schwarzsalz).....	358
Illustration: 333 Sel Gris (Graues Salz).....	359
Illustration: 334 Fundament aller Küche 1.....	360
Illustration: 335 Fundament aller Küche 2.....	360
Illustration: 336 Vielfalt der pflanzlichen Öle und tierischen Fette 1	361
Illustration: 337 Vielfalt der pflanzlichen Öle und tierischen Fette 2	361
Illustration: 338 Olivenöl.....	362
Illustration: 339 Sesamöl	363
Illustration: 340 Kokosfett / Kokosöl.....	364
Illustration: 341 Butter	365
Illustration: 342 Ghee	366
Illustration: 343 Palmöl	367
Illustration: 344 Rapsöl	368
Illustration: 345 Distelöl	369
Illustration: 346 Schmalz	370
Illustration: 347 Walnussöl	371

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 348 Arganöl.....	372
Illustration: 349 Leinöl.....	373
Illustration: 350 Jedes Öl, jedes Fett ist mehr als nur Kochzutat 1	374
Illustration: 351 Jedes Öl, jedes Fett ist mehr als nur Kochzutat 2	374
Illustration: 352 Kristalle, prägnante Geruchsprofile 1	375
Illustration: 353 Kristalle, prägnante Geruchsprofile 2	376
Illustration: 354 Anethol.....	377
Illustration: 355 Benzaldehyd.....	378
Illustration: 356 Benzoesäure	379
Illustration: 357 Borneol.....	380
Illustration: 358 Bornylacetat	381
Illustration: 359 Kampfer.....	382
Illustration: 360 Carvacrol	383
Illustration: 361 Citral.....	384
Illustration: 362 Cumarin	385
Illustration: 363 Eugenol	386
Illustration: 364 Eukalyptol.....	387
Illustration: 365 Isoeugenol.....	388
Illustration: 366 Menthol	389
Illustration: 367 Menthon/Menthylacetat.....	390
Illustration: 368 Myrtenol	391
Illustration: 369 Salicylsäure	392
Illustration: 370 Thymol	393
Illustration: 371 Vanilin	394
Illustration: 372 Verbenon	395
Illustration: 373 p-Cymol.....	396
Illustration: 374 Kristalle als Aromaträgern und Natürlichen Stoffe	397
Illustration: 375 Aromaträgern	398
Illustration: 376 Wissensbogen zwischen flüssigen Aromaträgern und Natürlichen Harzen	398
Illustration: 377 Harze sind mehr als Duftstoffe 1	399
Illustration: 378 Harze & Balsame, Tränen der Bäume 1	400
Illustration: 379 Harze & Balsame, Tränen der Bäume 2	400
Illustration: 380 Weihrauch (Olibanum).....	401
Illustration: 381 Myrrhe	402
Illustration: 382 Copal.....	403
Illustration: 383 Dammar	404
Illustration: 384 Styrax.....	405
Illustration: 385 Hell gereinigt (Siam)	406
Illustration: 386 Dunkel Türkei	406
Illustration: 387 Benzoc	407
Illustration: 388 Labdanum	408
Illustration: 389 ältere oder oxidierte Harztränen.....	409
Illustration: 390 Frisch geerntete Mastix-Tränen	409
Illustration: 391 Heiligen Harzen 1.....	410
Illustration: 392 Heiligen Harzen 2	410
Illustration: 393 Heilbalsame & Aromasalben 1	423
Illustration: 394 Heilbalsame & Aromasalben 2	424
Illustration: 395 Tigerbalsam Weiß - Variante A	425
Illustration: 396 Tigerbalsam Weiß (Soft) - Variante B.....	426
Illustration: 397 Tigerbalsam Rot - Variante A.....	427
Illustration: 398 Tigerbalsam Rot (Extra Strong) - Variante B	428
Illustration: 399 Naturkampfer-Balsam (klassisch) - Variante A	429

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 400 Kampferbalsam (synthetisch) - Variante B	430
Illustration: 401 Eukalyptusbalsam (Mild) - Variante A	431
Illustration: 402 Eukalyptusbalsam (Intensiv) - Variante B.....	432
Illustration: 403 Thymianbalsam (rein) - Variante A	433
Illustration: 404 Thymian + Majoran - Variante B	434
Illustration: 405 Thymian + Lavendel - Variante C	435
Illustration: 406 Rosmarinbalsam (Standard)- Rosmarin + Kampfer - Variante A	436
Illustration: 407 Rosmarin-Kampfer-Balsam - Variante B	438
Illustration: 408 Arnikasalbe klassisch - Variante A	439
Illustration: 409 Arnikagel transparent - Variante B	440
Illustration: 410 Johanniskrautöl - Variante A	441
Illustration: 411 Johanniskrautbalsam - Variante B	442
Illustration: 412 Beinwellsalbe - Variante A	443
Illustration: 413 Beinwellcreme - Variante B.....	444
Illustration: 414 Wacholderbalsam - Variante A	445
Illustration: 415 Wacholder-Fichtennadel-Balsam - Variante B	446
Illustration: 416 Fichtennadelbalsam - Variante A	447
Illustration: 417 Fichte & Eukalyptus - Variante B	448
Illustration: 418 Lavendelbalsam - Variante A	449
Illustration: 419 Lavendel-Vanille-Balsam - Variante B.....	450
Illustration: 420 Sheasalbe - Variante A	451
Illustration: 421 Shea-Kakao-Balsam - Variante B	452
Illustration: 422 Calendulabalsam - Variante A	453
Illustration: 423 Calendula-Propolis-Balsam - Variante B	454
Illustration: 424 Propolis Harzreich - Variante A	455
Illustration: 425 Propolis Extrakt-Balsam - Variante B	456
Illustration: 426 Siam-Benzoe-Balsam - Variante A	457
Illustration: 427 Sumatra-Benzoe-Balsam - Variante B	458
Illustration: 428 Guggul Rohharz - Variante A	459
Illustration: 429 Gereinigtes Guggulu - Variante B.....	460
Illustration: 430 Sandelholz (weiß) - Variante A	461
Illustration: 431 Sandelholz (rot) - Variante B	462
Illustration: 432 Menthol Mild - Variante A	463
Illustration: 433 Menthol Intensiv - Variante B	464
Illustration: 434 Muskelbalsam - Variante A	465
Illustration: 435 Muskelöl - Variante B	466
Illustration: 436 Muskelgel - Variante C	467
Illustration: 437 Heilbalsame & Aromasalben 1	468
Illustration: 438 Heilbalsame & Aromasalben 2	469
Illustration: 439 Tees und Infusionen 1	470
Illustration: 440 Tees und Infusionen 1	470
Illustration: 441 Grüner Tee	471
Illustration: 442 Schwarzer Tee	472
Illustration: 443 Oolong	473
Illustration: 444 Weißer Tee.....	474
Illustration: 445 Pu-Erh	475
Illustration: 446 Gelber Tee	476
Illustration: 447 Matetee (Yerba Mate)	477
Illustration: 448 Rooibos	478
Illustration: 449 Kräuterinfusionen.....	479
Illustration: 450 Früchtetees	480
Illustration: 451 Blütentees	481

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 452 Moderne Infusionen.....	482
Illustration: 453 Tee und Infusionen 1	483
Illustration: 454 Tee und Infusionen 2	483
Illustration: 455 Getränke mit aromatischer Kraft.....	484
Illustration: 456 Getränke sind die flüssigen Aromenwelten 1	485
Illustration: 457 Getränke sind die flüssigen Aromenwelten 2.....	485
Illustration: 458 Kaffee	486
Illustration: 459 Kakao.....	487
Illustration: 460 Bier	488
Illustration: 461 Wein	489
Illustration: 462 Spirituosen	490
Illustration: 463 Kombucha.....	491
Illustration: 464 Kwas	492
Illustration: 465 Moderne Getränkevarianten.....	493
Illustration: 466 Flüssige Kulturgeschichte	494
Illustration: 467 Flüssige Kulturgeschichte	494
Illustration: 468 Duftende Botschafter 1.....	495
Illustration: 469 Duftende Botschafter 2.....	496
Illustration: 470 Sandelholz	497
Illustration: 471 Adlerholz (Oud).....	498
Illustration: 472 Wacholder.....	499
Illustration: 473 Salbei (Weißen Salbei)	500
Illustration: 474 Zeder.....	501
Illustration: 475 Beifuß	502
Illustration: 476 Palo Santo	503
Illustration: 477 Lavendel	504
Illustration: 478 Ältesten aromatischen Traditionen 1	505
Illustration: 479 Ältesten aromatischen Traditionen 2	505
Illustration: 480 Mischungen sind gelebte Tradition 1	506
Illustration: 481 Mischungen sind gelebte Tradition 2	507
Illustration: 482 Symphonien der Aromawelt 1	507
Illustration: 483 Symphonien der Aromawelt 2	508
Illustration: 484 Lebkuchengewürz	509
Illustration: 485 Pumpkin Spice	510
Illustration: 486 Gewürzpasta für Milchreis (Indien).....	511
Illustration: 487 Vanille-Öl	512
Illustration: 488 Za'atar mit Sumach	513
Illustration: 489 Tamarindenpaste	514
Illustration: 490 Zitronenöl	515
Illustration: 491 Curry-Pulver (britisch-indisch).....	516
Illustration: 492 Berbere	517
Illustration: 493 Harissa	518
Illustration: 494 Sambal Oelek	519
Illustration: 495 Sambal Oelek	520
Illustration: 496 Szechuan-Öl	521
Illustration: 497 Garam Masala.....	522
Illustration: 498 Kick der Aromawelt	523
Illustration: 499 Amaro-Kräutermischung (Italien)	524
Illustration: 500 Kräuterbitter-Extrakt.....	525
Illustration: 501 Wermutöl	526
Illustration: 502 Schwedenbitter	527
Illustration: 503 Ernstes Töne im Orchester der Aromen.....	528

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt

Illustration: 504 Kräuter der Provence	529
Illustration: 505 Bouquet Garni	530
Illustration: 506 Dashi (Japanische Basisbrühe)	531
Illustration: 507 Sofrito (Spanien/Lat. Amerika)	532
Illustration: 508 Kräuteröl (klassisch)	533
Illustration: 509 Mirepoix (als Öl- oder Gemüsegrundlage)	534
Illustration: 510 Fundamente der Küche	535
Illustration: 511 Marinaden	536
Illustration: 512 Grundprinzip Marinade	537
Illustration: 513 Mediterran - Öl & Zitrone	538
Illustration: 514 Asiatisch - Soja & Ingwer.....	539
Illustration: 515 Lateinamerikanisch - Citrus & Chili.....	540
Illustration: 516 Indisch/Orientalisch - Joghurt & Gewürze	541
Illustration: 517 Mitteleuropäisch - Bier & Senf.....	542
Illustration: 518 BBQ-Saucen (USA)	543
Illustration: 519 Chimichurri (Argentinien)	544
Illustration: 520 Chermoula (Maghreb).....	545
Illustration: 521 Mojo (Kanarische Inseln/Karibik).....	546
Illustration: 522 Tzatziki (Griechenland).....	547
Illustration: 523 Saucenkultur	548
Illustration: 524 Netzwerk der Aromen	549
Illustration: 525 Kreis der Aromen	550
Illustration: 526 Kreis der Aromen	550
Illustration: 527 Sonderbände	551
Illustration: 528 Geruch, Geschmack, und Aromen und Düfte	552
Illustration: 529 Digitale Erweiterung 1	553
Illustration: 530 Digitale Erweiterung 2	553
Illustration: 531 Systeme der Aromen & Düfte (Einleitung)	555
Illustration: 532 Sensorische Systeme (Geschmack, Geruch, Trigeminus)	556
Illustration: 533 Kulinarische Systeme der Welt.....	557
Illustration: 534 Medizinische Systeme (Ayurveda, TCM, Klostermedizin).....	559
Illustration: 535: Handelssysteme der Aromen.....	560
Illustration: 536: Moderne Systeme der Aromen.....	561
Illustration: 537: Vergleich.....	562
Illustration: 538 Sinneswelt.....	563
Illustration: 539 Einleitung	565
Illustration: 540 Biologie der Sinne	566
Illustration: 541 Kulturgeschichte	567
Illustration: 542 Wissenschaftliche Entdeckungen	568
Illustration: 543 Psychologie & Soziologie	569
Illustration: 544 Moderne Anwendungen	570
Illustration: 545 Vergleich	571
Illustration: 546 Zusammenfassung	572
Illustration: 547 Zwischen Erde und Zukunft - Die Reise der Aromen.....	574
Illustration: 548 Nachhaltigkeit & Klima	575
Illustration: 549 Innovation & Biotechnologie	576
Illustration: 550 Sensorik der Zukunft	577
Illustration: 551 Kultur & Gesellschaft	578
Illustration: 552 Sphärische Küche - Aromen im Schwebezustand.....	579
Illustration: 553 Future Cooking & Design	580
Illustration: 554 Philosophischer Ausblick & Schluss.....	581

Ein Lexikon der Aromen & Düfte der Welt