

## Vorwort

---

Im Jahr 2009 wurde an der Karl-Franzens-Universität Graz das Projekt »Die Küche als Forschungslabor« ins Leben gerufen, um die Akzeptanz von Wissenschaft und Forschung in der Gesellschaft zu erhöhen und komplexe wissenschaftliche Forschungsbereiche auch einer breiten Öffentlichkeit zugänglich zu machen. Unser Ziel war es, über Koch-Trends, wie zum Beispiel die molekulare Küche, Inhalte aus den Bereichen Physik, Chemie und Molekularbiologie einfach und verständlich zu vermitteln.

Bei unseren Recherchen nach renommierten Vertretern der molekularen Küche und des Themenbereiches »Wissenschaft trifft Küche«, sind wir immer wieder auf zwei Namen gestoßen: Thomas Vilgis und Rolf Caviezel. Beide waren maßgeblich daran beteiligt, die molekulare Küche im deutschsprachigen Raum zu etablieren. Beide haben mit ihren wissenschaftlichen, aber dennoch für Laien verständlichen Kochbüchern innovative Rezepte kreiert und so neue Geschmackserlebnisse geschaffen.

In der heutigen Zeit steht der Geschmack nicht nur für gustatorische Wahrnehmung, sondern auch für Lifestyle. Doch was bestimmt unseren Geschmack? Im Laufe des Lebens entwickeln wir Vorlieben für verschiedene Geschmäcker. Diese Vorlieben, aber auch Abneigungen werden durch unser soziales Umfeld, die Kultur, in der wir leben, durch unsere eigene Persönlichkeit und unsere genetische Veranlagung beeinflusst. Es ist etwas sehr Individuelles.

Was mich als Molekularbiologe und Altersforscher an dieser Thematik besonders fasziniert, ist die Tatsache, wie sich im Alter die Geschmackswahrnehmung verschlechtern kann. Die Schwankung zwischen kaum wahrnehmbarer und drastischer Veränderung ist individuell verschieden. Mitverantwortlich für das Schwinden der Geschmackswahrnehmung ist die kontinuierliche Reduktion der Geschmacksknospen. Während Neugeborene ca. 10.000 Geschmacksknospen besitzen, wird diese Zahl bei älteren Menschen auf etwa ein Drittel reduziert.

Für uns von der Karl-Franzens-Universität Graz war daher sofort klar, dass wir gerne ein Buch-Projekt unterstützen, dass sich mit Geschmack, Wahrnehmung und Ernährung im Alter beschäftigt. Mit diesem Buch ist es dem Wissenschaftler Thomas Vilgis, dem Molekularkoch Rolf Caviezel sowie der Pflegewissenschaftlerin Ilka Lendner eindrucksvoll gelungen, die Möglichkeiten, die die molekulare Küche bietet, gezielt für den Altersbereich zu nutzen. Dieses Buch ist nicht nur ein Kochbuch oder eine wissenschaftliche Abhandlung, es zeigt vielmehr Wege auf, um mit Hilfe der molekularen Küche auf Wünsche und Bedürfnisse älterer Menschen einzugehen.

Mit diesem Vorwort möchte ich mich bei Thomas und Rolf, auch im Namen der Karl-Franzens-Universität Graz, für die langjährige Zusammenarbeit und vor allem für ihre Freundschaft bedanken.

**Prof. Dr. Helmut Jungwirt**  
Universität Graz

Ernährung bei Pflegebedürftigkeit und Demenz

Lebensfreude durch Genuss

Vilgis, Th.A.; Lendner, I.; Caviezel, R.

2015, XV, 271 S. 143 Abb., 9 Abb. in Farbe., Softcover

ISBN: 978-3-7091-1602-9