



Akt. 28.10.09; 19:27 Pub. 28.10.09; 23:05

[Mehr Nachrichten aus Bern »](#)

**LABOR-FOOD**

## Berner erlernen das molekulare Kochen

von *Nina Jecker*

**Die Berner sind ganz heiss auf Labor-Food. In neuen Kursen lernen sie, wie man mit molekularen Leckereien seine Gäste beeindruckt.**

Vodka-Kaviar in Orangensaft, vakuumiertes Lamm mit Pistazienstaub und Steinpilzsuppe zum Reinbeissen: Immer mehr Berner wollen die molekularen Speisen aus den Trend-Restaurants auch daheim kreieren. Wie das Kochen mit Pipette und Reagenzglas funktioniert, zeigt Starkoch Rolf Caviezel in seinen Kursen an der Migros-Klubschule. Seit dem Start im Januar stieg die Nachfrage rasant an. «Ich hatte noch nie so viele Anfragen wie im Moment», so der Koch.

Neu setzt auch die Berner Volkshochschule auf den Küchen-Trend aus Spanien und bietet im Januar erstmals eine Schnupper-Lektion an. «Wir könnten uns auch einen regelmässigen Kurs vorstellen», so Massimo Romano von der Volkshochschule.

Wer lieber auf eigene Faust loslegt, für den hält der Buchladen Stauffacher diverse Kochbücher mit Labor-Rezepten bereit. In speziellen Starter-Kits liegen auch gleich die benötigten Zutaten bereit, so etwa Agar-Agar, ein Geliermittel aus Algen. «Die werden als Weihnachtsgeschenke ein Renner», ist Abteilungsleiterin Ursula Eberhard überzeugt.

Mehr Infos zu Kursen, Büchern und Zutaten unter [www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)



Rolf Caviezel.



Kochen mit dem Reagenzglas.

