

Seeland

Diessbach Paradiesisches Kino

Seit 20 Jahren werden in Diessbach Filme unter freiem Himmel gezeigt. Zum Jubiläum gibt es am Wochenende ein Wiedersehen mit «Cinema Paradiso». Seite 15

Animalisches mit Blüten

Grenchen Der Spitzenkoch Rolf Caviezel arbeitet derzeit in seinem Restaurant in Grenchen an einem Kochbuch, in dem es um Düfte geht. Dabei durchbricht er die klassische Linie beim Kochen.

Auf dem Bild zeigen sich abstrakte Formen in unterschiedlichen Farben. Hat hier einer Farbtupfer gemalt? Handelt es sich um ein zeitgenössisches Kunstwerk aus einer Galerie? Weder noch. In der «Station 1» in Grenchen entsteht derzeit das neue Kochbuch des Molekularkochs Rolf Caviezel mit dem Titel «Parfüm in der Küche: Der Schlüssel zum Genuss». Das abstrakte Foto zeigt eines der 50 Rezepte, die es in das Kochbuch schaffen. Die Betrachter würden wohl nicht erraten, dass es sich bei den Formen um Melonenstückchen handelt: Geschnitten zu Tranchen, Würfeln und Punkten. Würde man die Stücke wieder zusammenfügen, entstünde wieder ein Ganzes.

Caviezel präsentiert seine Gerichte bewusst auf diese abstrakte Art und Weise und nicht etwa klassisch auf einem Teller. Das soll einerseits die flüchtigen Aromastoffe symbolisieren, um die es in seinen Rezepten geht. Andererseits soll es das Produkt noch deutlicher in den Vordergrund rücken. «Bei unseren Rezepten ist der Konsument frei, wie er etwas kreiert und auf dem Teller anrichtet», sagt Caviezel. Das verhindere, dass jemand beim Nachkochen frustriert sei, weil er es nicht genau so hinkriege wie auf dem Foto im Kochbuch.

Es geht also bei «Parfüm der Küche» nicht darum, stur nach einem Rezept zu kochen, sondern um Ideen und Hinweise, wie man Aromen kombinieren kann. Und das soll möglichst unkonventionell geschehen. Statt Rosmarin mit Kartoffeln gibt es etwa Wassermelone mit Anis oder Limette. So entstehen ganz neue Aromenetzwerke. Als Basis für die Gerichte dienen dem Koch Duftkomponenten, die man aus der Parfümherstellung kennt: Auch Caviezels Lebensmittel werden als blumig, fruchtig, animalisch, holzig, harzig, erdig, grün und würzig bezeichnet.

Physikprofessor kocht mit

In die Küche geholt hat sich der Grenchner für sein jüngstes Buch erneut den deutschen Physikprofessor Thomas Vilgis. Mit ihm arbeitete er bereits für zwei andere Kochbücher zusammen. Vilgis ist in der Polymerforschung tätig und kennt die Chemie in der Küche aus wissenschaftlicher Sicht. «Im Kopf koche ich nach Molekularstrukturen», sagt er.

Wie werden Gerüche und Gewürze frei? Wie flüchtig sind diese Aromen? Das sind Fragen, die sich Vilgis stellt. Bei einer fein gehackten Karotte sei das Aroma ganz ein anderes als bei einer grob gehackten. Dabei spiele es auch eine Rolle, in welcher physikalischen Eigenschaft ein Lebensmittel daherkomme. Als Gel etwa, als Sauce oder als Gummibärchen. Auch die Temperatur hat Einfluss auf den Geschmack und den Duft. Und wenn ein Limetteneis auf der Zunge schmilzt, fühlt sich das anders an, als wenn man es warm geniesst.

Und dann die erwähnte Kombination: Die Wassermelone und eine Salatgurke etwa, haben denselben dominierenden Aromastoff. «Kombiniert man Gleiches mit Gleichem, fehlt der Kontrast», sagt Vilgis. Wer nach den Rezepten von Caviezel und Vilgis kocht, der bringt aber nicht Herkömmliches, sondern beispielsweise Animalisches und Blumiges zusammen. Ziegenkäse, der nach Stall riecht vielleicht und dazu Geranienblüten.

Dabei müsse man besonders darauf achten, wie man den blumigen Duft steuere, um ihn nicht vom anderen Duft erschlagen zu lassen, sagen die beiden. Die meisten Gerichte enthalten nicht



Eine Woche lang arbeitet der Grenchner Koch Rolf Caviezel an der Produktion des Buches «Parfüm der Küche: Der Schlüssel zum Genuss». Hier sortiert er kleine Melonenstückchen zu verschiedenen Formen geschnitten. Tanja Lander

Stationen von Rolf Caviezel

- Rolf Caviezel stellte seine Kochkünste in verschiedenen **namhaften Gastrobetrieben** unter Beweis. So im «Quellenhof» in Bad Ragaz, im Zürcher «Grand Hotel Dolder», im «Suvretta House» in St. Moritz und als Privatkoch in Kanada.
- Er absolvierte seine Grundausbildung im praktischen Teil mit Bestnote. Mit **Aus- und Weiterbildungen** vergrösserte Rolf Caviezel sein Repertoire, unter anderem in der Zürcher Hotelfachschule Belvoirpark.
- Vor drei Jahren eröffnete Caviezel die «Station 1» in Grenchen. Er veranstaltet regelmässig **«molekulare Abende»**, an denen er die Grundtechniken dieser Küche vermittelt. bal

mehr als zwei Komponenten. «Denn zu viele Aromen maskieren das eigentliche Produkt», sagt Caviezel, der verspricht, dass bei allen Rezepten die «klassische Linie beim Kochen knallhart durchbrochen» werde.

Dörr- und andere Geräte

Noch bis Ende Woche wird am Kochbuch gearbeitet. Die 50 Rezepte werden 1:1 nachgekocht, manchmal sind kleine Korrekturen nötig. Jeden Tag werden so zehn Gerichte vom Grenchner Fotografen André Berger abgelichtet.

So richtig rausrücken mit der Sprache, wie die Lebensmittel zubereitet werden, wollen Caviezel und Vilgis allerdings nicht. Einzig die vielen Geräte lassen erahnen, wie es hier zu und her geht, sobald der Besuch wieder weg ist. Da steht ein Dörrgerät neben der Airbrushmaschine und einem Rotationsverdampfer, der hilft Aromen zu extra-

hierien. Es brauche für die Zubereitung aber keine Laborgeräte. Es funktioniert auch mit einfachen Methoden und guten Küchentricks. Am Ende entstehen laut Caviezel beim Essen aber sicher Bilder im Kopf, Emotionen und Farben. «Das ist Essen mit mehreren Sinnen.»

Und diese Tatsache erkläre auch die erwähnte kunstvolle Darstellung der Gerichte im neuen Kochbuch. Essen sei schliesslich eine Kunst. Und so gesehen, wolle man mit den abstrakten Bildern den Appetit der Leser anregen, so Caviezel. Das Kochbuch richte sich an alle, die Freude haben an Lebensmitteln. An alle, für die das Kochen bereits auf dem Markt beim Einkaufen beginne. Das Buch erscheint im November.

Deborah Balmer

Link: www.bielertagblatt.ch
 Unter dem Stichwort «Rolf Caviezel» finden Sie frühere Artikel

Zu wenig Gemüsegärtner

Landwirtschaft In der Schweiz interessieren sich zu wenig Jugendliche für eine Lehre als Gemüsegärtner. Von den insgesamt 70 Betrieben, die auf dieses Schuljahr hin eine Lehrstelle angeboten haben, fanden nur zwölf einen Auszubildenden.

Die Gründe für die schlechte Auslastung seien nicht ganz klar, sagt Bruno Stucki, beim Verband Schweizer Gemüseproduzenten (VSGP) verantwortlich für die Berufsbildung. Der Beruf sei sicherlich zu wenig bekannt.

Um das zu ändern, hat der VSGP nun ein neues Video lanciert, das den Beruf porträtiert. Dieses soll beispielsweise in der Berufsberatung genutzt, aber auch via Social Media verbreitet werden. «Längerfristig haben wir sonst das Problem, die wichtigen Positionen nicht mit genügend gut ausgebildeten Personen besetzen zu können», erklärt Stucki.

Der fehlende Nachwuchs ist jedoch kein neues Problem. Diese Entwicklung habe sich seit längerem abgezeichnet, so Stucki. Der Bedarf an Auszubildenden konnte nie vollständig gedeckt werden.

Ausnahme: Das Seeland

Im Seeland zeigt sich ein anderes Bild: Dieses Jahr fanden sich genügend Auszubildende. Drei Betriebe starten in den nächsten Wochen mit einem neuen Lehrling. Das deckt laut Stucki genau den Bedarf für dieses Jahr.

Viele haben Lehrlinge im zweiten und dritten Ausbildungsjahr. Im Seeland ist der Gemüsebau laut Bruno Stucki sehr wichtig und hat daher eine Tradition. Zudem sei die Berufsschule in Ins nahe gelegen, was für viele Junge bei der Berufswahl auch ausschlaggebend sein könnte. jl

NACHRICHTEN

Lyss

Velofahrer verletzt

Am Dienstagabend sind auf der Strecke zwischen Lyss und Hardern auf der Höhe des Kleinkaliber-Schützenstandes ein Personenwagen und ein Fahrradfahrer zusammengestossen. Der Zweiradlenker zog sich Verletzungen zu, und musste mit der Ambulanz in das Spital nach Aarberg gefahren werden. asb

Pieterlen

Polstergruppe in Brand

Am Dienstagnachmittag ist die Feuerwehr an den Kürzweg nach Pieterlen gerufen worden. Auf der Höhe der Liegenschaft Nummer 20 stand eine Polstergruppe auf einem Anhänger in Flammen. Die Feuerwehr war mit 13 Mann rasch zur Stelle und hatte den Brand rasch unter Kontrolle. Die Brandursache und die Höhe des Sachschadens ist noch unbekannt. asb

Meinisberg

Ölspur im Kreisel

Die Berufsfeuerwehr Biel ist am Dienstagabend zum sogenannten Meinisberg-Kreisel gerufen worden. Dort waren rund zehn Liter Hydrauliköl ausgelaufen. Wie sich herausstellte, stammte das Öl von einem landwirtschaftlichen Fahrzeug. Der Wagen hatte das Öl nach einem technischen Defekt verloren. Zur Säuberung der Strasse wurden Ölbinder und eine Wischmaschine eingesetzt. asb