

[Drucken](#)

# anzeiger

## Auf den Spuren der Alchemie

**Der neueste Trend im Kochen heisst Molekularküche. Aus der Kochkunst soll eine Wissenschaft werden. Rolf Caviezel ist ein Pionier dieses Trends.**

von Rolf Häberli

Bei der Molekularküche geht es nicht wie bei den Alchemisten des 17. und 18. Jahrhunderts darum, aus unedlen Stoffen Gold zu gewinnen. Die modernen Molekularköche wollen durch Anwendung naturwissenschaftlicher Erkenntnisse den kulinarischen Genuss steigern.

Rolf Caviezel, Spitzenkoch und Pionier der Molekularküche, stellt anhand dreier einfacher Beispiele (siehe rechte Seite) das Wesen der Molekularküche vor. Der volle Geschmack der Karottensuppe entfaltet sich im Mund, wenn alle drei Bestandteile zusammenkommen. Bonbons stellt Caviezel aus Olivenöl her. Im Orangensaft erzeugen die Martinazzi-Kugeln als Aperitif im Gaumen eine Geschmacksexplosion. Was nach Zauberkunststücken aussieht, sind praktische Anwendungen chemischer und physikalischer Phänomene. «Das Spannende an der Molekularküche ist das Experimentieren. Man nimmt Nahrungsmittel auseinander und setzt sie dann anders zusammen», sagt Caviezel. n

Weitere Infos zur Molekularküche und zu Rolf Caviezel unter: [www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)

Rezepte: Rolf Caviezel

\* erhältlich bei [www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)

**Karottensuppe à la Molekularküche (4 Personen)**

### **Bestandteil 1**

400 g Mirepoix

700 g Bouillon

Mirepoix bestehend aus Zwiebeln, Sellerie, Lauch.

Kochen und mit Stabmixer mixen, abschmecken.

### **Bestandteil 2**

500 g Bouillon

200 g Karottenpüree

Bouillon mit Karottenpüree mischen, kurz kochen, abschmecken.

### **Bestandteil 3**

160 g Rahm

Den Rahm erhitzen.

### **Zusammensetzung**

Bestandteile in je 3 Reagenzgläser verteilen.

Einzel in den Mund geben, und erst wenn das letzte Glas zu sich genommen wurde, die Suppe schlucken. Jetzt stellt sich das volle Aroma ein.

**Olivengold-Bonbons (4 Personen)**

### **Zutaten**

50 g Wasser

100 g Zucker  
100 g Olivenöl  
2 Blatt Gelatine  
2 Stück Vanillestängel

**Vorbereitung**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen.

**Zubereitung**

Wasser mit Zucker aufkochen. Olivenöl im Faden hineingeben und mixen, bis eine homogene Masse entsteht. Samen aus den zwei Vanillestängeln dazugeben.

Gelatine ausdrücken und mit Schwingbesen unter die Masse geben. Masse in eine Schale geben und 2 Stunden kaltstellen.

In Stücke schneiden und in Zucker wälzen.

**Orangensaft mit Martinazzi-Kugeln (4 Personen)****Zutaten**

150 g Martinazzi\*  
2 g Algin\*  
1,5 Liter Wasser  
10 g Calciumchlorid\*  
3 dl Orangensaft  
4 Reagenzgläser\*

**Zubereitung**

Martinazzi mit Algin mixen, kurz stehen lassen. Reagenzglas zu  $\frac{3}{4}$  mit Orangensaft füllen. Calciumchlorid mit Wasser mischen. Martinazzi-Mischung mit Spritze\* aufziehen und in Lösung tropfen lassen. Rausfischen und im kalten Wasser waschen. In den Orangensaft geben, trinken.

**Rolf Caviezel**

Bei der Koch-Lehrabschlussprüfung erhielt Rolf Caviezel (Jahrgang 1973) im praktischen Teil die Traumnote Sechs. Nach der Kochlehre arbeitete er in verschiedenen erstklassigen Häusern. Besuch zahlreicher Weiterbildungen und Kurse, wie etwa an der Hotelfachschule am Belvoirpark in Zürich. Errang das anspruchsvolle Diplom als Gastronomiekoch Spital & Heim. Sieger und Medaillengewinner an zahlreichen Kochkunstwettbewerben. Erfolgreicher Lehrlingsausbildner und Kursleiter. Zurzeit ist er Küchenchef im Alterszentrum Kastels in Grenchen, vorher hatte er die gleiche Position im Altersheim Lindenhügel in Teufen inne. Seit 2005 beschäftigt er sich intensiv mit der Molekularküche. Erforderlich seien handwerkliches Können, naturwissenschaftliches Interesse und Freude am Experimentieren, meint Caviezel. Seine Firma Freestylecooking bietet im Bereich Molekularküche Referate, Kochkurse, Zubehör und Texturen (Zutaten) an. Das Interesse an der Molekularküche sei sehr gross, sagt Caviezel. Er ist fest davon überzeugt, dass sich die Molekularküche durchsetzen wird. Der erste Corner für Molekularküche wird in der Stadt St. Gallen eröffnet: hair and beauty, yeon schönedinge, Engulgasse 18. Dort sind alle Texturen und alles Zubehör - erhältlich.