



*Curry-Lollies, begleitet von
Poulet-Pralinés und Popcorn-Staub
(hergestellt in einem Multi-Cutter
«Swissbidone» der Brunner AG).*



Im «Mekka der Molekularen Küche» der Deutschschweiz: Meisterkoch Rolf Caviezel im Restaurant/Speisesaal des Alterszentrum «Kastels» in Grenchen.

Molekular-Meisterkoch Rolf Caviezel im Alterszentrum «Kastels», Grenchen:

Der Magier der Moleküle

Das «Mekka der Molekularen Küche» der Deutschschweiz befindet sich nicht in einem hochdekorierten Gourmet-Lokal à «El Bulli» von Ferran Adrià, sondern im schlichten Alterszentrum «Kastels» in Grenchen. Hier wirkt Küchenchef Rolf Caviezel, der mit seiner Freestylecooking GmbH die Kochszene mit Aktivitäten rund um die experimentelle Molekulare Küche aufmischt. Der Meisterkoch ist ein Magier im Reich der Moleküle und eröffnet der Seniorengastronomie neue Wege. Ein exklusiver Blick hinter die Kulissen der Naturbelassenen und Molekularen Küche von Rolf Caviezel.

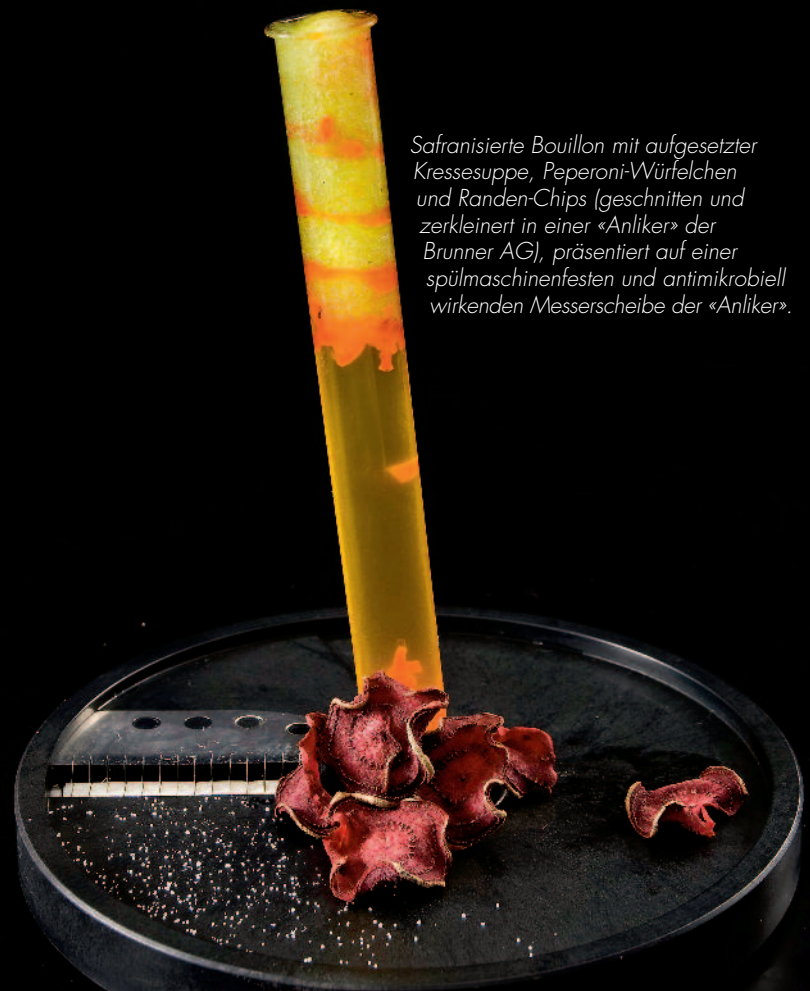
Von Chefredaktor René Frech

Kaum ein Gastronom, kaum ein Koch, der Ferran Adrià und sein Restaurant «El Bulli» an der spanischen Mittelmeerküste nicht kennt. Er ist in aller Munde, obwohl die wenigsten das Privileg erleben durften, je einmal seine extravagante Gastronomie an der Wiege der Molekularen Küche zu geniessen. «El Bulli» ist und bleibt das globale «Mekka der Molekularen Küche».

Das «Mekka» von Denis Martin

Ein Pendant zum «El Bulli» und zu Ferran Adrià heisst «Le Château» und Denis Martin in Vevey. Das 18 GM-Punkte-Restaurant ist das Westschweizer «Mekka der

Molekularen Küche», von welchem die rote Gourmetfibel sagt: «Auf Grund der medialen Präsenz war zu befürchten, dass sich Denis Martin verzetteln würde. Doch da kennt man den merkwürdigen Kauz schlecht, der stets einer neuen Idee, einem neuen Projekt, nachjagt. All das zwischen zwei Telefonanrufen bei Ferran Adrià oder This Hervé, bei denen er sich Inspiration holt. Er hat viel vom Koch im «El Bulli» und vom wissenschaftlichen Tüftler am Herd übernommen. Doch seine handwerkliche Grundausbildung hat er nicht vergessen, und das gibt eine explosive Mischung.»



Safranisierte Bouillon mit aufgesetzter Kressesuppe, Peperoni-Würfelchen und Randen-Chips (geschnitten und zerkleinert in einer «Anliker» der Brunner AG), präsentiert auf einer spülmaschinenfesten und antimikrobiell wirkenden Messerscheibe der «Anliker».

Kochen, aber auch prämierte und preisgekrönte Bücher mit Rezepturen und neuartigen Texturen «am laufenden Band» hervorzaubert, ohne seine eigentliche Aufgabe zu vernachlässigen, für eine altersgerechte und gesunde Verpflegung der Bewohnerinnen und Bewohner, der Mitarbeitenden und Gäste im Alterszentrum «Kastels» zu sorgen.

Wissenschaft und Kochkreationen

Die richtige Antwort lautet deshalb: Das «Mekka der Molekularen Küche» in der Deutschschweiz befindet sich im Alterszentrum «Kastels» in Grenchen. Und genau wie Denis Martin betreibt auch Rolf Caviezel seine Molekulare Küche auf Grund von Inspirationen des spanischen Meisters himself und unter Beizug eines Naturwissenschaftlers, nämlich von Dr. phil. nat. Christoph Bieniossek, seinem Freund und Dozenten für Biochemie und Mikrobiologie an der Universität Grenoble.

Rolf Caviezel durchlief die Schulen in St. Gallen, absolvierte bei Kurt Hanselmann im Gastro Center St. Gallen eine Kochlehre, arbeitete in den Küchen der renommiertesten Häuser wie im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof Bad Ragaz und im Suvretta House St. Moritz, um sich später zum Gastronomiekoch Spital & Heim und an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich weiterzubilden.

Das «Mekka» von Rolf Caviezel

Und wo, bitte schön, befindet sich in der Deutschschweiz das «Mekka der Molekularen Küche»?

Es liegt am Jurasüdfuss, im gastronomischen Niemandsland zwischen Solothurn und Biel, genau genommen in der ehemaligen Uhrenstadt Grenchen in einem Zentrum namens «Kastels», einem Alterszentrum wohlverstanden (!), und zu verdanken ist das «Molekulare Mekka» dem 36-jährigen Küchenchef Rolf Caviezel, der derart meisterhaft mit Alginat, Lecithin, Kalziumchlorid, Stickstoff und vor allem mit seiner Kreativität und seinem Ideenreichtum umzugehen versteht, dass er heute Uni-Vorlesungen, Vorträge, Kurslektionen, Show- und Demo-

Kochkunstwettbewerbe als Basis

In den ersten Jahren dieses Jahrtausends nahm der ambitionierte junge Berufsmann auch an Kochkunst-Wettbewerben teil und war Team-Captain von Regionalteams wie die Appenzeller Köche und die Chefs de Cuisine St. Gallen.

An solchen Events waren Rolf Caviezel und seine Kollegen immer wieder konfrontiert mit Fragen der Haltbarkeit, Farbe, Form, Texturen und Konsistenz der an den Kochkunstwettbewerben ausgestellten Gerichte und Speisen — mit ein Grund, weshalb er «vom Hafer gestochen» und auf die Geheimnisse der Molekularen Küche neugierig wurde.



In der Küche des «Mekka der Molekularen Gastronomie»: Molekular-Meisterkoch Rolf Caviezel präsentiert sein Buch, während Rolf Aebi, Regionalverkaufsleiter der Brunner AG, auf die Universalschneidmaschine «Anliker» hinweist.



Sous-Chef Ana Garcia steht eher auf der naturbelassenen Seite der Heimgastronomie: Sie weiss mit der «Anliker»-Universalschneidmaschine souverän umzugehen.

Rolf Caviezel an der Igeho 09

Am Sonntag, 22.11.2009, 13.15 Uhr ist der «Magier der Moleküle» Rolf Caviezel Gast in der Kocharena des Schweizerischen Kochverbandes am Stand der Menu System AG und bringt dem Messepublikum die Geheimnisse der Molekularen Küche näher. Unbedingt hingehen!

Der Hype der Freestylecooking GmbH

Zusammen mit Gemahlin Célia und Bruder Roman Caviezel betreibt der Magier der Moleküle mit der Freestylecooking GmbH ein eigenes Unternehmen, das Gastvorträge, Kurse, Schulungen, Show-Kochen, aber auch Geräte, Texturen, Hilfsmittel und Bücher zur Molekularen Küche anbietet.

Heute hält Rolf Caviezel einen Gastvortrag in Deutschland, morgen bestreitet er eine Gastvorlesung an der Universität Bern, einmal vermittelt er sein Wissen an der Hauswirtschaftsschule in Bern, ein anderes Mal ist er von einer Schweizer Grossbank beauftragt, an einem hochkarätigen VIP-Kunden-Event für sensorische Ueberschungen zu sorgen und all jene zu beeindrucken, die in ihrem Leben und in der Welt schon alles gesehen und erlebt haben. Vom Schweizerischen Kochverband und vom Schweizer Heimverband Curaviva wird er zum Knowhow-Transfer eingeladen, und ein weiteres Mal gibt er Molekulare Kochkurse bei GastroSt.Gallen oder in einer der bekannten Klubschulen.

Mehrfach prämierte «Molekulare Küche»

Sein 2008 im Fona-Verlag erschienenenes Buch «Molekulare Küche — do-it-yourself» wurde von der Gastronomischen Akademie Deutschlands (GAD) an der Frankfurter Buchmesse 09 mit einer Silbermedaille ausgezeichnet. Historia Gastronomica Helvetia verlieh dem Molekularkoch die Goldene Lorbeere. Zudem ist das Buch für Molekular-Hobbyköche bei den Gourmand World Cookbook Awards in der Kategorie «Bestes innovatives Kochbuch» nominiert.

Molekulare Küche in der Seniorengastronomie

Und was, bitte schön, hat das alles mit gesunder und abwechslungsreicher Ernährung und Verpflegung im Alterszentrum «Kastels» zu tun?

Auch da ist Rolf Caviezel um eine Antwort nicht verlegen: «Gerade in der Senioren-Verpflegung hat sie ein reelles und enormes Entwicklungs- und Entfaltungspotential, wenn man bedenkt, wie sich gesunde und ernährungsphysiologisch wertvolle Komponenten in der Molekularen Küche integrieren, reduzieren, konzentrieren, intensivieren und in eine leicht einnehmbare Form giessen lassen. Wertvolle und gesunde Nährstoffe können so als Fingerfood für Senioren mit Bewegungs- und Koordinationsmängel oder für Demenzzranke serviert werden. Bei uns im Alterszentrum 'Kastels' kombinieren wir manchmal die traditionelle mit der molekularen Küche — die Gäste schätzen solche kleinen Ueberraschungen!»

Gebratenes Felchenfilet auf lauwarmem Gurken-Gelée, gedünstete Zucchini-Variation (geschnitten und zerkleinert in einer «Anliker» der Brunner AG), präsentiert auf einer spülmaschinenfesten und antimikrobiell wirkenden Messerscheibe der «Anliker».



Das Alterszentrum «Kastels»

Eine Stiftung betreibt die beiden Alterszentren «Kastels» und «Weinberg» in der Stadt Grenchen. Das Alterszentrum «Kastels» beschäftigt rund 100 Vollzeit- und Teilzeitmitarbeitende, umfasst 30 Alterswohn-Einheiten sowie 89 Zimmer und Betten. Dazu kommen ein öffentliches Restaurant mit 45 Sitzplätzen, eine Terrasse mit ebenso vielen Sitzplätzen sowie eine Cafeteria. Zudem produziert die Küchenbrigade täglich 25 bis 30 Spitex-Mahlzeiten. Insgesamt werden täglich 150 bis 180 Mahlzeiten mittags und abends zubereitet,



Blick zum Alterszentrum «Kastels» in Grenchen mit Christine Boos, Leiterin Hotellerie und Hauswirtschaft (links im Bild), Sous-Chef Ana Garcia und Molekular-Magier und Küchenchef Rolf Caviezel.

Marroni-Mousse, vereint mit Birnen aus Cranberry-Sud und Vanille-Air und mit Cassis-Kaviar, präsentiert auf einer spülmaschinenfesten und antimikrobiell wirkenden Messerscheibe der «Anliker».



welche im Speisesaal oder aber in Ess-Räumen auf den Etagen eingenommen werden.

Küchengeräte für die traditionelle und die molekulare Küche

Sowohl in der traditionellen als auch in der Molekularen Küche gehören die Küchenmaschinen der Brunner AG – die Universalschneidmaschine «Anliker» und der Multifunktions-Cutter «Swissbidone» – zu den eigentlichen «Musts» im Küchen-Equipment von Rolf Caviezel: «Überall dort, wo wir die Texturen verändern und natürliche Komponenten zu Pulver oder Staub verarbeiten,

Die «Anliker» an der Igeho 09

Die Universalschneidmaschine «Anliker» und der Multifunktions-Cutter «Swissbidone» sowie alle andern Küchenmaschinen der Brunner AG sind an der Igeho 09 im Praxis- und Demo-Einsatz zu sehen. Der Besuch am Stand der Brunner AG ist umso informativer und wertvoller, als das Beratungsteam auch sachkundig Auskunft über die innovativen spülmaschinenfesten und antimikrobiell wirkenden Messerscheiben aus Glasfaserverbundmaterial geben wird, welche die Hygiene in der Spital-, Heim-, Hotel- und Restaurationsküchen revolutioniert!

setzen wir den Cutter von Brunner ein. Ohne ein solches Küchengerät wären wir nicht in der Lage, so präzise und feine Elemente für die Molekularen Gerichte herzustellen. Dasselbe gilt bei der Herstellung von Gélées, usw.»

Die Gemüse- und Früchteschneidmaschine «Anliker» der Brunner AG (Kloten) kommt bei Rolf Caviezel sowohl bei traditionellen als auch bei molekularen Gerichten zum Einsatz. Rolf Caviezel zu GOURMET: «Wir zerkleinern, schneiden und reduzieren die Komponenten möglichst auf ein Minimum. Die Molekulare Küche basiert bekanntlich auf Reduktion und Minimalisierung bei gleichzeitiger Intensivierung des Geschmacks. Da kommt uns die 'Anliker' sehr zupass. Ohne sie wären wir bei den 'Basics' der Molekularen Küche total aufgeschmissen. Aber selbstverständlich benötigen wir die Küchenmaschinen von Brunner auch für den täglichen Bedarf, d.h. bei der Verarbeitung der täglich frisch angelieferten Roh- und Ausgangsprodukte zu Mahlzeiten im Alterszentrum.»

INFOS:

Alterszentrum Kastels
Kastelsstrasse 31
2540 Grenchen
Tel. 032 654 58 10
Restaurant/Küche
Tel. 032 654 58 19

Brunner AG
Brunnergässli 1-5
8302 Kloten
Tel. 044 814 17 44
Fax 044 803 01 40
mail@brunner-anliker.com
www.brunner-anliker.com



Buch- und Box-Bestellung per Talon

Molekular-Meisterkoch Rolf Caviezel hat zwei Bücher zur Molekularen Küche mit theoretischen Erläuterungen und praktischen Rezepturen geschrieben. Das Buch «Molekulare Küche — do-it-yourself» ist 2008 im Fona-Verlag erschienen. Das neue Buch «Molekulare Event-Küche» erscheint auf die Igeho 09 hin im gleichen Verlag. Zu den Büchern kann eine Box mit Texturen und Hilfsmitteln bestellt werden.

Wir bestellen

- Exemplare «Molekulare Küche — do-it-yourself», 125 Seiten, Fr. 33.- (exkl. Porto + Verpackung)
- Exemplare «Molekulare Event-Küche», 150 Seiten, Fr. 33.- (exkl. Porto + Verpackung)
- Stück Texturen-Box, zum Preis von Fr. 85.-
- Kombi-Angebot «Molekulare Küche — do-it-yourself» und Texturen-Box, Fr. 106.-
- Kombi-Angebot: «Molekulare Event-Küche» und Texturen-Box, Fr. 106.-

Betrieb _____

Name/Vorname _____

Adresse _____

PLZ/Ort _____

Datum/Unterschrift _____

Einsenden, faxen oder mailen an:

GOURMET, Postfach 6222, 3001 Bern, info@gourmetworld.ch