

Ostschweiz: 12. November 2008, 01:00

Tanz der Moleküle am Herd



Rolf und Roman Caviezel, Gründer der freestylecooking GmbH.

Molekulare Küche für jedermann: In Rolf Caviezels Buch «Molekulare Küche. Do it yourself» spielen Pipetten, Spritzen und Reagenzgläser eine wichtige Rolle.

YVONNE BUGMANN

st. gallen. Rolf Caviezel beschreibt sie als «Tanz der Moleküle» oder: Lebensmittel werden auseinander genommen und mit einer neuen Textur zusammengesetzt. Sie ist Kultur, Kunst und Erlebnis in einem: Die molekulare Küche. War sie bisher Hausfrauen und Hobbyköchen weder bekannt noch zugänglich, soll sich dies nun ändern. Rolf Caviezel, Wegbereiter der molekularen Küche in der Schweiz, brachte vor kurzem das Buch «Molekulare Küche. Do it yourself» heraus.

Coca-Cola-Kaviar

Das Buch ist benutzerfreundlich. Es beschreibt in einfachen Schritten, wie aus den einzelnen Zutaten ein kunstvolles Menu zubereitet wird. Schon die Titel tönen spannend: «Coca-Cola-Kaviar», «Erbsensuppe im Reagenzglas», «im Schlauch gegarte Pouletbrust» oder «safranisierte Eisschneewürfel». Die Rezepte stammen aus der Feder von Rolf Caviezel. «Mit dem Kochbuch kann die Küche zu Hause mit neuen Elementen aufgepeppt werden», sagt sein Bruder Roman, Mitgründer der freestylecooking GmbH. Die Firma wurde im November 2007 von den Brüdern Caviezel, gebürtige St. Galler, sowie Rolfs Frau Célia gegründet. Über die GmbH können Hobbyköche alle Zutaten beziehen, die in der molekularen Küche notwendig sind. Zum Beispiel Pipetten, Spritzen oder Reagenzgläser, «verspielte Accessoires zum Anrichten», erklärt Rolf Caviezel.

Zielgruppe des Buches sind alle, die in der Küche «etwas Neues erleben und kreativ sein wollen.» Auf ihrer Homepage bieten die Brüder einen Baukasten an, mit dem die meisten Rezepte nachgekocht werden können.

Stolz sind Caviezels auch auf die Fotos. Die Gerichte werden nicht auf Tellern angerichtet, wie sonst in Kochbüchern üblich, sondern auf einer Folie. «Die Bilder sind Kunststücke», schwärmt Rolf Caviezel. Auch für den Fotografen seien die Bilder eine Herausforderung gewesen: «Pro Bild brauchte er vier Stunden.»

Rolf Caviezel arbeitet als Küchenchef in einem Altersheim und begeistert auch dort mit seiner molekularen Küche. Für die Senioren zu kochen, sei sehr anspruchsvoll, «sie haben hohe Erwartungen». Zudem verpflege man die Gäste 365 Tage im Jahr und sollte ihnen immer wieder etwas Neues bieten.

Qualität statt Quantität

Der Qualitätsaspekt steht bei den Brüdern im Vordergrund. Kurse geben sie in der ganzen Schweiz, doch in jeder Stadt nur ein paar. «Wir bieten nicht Kurse en masse an.»

Caviezels waren die ersten, die in der Schweiz molekulare Kochkurse anboten – und auf ein riesiges Echo stiessen. «Einige unserer Kurse sind bis im Dezember 2009 ausgebucht.» Die Arbeitsteilung ist klar: Rolf ist für die Kurse verantwortlich, Roman für die Administration und das Marketing. Die beiden sind ständig auf der Suche nach neuen

Produkten und Dienstleistungen. So bieten sie nicht nur Kochkurse, sondern auch Seminare und Schulungen an, beispielsweise im Umgang mit flüssigem Stickstoff.

www.freestylecooking.ch

Diesen Artikel bookmarken bei...



Copyright © St.Galler Tagblatt AG

Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung, Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne vorherige ausdrückliche Erlaubnis von www.tagblatt.ch ist nicht gestattet.
