

Molekularer Peperonikaviar für Senioren

Von Daniel Böniger. Aktualisiert am 12.09.2009

Rolf Caviezel arbeitet in einer Grenchner Alterssiedlung und ist zugleich einer der eifrigsten Verfechter der als jugendlich geltenden Molekularküche.



Hier wird nicht mit der grossen Kelle angerichtet, sondern mit der Pipette: Rolf Caviezel pflegt die molekulare Küche.
Bild: André Albrecht

Drops und Airs

Für das Buch «Molekulare Küche – do it yourself» (Fona-Verlag, 2008, 121 S., ca. 34 Fr.) hat Reto Caviezel über 60 molekulare Rezepte kreiert. Vorgestellt werden zudem die wichtigsten Hilfsmittel und Arbeitsschritte, die es braucht, um sphärisierte Drops (Flüssigkeiten mit einer festen Hülle), Airs (luftige Schäume) oder «falsche Spaghetti» zuzubereiten. Ästhetisch sind die Fotografien

Sonntagmittag, zwölf Uhr. Die Seniorinnen und Senioren in der Alterssiedlung Kastels sitzen beim Mittagessen. Neben den meisten Tischen stehen Gehhilfen, auf den Tellern jedoch gehts wild zu und her: Als Vorspeise gibts einen Melonen-Espuma mit Pfefferminze. Sprich: eine mit dem Kisag-Bläser aufgeschäumte Suppe – als wäre man in einem trendigen Speiselokal, das sich der molekularen Küche verschrieben hat.

Für die Menüplanung in der Grenchner Siedlung

von Andreas Thumm; ihm gelingt es vortrefflich, sowohl die spektakuläre als auch die appetitliche Seite von Caviezels Gerichten festzuhalten.

In Arbeit ist ein zweites Buch mit dem Titel «Molekulare Eventküche – Aromen, Farben, Konsistenzen»: Darin geht es nicht nur um die Zubereitung von molekularen Gerichten, sondern es werden auch Spielereien vorgestellt, die am Tisch durchgeführt werden und dort einen Aha-Effekt hervorrufen sollen. Caviezels zweiter Streich erscheint voraussichtlich im November.

verantwortlich ist Rolf Caviezel. Er wurde vor 36 Jahren in St. Gallen geboren, hat die Kochlehre und die Hotelfachschule absolviert und entdeckte dann ziemlich unverhofft das in vielen Küchen angesagte Spiel mit Texturen, Temperaturen und Farben. «Eigentlich wollte ich einen Kurs für Fingerfood anbieten», schildert er den Beginn seiner Leidenschaft. «Doch dann meinte der Organisator, wir könnten die Schulung doch mit «Molekulares Kochen» betiteln.» Der richtige Zeitpunkt schon bald meldete sich das Schweizer Fernsehen bei Caviezel und berichtete über ihn.

Es muss nicht immer Hackbraten sein

Wie reagieren denn die Pensionierten auf den modernen Kochstil, etwa wenn Eglifilets auf einem Spinatgelee serviert werden? Rolf Caviezel hält die Frage für falsch gestellt: Die Vorstellung, dass Senioren nur Hackbraten und Voessen mögen, sei ein Klischee und widerspreche seinen Erfahrungen: «Wieso sollten ältere Menschen anders reagieren als jüngere?», fragt er schmunzelnd zurück.

Und doch ist die molekulare Küche, wie sie Rolf Caviezel zelebriert, weit mehr als nur eine Spielerei. Oft sieht der Koch in den neuen Techniken einen konkreten Nutzen: «Demenzkranken können teilweise nicht mehr mit Messer und Gabel essen, wenn sie zu sehr zittern», sagt er. Serviert man ihnen aber Ghackets mit Hörnli beispielsweise als Riegel, umgehe man das Problem geschickt. Caviezel bringt gleich noch ein konkretes Beispiel: Es gebe immer wieder ältere Menschen, die zu wenig Flüssigkeit zu sich nehmen; ein Fruchtsaft-Würfel am Nachmittag werde hingegen von den wenigsten verschmäht. Naheliegender, dass Kochtechniken, mit denen sich die Konsistenz von Nahrungsmitteln verändern lässt, in einer Alterssiedlung von Vorteil sind. Die dritten Zähne danken es.

Die Hilfe des Mikrobiologen

Rolf Caviezel geht durch die Küche, bleibt kurz stehen und spricht ein paar ruhige Worte mit seinem Team. Es hat einen Teller nicht nach seinen Vorstellungen angerichtet. Danach giesst der Koch eine zähe Flüssigkeit auf ein Blech, lässt sie gelieren und schneidet aus der fest gewordenen Flüssigkeit breite Streifen – sie schmecken nach Minze; er braucht sie für eine Dessertroulade.

Caviezel ist ein Autodidakt: «Wenn ich die Kochbücher von Ferran Adrià lese» sagt er pointiert, «verstehe ich nur die Hälfte.» Weder lässt er sich vom spanischen Molekularküchen-Guru inspirieren, noch hat er je in dessen Restaurant in Spanien gegessen. Auch bei anderen Kollegen, die der Laborküche huldigen, etwa Blumenthal in London oder Denis Martin in Vevey, habe er noch nie gespeist. «Ich möchte nicht kopieren, sondern selber kreativ sein», sagt er.

Seine eigenen Methoden, die er vor zwei Jahren in einem Kochbuch präsentiert hat, erarbeitete er zusammen mit einem Mikrobiologen. Bei den molekularen Köchen ist die Zusammenarbeit mit Wissenschaftlern durchaus üblich, damit die chemischen und physikalischen Vorgänge beim Kochen genauer analysiert und verstanden werden.

Bedenkt man, dass Gaskritiker und Köche jahrelang über die molekulare Kocherei schnödeten, war der Erfolg des Kochbuchs beachtlich: Es wird zurzeit in der dritten Auflage vertrieben, insgesamt wurden 12'000 Exemplare gedruckt. «Das Werk öffnete mir viele Türen, etwa bei den Haushaltsschulen.»

Inzwischen gibt Caviezel zudem Kurse an der Migros-Klubschule und für interessierte Berufskollegen. Auch ein neues Buch ist in Arbeit; er rechnet damit, dass es noch vor Weihnachten erscheint. Caviezel reitet auf einer Erfolgswelle. Für die Kurse und Vorträge, die er im In- und Ausland hält, geht momentan seine ganze Freizeit drauf: «Ich arbeite 200 Prozent.» Ursprünglich wollte er das Gegenteil erreichen, als er vor fünf Jahren aus der herkömmlichen Restauration in die Gemeinschaftsgastronomie wechselte.

Sein jüngster Coup: Er hat seine eigenen Texturen auf den Markt gebracht; so heissen die «Pulverchen» und Speisezusätze, die in der Molekularküche für das Zubereiten von Gelees, Schäumen und sphärisiertem Kaviar verwendet werden. Ihm gehe es dabei aber nicht ums Geld, betont er: «Es macht einfach keinen Sinn, bei Adrià 700-Gramm-Dosen zu kaufen, wenn man nur einen Bruchteil davon braucht.» Er vertreibt die Zutaten in Behältnissen à 30 Gramm.

Molekulare Einflüsse als Werbung

Rolf Caviezel hält mit Kritik an Kollegen nicht zurück. Etwa wenn es um den Stellenwert der Molekularküche bei den Berufsgenossen geht: «Viele behaupteten anfangs, die Molekularküche sei Blödsinn. Heute sagen die Gleichen, dass ihre Küche von molekularen Einflüssen mitgeprägt wird.» Offenbar habe man gemerkt, dass dieser Kochtrend auf die Kundschaft anziehend wirke. Wie bei allen Kochstilen sei es aber wichtig, sich zuerst eingehend mit der Materie zu befassen: «Wer sich nicht auskennt, wird purzeln.» Caviezel vergleicht das molekulare Kochen etwa mit der Zubereitung von Sushi: «Wenn man nicht mit frischestem Fisch in Topqualität arbeitet, rächt sich das früher oder später bitterlich.»

Rolf Caviezel erzählt von seiner Ausbildung im Umgang mit flüssigem Stickstoff, die er bei der führenden Vertreiberfirma Pangas erhielt. Und um das Gesagte zu verdeutlichen, reicht er gleich noch die folgende Geschichte nach: In Deutschland habe unlängst ein Koch von seinem Chef flüssigen Stickstoff geklaut. Bloss konnte er den Transportbehälter – einen Kisag-Bläser – zu Hause nicht öffnen. Der Mann probierte es mit einem Hammer – und verlor in Folge beide Hände.

Was wird denn seiner Meinung nach von den molekularen Kochtechniken bleiben? Das molekulare Kochen werde bei vielen Gerichten stillschweigend einfließen wie zuvor auch andere Kochtrends. «Und **bald** einmal wird es als die selbstverständlichste Sache der Welt gelten.» Wie das heute schon

am Mittagstisch der Alterssiedlung Kastels der Fall ist. (Tages-Anzeiger)

Erstellt: 12.09.2009, 09:21 Uhr

Werbung



Freude schenken = buch.ch Finden Sie bei uns Geschenke für alle und nutzen Sie unseren kostenlosen
Geschenkservice.

[Jetzt schenken mit buch.ch](http://buch.ch)



Ein echter STETSON Geschützt bei Wind und Wetter und gut aussehen mit dem echten STETSON.

[Bestellen und Fr. 20.- sparen](#)



Placebo Live in Zürich Am 1. Dezember 2009 machen Placebo auf Ihrer Europa Tournee halt im Zürcher
Hallenstadion!

[Hier Tickets kaufen >>](#)