

# Otto & Urs: Die Zauberlehrlinge der trendigen Molekularküche

**Molekularküche? Bis vor ein paar Monaten war das für Otto Müller eine modische Spielerei aus der hohen Gastronomie. Interessant als Hobby, aber ohne Nutzen für den eigenen Arbeitsort. Der gelernte Koch leitet die Hotellerie des städtischen Altersheims Dreilinden in Luzern. Jetzt hat der Heimleiter aber den Reiz und die Möglichkeiten der Molekularküche entdeckt. Er plant sogar ein Projekt dafür.**

Der Koch und Hotelier Otto Müller (65) hat als letzte Herausforderung einer langen Karriere im Gastgewerbe vor zwei Jahren folgenden Auftrag angenommen: im Luzerner Betagtenheim Dreilinden eine Hotellerie aufzubauen, die mit dem Angebot von privaten Institutionen mithalten kann. Dazu gehört auch ein attraktives Essensangebot.

Müller hat schon verschiedene Neuerungen eingeführt. Beispielsweise ein Frühstücks- und ein Salatbuffet für die Bewohner, das sehr gut ankommt. Jetzt will er einen Schritt weitergehen: «Ich möchte ein Projekt aufgleisen, bei dem wir mit Techniken der Molekularküche Fingerfood für Bewohner mit Gesundheitsproblemen zubereiten», erklärt er.

**«Das Problem im Altersheim ist, dass viele Betagte nicht mehr richtig essen können.»**

Ausserdem nehmen sie viel zu wenig Flüssigkeit zu sich.»

Die Molekularküche bietet viele Möglichkeiten, wie man Speisen optisch attraktiver präsentieren kann, aber auch ihre



Urs Müller (l.) hat geholfen, das Restaurant «El Bulli» aufzubauen, hier ein Foto mit Ferran Adrià.



Urs Müller (l.) hat seinen jüngeren Bruder Otto (r.) für die Molekularküche begeistert. Für «eXpresso» haben sie drei Gerichte kreiert, die man im Heim einsetzen kann. Von links: Weissweinschaumsuppe «am Stück», eine Gemüseterrine mit Peperoni-Espuma und eine Apfelfrösti mit warmem Süssmostgelee aus Agar-Agar.

Beschaffenheit verändern kann. So werden die Gerichte für Leute mit Schluckbeschwerden wieder zum Genuss. Dazu dienen vor allem die pflanzlichen Zusatzstoffe, mit denen man Rohprodukte bindet und ihnen eine neue Form gibt. Otto Müller: «Man kann zum Beispiel eine Suppe als geleeartigen Würfel servieren oder Fruchtsaft in Form von Kaviarperlen oder Gelee. Das animiert die Betagten zu probieren!»

Bevor Otto Müller ein Projekt mit seinen Köchen starten kann, muss er die Techniken aber zuerst selbst erlernen. Dazu besucht er Kurse. «Die wenigen, die es gibt, sind immer schnell ausgebucht», erklärt er. Mit seinem pensionierten Bruder Urs zusammen tüftelt er ausserdem Gerichte aus. Das kommt nicht von ungefähr: Von 1969 bis 1976 war Urs Müller der Direktor des «El Bulli» bei Barcelona. Damals war es noch ein Gourmetlokal mit

Nouvelle Cuisine. Später kam Starkoch Ferran Adrià, kaufte das Lokal und machte es zur weltweiten ersten Adresse für die Molekularküche.

«Ich habe die Entwicklung der Molekularküche sehr interessiert mitverfolgt und bin freundschaftlich verbunden mit Ferran Adrià», sagt Urs Müller. «Die Molekular-

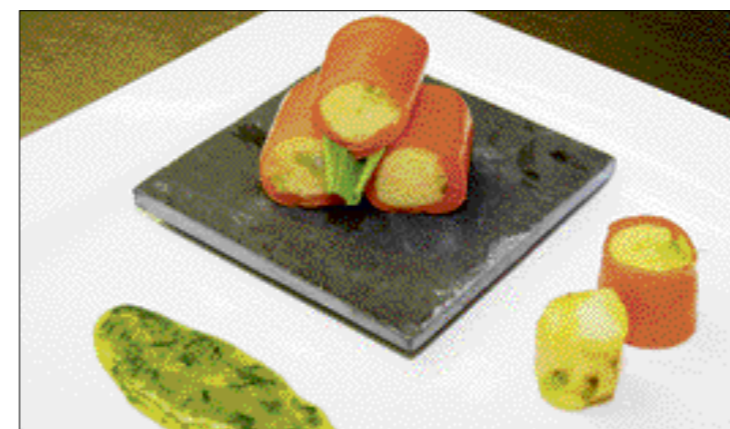
küche ermöglicht uns Köchen, den Kochprozess besser zu verstehen und ihn mit wissenschaftlichen Methoden zu erweitern.» Urs Müller war es auch, der Bruder Otto animierte, diese Techniken auszuprobieren. Die zwei Müllers: «Wir sind jetzt Zauberlehrlinge der Molekularküche!»

marc.benedetti@gastroneus.ch

## Neues Seminar: «Smoothfood» für Heimbewohner

Markus Biedermann, Spezialist für Ernährung im Alter, hat mit Rolf Caviezel und der Logopädin Sandra Furer ein neues Seminar für Heimköche auf die Beine gestellt. Es heisst «Smoothfood – die feine Art, Essen zuzubereiten» und findet am 29. März das erste Mal statt. Am eintägigen Seminar lernen Profis, klassische Zubereitungsarten mit Anwendungen der Molekularküche zu verbinden

und Fingerfood für Betagte mit Schluckbeschwerden herzustellen. Markus Biedermann: «Eine tolle Anwendung der Molekularküche finde ich zum Beispiel das Frühstück als Schaum zu servieren. Statt mit dem Stabmixer alles zu pürieren, serviere ich einen feinen Frühstücks-Cappuccino!» 2008 wird Biedermann auch ein Buch zum Thema herausgeben. Infos über Seminar siehe [www.esskultur.ch](http://www.esskultur.ch)



Fingerfood für Betagte, mit molekularen Kochtechniken hergestellt: Kartoffel-Bärlauch-Finger im Karottenkleid mit einer Bärlauchsauce.

## Rezept Rolf Caviezels: Kartoffeln-Rüebli-Rollen

Diese saisonale Kreation hat Rolf Caviezel, der auch Kurse für Molekularküche gibt, für die Heimköche entwickelt. Das Gericht kann als kalter Fingerfood serviert oder regeneriert werden.

Für die Zubereitung braucht man verschiedene Bindemittel aus der Molekularküche: Unter die Kartoffelmasse gibt man zum Beispiel Xanthana, aber auch Eigelb. Dann formt man die Kartoffeln in Stangen. Für den Karot-

tenmantel wird Karottensaft mit Gellan und Agar-Agar unter ständigem Rühren kurz aufgekocht und zu einem Film verarbeitet. Die Kartoffelstangen schneidet man in vier Zentimeter lange Stücke und packt sie dann mit Karottenfilm ein. Bärlauch und Gemüsebouillon werden aufgekocht, dann fügt man Xanthana bei und mixt das Ganze.

Das genaue Rezept siehe Homepage [www.eXpresso.ch](http://www.eXpresso.ch)



Oben ein «Turbo-Schoggiküchlein» aus der Mikrowelle, unten Zitrusfrüchtecocktail in Holundersirup, garniert mit Martinazziperlen.

## Küchlein aus der Mikrowelle und Fruchtgelee

Für dieses Dessert von Rolf Caviezel braucht man neben verschiedenen Bindemitteln einen iSi-Whip und die Mikrowelle.

Zitrusfrüchtecocktail mit Holundersirup: Der Holundersirup wird mit Wasser, Orangensaft, Grapefruitsaft und Beigabe von Gellan aufgekocht. Kalt stellen, in Rechteckform abfüllen und in Würfel schneiden.

Garnitur: Martinazzi mit Algin Kalziumchlorid mit Wasser vermischen. Martinazzi-Mischung mit Spritze aufziehen und in die Lösung tropfen. Nach zirka 30 Sekunden herausfischen und in neutralem Wasser kurz wässern. Schokoladenküchlein: Eiweiss, Xanthana, Eigelb, flüssige Couverture und Mehl vermischen und in iSi-Whip füllen. Zudrehen und mit zwei Patronen stossen. Plastikbecher ausbuttern, unten Löchlein machen, die Masse hineinspritzen. 40 Sekunden in Mikrowelle und servieren.

Das genaue Rezept siehe Homepage [www.eXpresso.ch](http://www.eXpresso.ch)

## Nachgefragt

### Rolf Caviezel: «Molekularküche macht Spass!»

**eXpresso** Rolf Caviezel, Sie sind Küchenchef im Altersheim und gleichzeitig ein molekularer Kochkünstler. Sind Sie die grosse Ausnahme unter den Heimköchen?

Ja, das würde ich schon sagen. Ich kenne bisher keinen anderen Heimkoch, der das macht.

**eXpresso** Warum soll denn ein Heimkoch oder eine Heimköchin überhaupt anfangen, herum zu experimentieren?

Warum? Man kann seinen Horizont erweitern und ich garantiere, dass man mehr Spass haben wird am Kochen. Es ist natürlich einfacher, den «Pauli» vom Regal zu nehmen. Aber das befriedigt mich nicht. Im Heim hat man ebenso viel Freiheit, kreativ zu sein, wie in einem Restaurant.

**eXpresso** Wie setzen Sie Molekularküche im Betrieb ein?

Meine Köche haben zurzeit die Aufgabe, jede Woche ein Rezept für Fingerfood auf molekularer Basis zu kreieren. Das Gericht wird dann getestet und eingesetzt. Wir arbeiten dabei vor allem mit Bindemitteln aus Algenarten (siehe die zwei Rezepte links).

**eXpresso** Und wie kommen Ihre Kreationen bei den Bewohnern des Altersheims an?

Bei den einen gut, bei anderen weniger.

**eXpresso** Haben Sie keine Reklamationen von Angehörigen, wenn Sie so ungewöhnliche Speisen servieren?

Wenn ich von «molekularem Fingerfood» spreche schon. Im Heim muss man vorsichtig sein mit diesen Ausdrücken. Das tönt zu sehr nach Labor. Am besten benutzt man den Begriff «molekular» gar nicht. Wenn ich aber erkläre, dass wir das Essen anders verpacken oder präsentieren oder dass wir die Produkte mit einer Algenart binden, damit der Kunde die Speisen besser halten kann, ist das

Echo auf die Neuerung bei Gästen und Angehörigen positiv.

**eXpresso** Welche molekularen Techniken sind für die Heimköche interessant?

Man kann Kaviarperlen aus Säften herstellen, heisse Gelees, das Gemüse mit einem iSi-Whip schäumen. Für Allergiker sehr geeignet sind auch Mousses ohne Rahm oder Eier. Fleisch, Fisch oder Gemüse lässt sich im Vakuumbbeutel schonend garen. Oder ich kann frische Zuckerwatte auf dem Stock produzieren: Das kommt bei den Betagten sehr gut an!

**eXpresso** Was braucht man als Anfänger für Materialien?

Zusatzstoffe wie Gelan für heisse Gelees und Nudeln, Alginat und Kalziumchlorid für die Kaviarperlen, Lecithin für Air und Agar-Agar. Ich empfehle, Originalpräparate übers Internet zu bestellen und nicht einfach in die nächste Apotheke zu gehen. Als Geräte empfehle ich einen «iSi Gourmet Whip» sowie eine Vakuummachine, eine Kaviarpistole und ein Spaghettikiid.

**eXpresso** Was becken Sie zurzeit für Zukunftsprojekte aus?

Ich werde mehr Kurse geben. Zirka im September 2008 soll ausserdem ein molekulares Kochbuch von mir erscheinen.

marc.benedetti@gastroneus.ch

## Steckbrief

Rolf Caviezel ist Küchenchef des Altersheims Kastel in Grenchen (SO). Daneben gibt der Ostschweizer, der an vielen Kochkunstausstellungen Medaillen geholt hat, Kurse über Molekularküche.

Homepage: [www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)



Molekularkoch Rolf Caviezel