



Rolf Caviezel, Dozent und Inhaber der Freestylecooking GmbH, Erich Büchler, Marketing Gastronomie, und die Organisatorin der Kurse Patrizia Gähwiler, beide Pistor, sowie Christian Schubert vom Hotel Bellevue Braunwald, Co-Dozent, haben mehr als 300 Teilnehmer der Schnupperkurse über molekulare Kochtechniken begeistert.

## Molekularküche: Alle wollen mit neuen Techniken kochen

Likörperchen, Geleenukeln oder knuspriger kaltgekochter Fisch sind effektvolle Gerichte. Die Zubereitung ist einfach und dennoch nicht ohne Tücken. Richtiger Umgang mit flüssigem Stickstoff und Texturen, den Zusätzen, will gelernt sein. Pistor bietet in Zusammenarbeit mit Molekularpionier Rolf Caviezel Kurse an.

Für Rolf Caviezel, Küchenchef im Altersheim Grenchen, ist molekulares Kochen mehr als eine kulinarische Spielerei. Die Molekularküche basiert auf naturwissenschaftlichen Betrachtungen von Kochvorgängen. «Weil ältere Menschen zu sehr zittern, um mit Messer und Gabel zu essen, serviere ich ihnen Gehacktes mit Hörnli als Riegel», erklärt Caviezel. Wie das funktioniert und mit welchen Kochtechniken sich die Konsistenz von Nahrungsmitteln verändern lässt, erklärte er den Teilnehmern der Pistor-Schnupperkurse. Diese waren extrem schnell ausgebucht.

Für 2011 bereitet Pistor neue Kurse zum molekularen Kochen vor.

Wer nicht auf die Kurse warten will, findet Rezepte und Wissen in den Büchern «Molekulare Küche – do it yourself» und «Molekulare Event Küche» von Rolf Caviezel. Zum Ausprobieren bietet er kleine Mengen von Texturen an.

[www.pistor.ch/www.freestylecooking.ch](http://www.pistor.ch/www.freestylecooking.ch)  
Fotogalerie: [www.expresso.ch](http://www.expresso.ch)

### Mise en place

#### Weisse Basissauce

Die neue Basissauce von Maggi eignet sich für alle weissen Saucen. Sei es als Bechamelsauce für Lasagne, Weissweinsauce zu Fisch, in Gratins oder zu Geschnetzeltem. Die Sauce lässt sich einfach zubereiten. Das Pulver kann ohne Milch angerührt werden. Zudem ist die Sauce wärmostabil und bricht selbst beim Mischen mit sauren Elementen wie Kapern nicht. Ein Karton mit zwei Beuteln zu drei Kilo kostet 57 Franken.

[www.nestleprofessional.com](http://www.nestleprofessional.com)



Die weisse Basissauce gibt es bei Howeg, Scana und Pistor.

**Hit!**

## Jet-Cut

**Frischhalte-folie**  
30cm x 1000m inkl. Reserve-Rolle  
für fettfreie, glatte Folienabschnitte  
freshstar  
\* stark haftend  
\* resistent  
\* PVC / BPA

jetzt bei Ihrem CC- und Belieferungspartner

alustar **Beakstar** freshstar

**RAUCH** Pflück' Dir die pure Vielfalt!

Multivitamin Orange  
100% Orange  
100% Pink Grapefruit mit Fruchtfleisch ohne Zuckerzusatz  
Orange  
Cranberry  
Ananas  
Orange mit Fruchtfleisch

Rauch Fruchtsäfte bietet Ihnen eine attraktive Auswahl an 100% Fruchtsäften und Fruchtnektaren in Premium-Qualität. Das Beste aus der Natur für Ihre Gäste.

Rauch. Pflück' Dir puren Genuss!

[www.rauch.ch](http://www.rauch.ch)