

Die Molekulare Küche – ein Trend in der Gastronomie

Was passiert, wenn Wissenschaftler und Köche aufeinander treffen? Dann tüfteln sie hinter dem Herd neuartige Gerichte aus und zaubern neue Kombinationen von Geschmäckern und Konsistenzen hervor. Dieser Trend hat einen Namen: die molekulare Küche. Der Wissenschaftler bringt sein Know How aus der Nanowelt ein und der Koch seine Kreativität. Dabei wird mit diversen Pulvern und Spritzen hantiert. Die Küche wird zum Labor.

Grundlagen

In der molekularen Küche geht es vorerst darum, die Physik, Chemie und Biologie der Kochprozesse zu verstehen. Ein bekannter Satz von Nicolas Kuti macht dies deutlich: "Es ist absurd, dass wir über die Temperatur im Zentrum der Sonne mehr wissen als über jene im Inneren eines Soufflés." Es geht daher um Fragen wie: Weshalb verändert sich ein Fleisch beim Braten? Wie wirkt Gelatine? Gibt es andere Stoffe mit denselben Eigenschaften?

Heisses Eis und andere neuartige Konsistenzen und Geschmäcker

Doch die molekulare Küche geht noch viel weiter und beschäftigt sich z. B. damit, wie es möglich ist, heisses Eis herzustellen. Ferran Adrià ist ein bekannter Koch und führt ein renommiertes Restaurant in Spanien. Die Wissenschaftler und Köche tüfteln hinter seinem Herd nach neuartigen Verbindungen und kreieren dabei ganz ungewöhnliche Gerichte wie Schäume und Gelees aus Gemüse oder Bonbons aus Olivenöl. Die Geschmacksnerven werden dabei gewollt strapaziert. Oft werden bekannte Texturen auf andere Lebensmittel übertragen. Da wird beispielsweise Kaviar aus Melonensaft hergestellt, indem der Saft und ein pflanzliches Geliermittel mit einer Spritze langsam in ein Kalziumbad getropfelt werden. Dabei wird der Saft verkapselt, sodass er aussen fest und innen flüssig ist. Ein einmaliges Erlebnis für Zunge und Gaumen – ein Feuerwerk für die Sinne!

Zusatzstoffe – wichtige Helfer in der molekularen Küche

Teilweise werden Hilfsmittel zur Erreichung einer bestimmten Textur verwendet. Dabei handelt es sich um Zusatzstoffe, die alle vom Bundesamt für Gesundheit (BAG) zugelassen und in vielen anderen Produkten zu finden sind. Zum Beispiel wird die Alginsäure (E400) eingesetzt, die aus den Zellwänden der Braunalge gewonnen wird und anstelle von Gelatine als Gelier- und Verdickungsmittel zum Einsatz kommt.

Das Auge isst mit

Die Optik spielt eine ausserordentlich grosse Rolle in der molekularen Küche. Und Speisen, die schön angerichtet sind, essen wir viel lieber.

Autor:

Schweizerische Vereinigung für Ernährung, Bern

<http://www.sge-ssn.ch>