

Molekularküche in Altersinstitutionen : Peperonikaviar, Vanillehauch und Käse mit Tannendaroma

Autor(en): **Wenger, Susanne**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Curaviva : Fachzeitschrift**

Band (Jahr): **80 (2009)**

Heft 11: **Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-804957>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Molekularküche in Altersinstitutionen

Peperonikaviar, Vanillehauch und Käse mit Tannendaroma

Avantgarde im Altersheim? Überhaupt kein Widerspruch, findet Rolf Caviezel, junger Küchenchef im Alterszentrum Kastels in Grenchen. Die Molekularküche genüge den steigenden kulinarischen und ästhetischen Ansprüchen einer neuen Rentnergeneration und biete Möglichkeiten, Ernährungsproblemen älterer Menschen kreativ zu begegnen. Gehacktes mit Hörnli und Apfelmus zum Beispiel gibt es immer noch – aber als Würfel oder Riegel.

Susanne Wenger

Reichlich Rauch umweht den Topf, der Koch dahinter, ganz in Schwarz, trägt dicke Handschuhe: Nicht nur wegen seines Kinnbärtchens wirkt Rolf Caviezel ein wenig wie ein Hexenmeister. An diesem sonnigen Herbstnachmittag versucht er, über 20 Heimkochkolleginnen und -kollegen im Rahmen einer Weiterbildung von Curaviva Schweiz in Glattbrugg die Molekularküche schmackhaft zu machen. Zum Beispiel das Cryokochen: Mit flüssigem Stickstoff – sorgfältig beigefügt aus einem fachgerecht transportierten Behälter – stellt Caviezel aus Rahm, Milch, Zitrone und Puderzucker Glace her. Blitzschnell und bei minus 196 Grad, deshalb die Handschuhe als Schutz gegen Kälte und Erfrierungsgefahr. Das Cryokochen sei fortgeschrittene Molekularküche, warnt der Experte – Nachahmung ohne vorherige Schulung nicht empfohlen.

Die futuristische Glace wissen die Bewohnerinnen und Bewohner des Alterszentrums und der Alterssiedlung Kastels im solothurnischen Grenchen, wo Rolf Caviezel seit zweieinhalb Jahren als Küchenchef amtiert, offenbar zu schätzen: Gerade auch die Bettlägerigen, die Caviezel mit dem Glace-Wagen auf den Pflegeabteilungen besucht, zeigten jeweils grosse Freude am spektakulären Dessert, erzählt der 36-jährige. Bevor sich der

St. Galler Caviezel der Molekularküche verschrieb, absolvierte er eine klassische Kochausbildung, bildete sich weiter in Gemeinschaftsgastronomie und durchlief die Hotelfachschule. Er arbeitete in Fünfsterhotels, darunter das «Suvretta House» in St. Moritz, und war als Koch in Kanada tätig.

An der Costa Brava – und am Jurasüdfuss

Anfangs war die Molekularküche – in den Neunzigerjahren vom Franzosen Hervé This begründet – für Rolf Caviezel eher eine Spielerei. Doch bald bemerkte er, «dass da mehr dahinter ist». Er begann, sich in den kulinarischen Tanz der Moleküle zu vertiefen. Zwar ist alles Kochen molekular, auch wenn nur Rahm steif geschlagen wird. Doch die molekulare Küche reizt die chemischen und physikalischen Prozesse aus. Texturen werden beigefügt – zum Beispiel Alginat, ein Braunalgenprodukt, oder Xanthana, das durch Fermentierung von Maisstärke mit einem Bakterium gewonnen wird. Auch Natriumzitat aus Zitrusfrüchten gehört zu den Texturen. Mit deren Zugabe verändert sich die gewohnte Form und Struktur der Lebensmittel. Es entstehen Gelees, Kugeln, Schäume. Gerichte beginnen zu dampfen oder glänzen in Gold. Neben den Speisезusätzen verwenden Molekularköche auch spezielle Instrumente: Sie arbeiten mit Spritzen, Pipetten, Kisag-Bläsern oder Bunsenbrennern.

Caviezel erwarb als Autodidakt nach und nach alles nötige Wissen und gründete die «freestylecooking GmbH». Er betreibt die Firma, die auch Schulung anbietet und Produkte vertreibt, neben seinem Vollzeitjob als Chefkoch im Heim: «Die ganze Freizeit geht dafür drauf.» Denn Caviezel ist Molekularkoch aus Leidenschaft. Er entwickelt eigene Methoden und tüftelt Rezepte aus, arbeitet dabei mit einem Mikrobiologen und einem Lebensmitteltechnologe zusammen, schreibt Bücher. Und er sorgt dafür, dass es molekulare Küche nicht nur als Haute Cuisine im weltberühmten, trendigen und permanent ausgebuchten Lokal



Foto: zvg

Zur Molekularküche gehören Schäume aller Art – hier in einem Rezept, das «Cranberry-Espuma auf Pouletpapier» heisst.

des Spitzenkochs Ferran Adrià an der spanischen Costa Brava gibt, sondern auch im Speisesaal und im öffentlichen Restaurant des Alterszentrums Kastels am Jurasüdfuss. Neben Traditionellem findet sich dort zum Beispiel auf Menüplan und Karte: Kartoffel-Sellerie-Espuma. Gebratenes Eglifilet auf lauwarmem Spinatgelee mit Zuckerwattenwolke. Peperonikaviar. Randen-Aceto-Kugeln. Erdbeerstaub. Geschmorte Lauchzwiebel mit Vanillehauch.

Schäume regen sanft den Appetit an

«Dass Senioren nur Hackbraten und Voessen mögen, ist ein Vorurteil», so Caviezel bestimmt. Zudem komme jetzt eine weit gereiste, ästhetisch anspruchsvolle Generation ins Alter,



Foto: Susanne Wenger

Das gibt viel zu sehen und zu reden: Rolf Caviezel weilt Heimköchinnen und Heimköche in die Geheimnisse der Molekularküche ein.

welcher der Hackbraten definitiv nicht mehr genüge. Darauf müssten sich nicht nur Heimküchen ausrichten, sondern auch öffentliche Restaurants, findet Caviezel: «Das Alter ist der Markt der Zukunft.» Ein Heim wiederum könne sich mit molekularer Küche von anderen abheben. Und durch das Spiel mit Farben und Formen lasse sich der kulinarische Alltag im Heim attraktiver gestalten: «Auch wir Heimköche sind innovativ und kreativ.» Doch die Molekularküche ist für Rolf Caviezel weit mehr als Show und Marketing. Gerade im Altersbereich sei sie von konkretem Nutzen, unterstreicht der Heimkoch.

Beim Fingerfood für Menschen mit Demenz eröffnet die Molekularküche ungeahnte Möglichkeiten: Wer die Hörnli mit Gehacktem und Apfelmus nicht mehr mit Besteck zu essen weiss, erhält das ganze Menu als kompakten Riegel oder Würfel serviert. Warm, selbstverständlich. Auch dem Problem, dass Menschen im Alter zu wenig trinken, kann pffiffig begegnet werden: Caviezel kapselt die Flüssigkeit – zum Beispiel Fruchtsaft – in Drops ein. Beissen die Leute darauf, zerplatzt das kleine molekulare Wunderwerk. Und wenn jemand gar nicht mehr essen will, können Airs – essbare Schäume, etwa aus Karottensaft – als basale Stimulation den Appetit sanft anregen. Auch bei Schluckstörungen sind die Schäume einsetzbar. Gefördert wird mit Molekularküche zudem die Kommunikation, wie Caviezel beobachtet hat. So lässt Zuckerwatte in einem Menu die Leute an den Jahrmarkt von früher zurückdenken: «Sie beginnen sofort, darüber zu reden.» Und mit Tannenaroma geräucherte Käse- oder Fleischstücke wecken Erinnerungen an den rauchigen Geschmack der Mahlzeiten damals im Pfadi- oder Jungwacht-Lager.

Zusätze unbedenklich?

Ist denn die Molekularküche nicht viel zu teuer für ein durchschnittliches Heimbudget? Unter dem Strich nicht, sagt Caviezel. Zwar müsse zu Beginn in Pfannen und Geräte etwas >>

CURAVIVA **weiterbildung**

Praxisnah und persönlich.

Aktuelle Angebote für nachhaltige Weiterbildung

Neu: Berufstitel HF Langzeitpflege

Erwerb Berufstitel zur dipl. Pflegefachperson HF, SRK anerkannt

- Februar 2010 bis Juli 2011, 40 Tage / Luzern
- Infoveranstaltung: 7. Januar 2010, 18.00 Uhr, Luzern

Nachdiplomkurs Gerontologie

- Februar bis November 2010, 24 Tage / Zürich
- Infoveranstaltung: 5. November 2009, 18.15 Uhr, Zürich

Zusatzausbildung für Pflegefachpersonen mit ausländischem Diplom

SRK anerkannt

- April 2010 bis März 2011, 20 Tage / Luzern
- Infoveranstaltungen: 5. November 2009, 18.00 Uhr und 25. Februar 2010, 18.00 Uhr, Luzern

Lehrgang Gerontopsychiatrische Pflege und Betreuung

- Mai 2010 bis Oktober 2011, 28 Tage / Luzern / Zürich
- Infoveranstaltung: 14. Januar 2010, 19.00 Uhr, Luzern

Lehrgang TeamleiterIn

Weiterbildung zur TeamleiterIn in sozialen und sozialmedizinischen Institutionen

- Juni 2010 bis Juli 2011, 25 Tage / Bern
- September 2010 bis Oktober 2011, 25 Tage / Luzern
- Januar bis Dezember 2011, 25 Tage / Zürich

Lehrgang Palliative Care

- August 2010 bis November 2011, 25 Tage / Zürich
- Infoveranstaltungen: 25. März 2010, 18.15 Uhr, Zürich und 11. Mai 2010, 18.15 Uhr, Luzern

Lehrgang BerufsbildnerIn im Sozial- und Gesundheitsbereich

Mit SVEB-Zertifikat Stufe 1 – Lernveranstaltungen für Erwachsene durchführen

- September 2010 bis April 2011, 17 Tage / Luzern

Die detaillierten Ausschreibungen finden Sie unter der neuen Website

www.bildungsangebote.curaviva.ch

CURAVIVA Weiterbildung Abendweg 1 6006 Luzern
Telefon 041 419 01 72 weiterbildung@curaviva.ch



www.wimoag.ch

Wir machen Auswahl sichtbar

Bei uns im Showroom finden Sie Modelle und Gewebemuster zum Ansehen und Anfühlen. Vereinbaren Sie einen Termin!

Besuchen Sie uns an der
Igeho
Halle 2.1 / Stand D02

Schweizer Produktion



Berufsmode
Bettwäsche
Patientenwäsche
OP-Artikel
Spezialartikel

WIMO AG, 4852 Rothrist
info@wimoag.ch
Telefon: 062 794 15 44



a e b

Zertifikatslehrgang Führen in Nonprofit-Organisationen

Leiten und Entwickeln von NPO
Bern – Luzern – Zürich

Jetzt anmelden!

www.aeb.ch
Telefon 041 249 44 88

Kompetenz für meine Praxis

a e b AKADEMIE FÜR ERWACHSENENBILDUNG SCHWEIZ

investiert werden. Doch die Texturen erleichterten und beschleunigten das Kochen, das spare Arbeitszeit – «ein wichtiger Kostenfaktor im Heim». Weil mit genau abgemessenen Mengen gearbeitet werde, könne zudem der Einkauf besser kalkuliert werden: «Handgelenk mal Pi funktioniert bei Molekularküche nicht.» Und wie steht es mit der Gesundheit? Die verwendeten Zusätze seien natürlichen Ursprungs, «nichts Chemisches», und gut verträglich, wie Caviezel betont. Das hätten Untersuchungen bestätigt. Und die Nährwerte der Lebensmittel blieben erhalten. Gerade im Vergleich zu den im Alltag von breiten Schichten konsumierten Fertigprodukten sei molekulare Küche sehr gesund, gibt Caviezel zu bedenken.

Vor allem aber: Schmeckt die molekulare Küche denn auch? Das sei wie bei allen anderen kulinarischen Angeboten, antwortet Caviezel: «Einige mögen sie, andere weniger – wie immer, wenn man für viele kocht.» Caviezel sieht die Molekularküche in der Schweiz aber definitiv im Kommen: Erste Hauswirtschaftsschulen nähmen sie in ihren Lehrstoff auf, die Migros-Klubschule führe sie im Angebot – und auch einige Heimküchen wendeten bereits mindestens Elemente an: «In zehn Jahren», prophezeit Caviezel, «wird die Molekularküche zum Alltag gehören.»

«Äusserst spannend»

Im Weiterbildungskurs sind die Meinungen der Heimköchinnen und Heimköche geteilt. Die einen zeigen Interesse, die anderen bleiben skeptisch. Molekularküche sei «etwas für den Jet-Set, nicht fürs Altersheim», bilanziert ein Teilnehmer. Molekularküche verlange ein Umdenken, konstatiert eine Teilnehmerin: «Wir müssen unseren Horizont erweitern.» Ein weiterer Teilnehmer findet die Molekularküche «äusserst spannend». Er brauche nun aber etwas Zeit, um all die neuen Informationen zu verdauen und sich Einsatzmöglichkeiten zu überlegen. Da wartet Rolf Caviezel doch gleich noch mit einem Tipp fürs Weihnachtsbuffet im Alters- und Pflegeheim auf: Cassisperlen, die in Flüssigkeit auf und ab schweben. Das sehe schön aus und schmecke apart. •

Weitere Informationen unter www.freestylecooking.ch.

Der nächste von Curaviva angebotene Weiterbildungskurs in molekularer Küche mit Rolf Caviezel findet am 17. März 2010 in Zürich statt.

Anmeldung unter [www.curaviva.ch / Bildungsangebote](http://www.curaviva.ch/Bildungsangebote).

Anzeige

n | w Fachhochschule Nordwestschweiz
Hochschule für Soziale Arbeit

Certificate of Advanced Studies

CAS Milieutherapeutisches Arbeiten mit psychisch auffälligen Kindern und Jugendlichen

Komplexe Situationen und Problemstellungen in der Arbeit mit psychisch auffälligen Kindern und Jugendlichen erkennen, bearbeiten und lösen. Dieses CAS wird in Kooperation mit der Vereinigung der Leiter/innen stationärer Kinder- und Jugendpsychiatrischer Einrichtungen durchgeführt.

Leitung

Dr. des. Anita Sandmeier, Hochschule für Soziale Arbeit FHNW

Dr. med. Gianni Zarotti, Leitender Arzt an der Kinder- und Jugendpsychiatrischen Klinik, UPD Bern

Philipp Lehmann, dipl. in Sozialer Arbeit FH, Erziehungsleiter an der Kinder- und

Jugendpsychiatrischen Klinik, UPD Bern

Kosten

CHF 6'400.–

Beginn und Dauer

13. Januar 2010, 22 Kurstage über 10 Monate, 15 ECTS

Information und Anmeldung

Fachhochschule Nordwestschweiz

Hochschule für Soziale Arbeit

Ursina Ammann

Riggenbachstrasse 16, 4600 Olten

+41 62 311 96 27, ursina.ammann@fhnw.ch

www.fhnw.ch/sozialarbeit/weiterbildung