Zeitschrift: Curaviva : Fachzeitschrift

Herausgeber: Curaviva - Verband Heime und Institutionen Schweiz

Band: 80 (2009)

Heft: 11: Ernährung : Hintergründe, Trends und Tipps

Artikel: Molekularküche in Altersinstitutionen : Peperonikaviar, Vanillehauch und Käse mit Tannenaroma

Autor: Wenger, Susanne

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-804957

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Molekularküche in Altersinstitutionen

Peperonikaviar, Vanillehauch und Käse mit Tannenaroma

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 amtet, 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 Fünfsternhotels, 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 Natriumzitrat 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 Speisezusätzen 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 Lebensmitteltechnologen 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.

Foto: Susanne Wenger

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

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 Voressen mögen, ist ein Vorurteil», so Caviezel bestimmt. Zudem komme jetzt eine weit gereiste, ästhetisch anspruchsvolle Generation ins Alter, 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 pfiffig 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

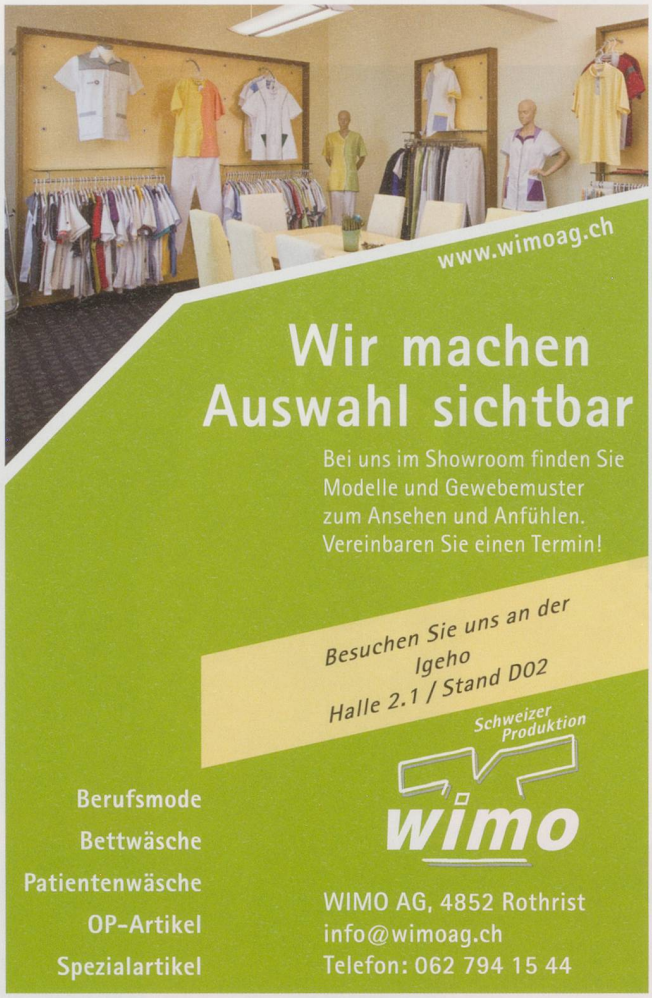
Lehrgang TeamleiterIn
Weiterbildung zur TeamleiterIn in sozialen und sozialmedizinische Instituituionen
- Juni 2010 bis Juli 2011, 25 Tage / Bern
- September 2010 bis Oktober 2011, 25 Tage / Luzern
- Januar bis Dezember 2011, 25 Tage / Zürich

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-Zertiftikat 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



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.

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/sozialearbeit/weiterbildung