

# MOLEKULARKÜCHE,

«Man müsste den Gegnern der molekularen Küche entgegnen, dass sich die Frage, ob man dafür oder dagegen ist, fast erübrigt, denn jeder kochtechnische Vorgang ist molekular. Das Einzige, was stört, ist die Bezeichnung, da sie, zugegebenermassen, sehr wissenschaftlich wirkt. Ich habe mich mit dem Begriff «Avantgarde-Küche» angefreundet und weise auch in meinen «Molekular-Workshops» darauf hin, dass diese Bezeichnung treffender und besser ist für diesen fortschrittlichen Bereich der Kochtechnik. «Die molekulare Küche ist tot, es lebe die molekulare Küche!» – kann man sagen. Bei manchen fast zu einem Tabu-Thema degradiert, spricht man heute nicht mehr so häufig davon, aber fast jeder macht sich die enorme Entwicklung der letzten Jahre zu Nutze! Wir sehen es an den Bestellungen in unserem E-Shop. Wir dürfen sagen, dass der Bestellungseingang für Texturas El-bulli, Aladin-Räucherpfeifen und so weiter noch nie so gut war wie in den letzten Wochen und Monaten. Ebenso verkaufen wir jeden Monat mehrere Sous-Vide-Thermostate von Julabo. Das beweist, die

Avantgarde-Küche lebt in den Schweizer Küchen. Ich vergleiche es immer gerne mit dem Hype bei den Combi-Dämpfern und Drucksteamern. Hand aufs Herz, wer könnte heute noch ohne sie arbeiten? Nur, für mich gilt, das Wichtigste ist

und bleibt, dass wir die Garmethoden und das physikalisch chemische Küchenthermometer beherrschen und uns die neuen Techniken zu Nutze machen. Wer weiss, ab wann die Eiweisse im Fisch beginnen zu binden, oder wie eine sanfte Wärme das Bindegewebe auflöst, ohne dass dadurch eine grosse Spannung entsteht und der Saft im Gargut bleibt, weil die Kollagene ab 58°C verhärtet, der kann

kochen, egal ob er das klassisch, molekular oder avantgardistisch nennt, und es wird seinem Gast schmecken!

Natürlich bin ich pro molekulare Küche, aber nur, wenn es für das jeweilige Lebensmittel oder das Gericht eine absolute Bereicherung darstellt in Bezug auf Geschmack, Textur und Präsentation, um dem Gast ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis zu bieten!»

**P R O**



René Widmer (54) ist ausgebildeter Koch und war bis 1990 aktiv als Küchenchef, Lehrlingsausbilder, Hotelier und Teamcoach im In- und Ausland tätig. Seit 1990 arbeitet er im Bereich Verkauf, Marketing und Schulung in der Gastronomie. Am 1. Juli 2000 hat René Widmer die Firma Prorest Gastronomietechnik gegründet. Seit dem 1. Oktober 2005 sind René und seine Frau Pia Widmer gemeinsam Inhaber der Firma Prorest Gastronomietechnik AG in Rafz.

# SINNVOLL ODER NONSENS?

Wem es Spass macht, Molekularküche zu genießen, der soll das tun. Ein Wirtschaftszweig mit Bestand und Nachhaltigkeit wird sich nie daraus entwickeln können. Und wenn man sich von der Molekularküche ernähren müsste, würde dies keinen Sinn ergeben.

Trotzdem, Exotik kann bekanntlich spielerische Reize haben, aber auch diese werden irgendwann langweilig. Ich finde jedoch, dass wir uns auf eine vielseitige, ausgewogene und somit gesunde Ernährung (mit authentischer Textur und Ballaststoffen) konzentrieren sollten. Dabei ist es wichtig, das Augenmerk speziell auf die Aromatik der Speisen zu legen, beziehungsweise

zu versuchen, die eigentümlichsten und besten Geschmäcker aus den Speisen zu holen. Dies ist Kochkunst und bedeutet für mich wahren Genuss! Dabei sollten keine E-Produkte zum Einsatz kommen und der Aufwand bei der Zubereitung der Gerichte in einem vernünftigen Rahmen sein. Jedem ist bekannt, dass wir einen (individuellen) Biorhythmus haben; die wenigsten wissen jedoch, dass sich dies auch auf unsere

Nahrungsaufnahme bezieht. Unser Körper braucht also ganz klar die Saisonalität mit der ganzen Abwechslung und Frische, um gesund zu bleiben. Immer dann, wenn die Produkte in der entsprechenden Saison am entsprechenden

Ort verfügbar sind. So macht sich die künstlich vor- oder nachverlängerte Saison durch extreme Importe nur für das Portemonnaie der Wiederverkäufer bezahlt. Als Unternehmer mit einem Gastrobetrieb stehen für mich die Wirtschaftlichkeit und die Nachhaltigkeit als weitere Punkte im Vordergrund. In einer Zeit, in der unser Metier in den Medien sogar Sexappeal hat, sollten wir Profis die Gunst der Stunde nutzen und die Konsumenten

weg von Convenience und wieder hin zur frischen, ehrlichen und saisonalen Küche führen. Es ist bedenklich zu sehen, dass einige Menschen frisch zubereitete Speisen gar nicht mehr erkennen können, weil sie sich an die langweiligen Industriegeschmäcker und -produkte gewöhnt haben. Meine Grossmutter, selbst Gastgeberin im Hirschen von 1924 bis 1964, pflegte zu sagen «Man ist, was man isst».

## CONTRA



Markus J. Wicki ist Inhaber des «Hirschen» in Oberkirch (LU), eines Hotel- und Restaurantbetriebs mit Bar und Catering. Er ist dipl. Hotelier SHV/VDH und Mitglied der «Jeunes Restaurateurs d'Europe». Markus J. Wicki hat erfolgreich seine zwei Brüder Thomas und Andreas, die beide mit dem Down-Syndrom geboren worden sind, in seinen Betrieb integriert. Berufsbegleitend hat er sich zudem zum klassischen Tenor ausbilden lassen.