

www.gastronomie-hotellerie.com

A8109

huss

HUSS-MEDIEN GmbH
10400 Berlin

gastronomie & hotellerie

Das Unternehmer-Magazin

3/2016

Klaus Kobjoll revolutioniert Mitarbeiter-Kommunikation im Hotel
Sonderteil zur Internorga Hamburg | Wichtige Infos für Chefs & Gründer



Molekular: Chemie der Drinks

Während die einen die experimentellen Zubereitungsweisen der Molekularküche mit dem Stempel der Effekthascherei versehen, machen sich andere Köche und Bartender ihre Vorteile zunutze, um ihre Gäste zu verzaubern.

Text: Nicole Adami



QUELLE: KONDO/P83/FOTOLIA.COM

W

Warmes Cocktaillomatengelee auf Joghurt-Mozzarella, niedergegarte Kalbslende mit Molekulargemüsenocken und danach ein Kokosmilch-Espuma auf einem Nest aus Espresso-Bandnudeln – die Menüfolge von Angelo Zicaros Molekular-Kochkurs liest sich wie die Fine Cuisine der Zauberschule und ist, wie er sagt, durchaus eine „Kombination aus Show und Spielerei“. Mindestens einmal im Monat begeistert er seine Kursteilnehmer mit den nahezu unbegrenzt erscheinenden Möglichkeiten des Kochens. Den negativen Beigeschmack, den viele sprichwörtlich empfinden, wenn sie an Agar-Agar, Stickstoff und Xanthan denken, kann Zicaro zum Teil nachvollziehen – „allerdings“, so sagt er, „geht es bei der Molekularküche ja nicht um alltägliche Ernährungswei-

sen, sondern um ein einmaliges Erlebnis“. Kein Mensch wolle schließlich jeden Tag molekular essen – und doch begeistere es nahezu jeden, wenn er auf seinem Teller plötzlich heißes Eis oder gar Murmeln aus feinsten Olivenöl kredenzt bekommt.

Auch wenn sich die molekulare Küche die chemischen Reaktionen so mancher Zusätze zunutze macht, hat das, was der eigentliche Kern dieser Kochart ist – nämlich traditionelle Gerichte und Getränke auf ihre Texturen hin zu untersuchen und sie auf Grundlage der gewonnenen Erkenntnisse zu optimieren – im Grunde herzlich wenig mit Show und Magie zu tun. Diese Ansicht vertritt der Koch und Restaurantfachmann Ralf Bos, dessen Lebensmittelversand Bos Food zu den größten in

ganz Deutschland zählt. Für ihn geht es in der Molekularküche vor allem darum, „einem jeden Gericht die bestmögliche Konsistenz zu verleihen“. Oftmals ist es nicht allein der Geschmack, der uns beim Essen begeistert, sondern auch das Gefühl, das man währenddessen im Mund verspürt – wie etwa die außergewöhnliche Zartheit des zubereiteten Fleisches. „Im Grunde geht es immer um das Erlebnis von Geschmack und Konsistenz. Diese Verbindung ist in der Erinnerung des Gastes viel nachhaltiger, als die gute Würze allein“, meint Bos. Aufgrund des Wissens, das man heutzutage über die Eigenschaften verschiedener Lebensmittel gewonnen hat, können diese optimal verarbeitet werden.

Cocktails auf molekularer Basis funktionieren nur bedingt

Das, was in der Küche logisch und stimmig erscheint, verhält sich an der Bar oft völlig anders. Molekulare Cocktails, deren Konsistenz man vor wenigen Jahren noch so spektakulär veränderte, dass man sie mit einem Löffel verzehren konnte, sind heute wieder deutlich seltener auf den Getränkekarten zu finden. „Die Konsistenzveränderung eines Getränks hat sich nicht durchgesetzt“, resümiert Michael Meinke von der Berliner Barschule »Triobar«. „Wir haben bemerkt, dass es zwar durchaus einen tollen Effekt gibt, wenn auf einem Drink eine bunte Geleeperle schwimmt, sich der Gast aber nicht ein zweites Mal dafür entscheidet, wenn der Cocktail insgesamt zu dickflüssig ist.“ Seiner Meinung nach bieten sich molekulare Techniken an der Bar in erster Linie dazu an, den Gast zu überraschen. Indem man die Drinks strukturell – das heißt in ihrem Aroma, ihrer Textur oder Konsistenz – verändert, schafft man Erlebnisse, die den Gast verblüffen und an die er sich erinnern wird. >>

Einsteigerkurs

In 4,5 Stunden vermittelt Michael Meinke zusammen mit seinem Triobar-Team die Grundkenntnisse der molekularen Cocktail-Mixologie. Der Kurs beinhaltet die Basisinformationen über die typischen Zutaten sowie Arbeitsmaterialien für die Zubereitung molekularer Cocktails. Anhand von drei verschiedenen Kreationen wird gezeigt, wo die Anfänge molekularer Drinks liegen, aber auch, was generell möglich ist. Michael Meinkes Cocktail-Tipp für Einsteiger in die molekulare Cocktailkunst: White Russian mit weißem Mokka-Milchschaum und Espresso-Perlen aus kräftigem Ristretto. Kurs auch als Geschenk über mydays.de buchbar. Preis: 123 Euro.



FINESSE.

Feinste Gläser für einzigartigen Genuss.

Feinheit und Eleganz zeichnen die Gourmetglasserie FINESSE aus. Der fein gezogene Stiel verleiht der Serie eine elegante, zeitlose Kontur. Sieben Glasgrößen bieten für jeden Weintyp den perfekten Begleiter und bilden die jeweiligen Aromen gekonnt ab. FINESSE wird aus TRITAN® PROTECT gefertigt, einer Technologie, die das Glas doppelt schützt: Eine speziell vergütete Stieloberfläche erhöht die Bruchfestigkeit und Widerstandsfähigkeit deutlich. Bei Umkippen oder starker Beanspruchung in der Spülmaschine ist das Glas noch besser geschützt.

Besuchen Sie unseren Onlineshop:
shop.zwiesel-kristallglas.com



TRITAN®
PROTECT

SCHOTT
ZWIESEL

Das Glas der Profis.

Interview

„Neue Erlebnisse erzeugen“

gastronomie & hotellerie sprach mit Ralf Bos, Restaurantfachmann und Inhaber des Lebensmittel-großhandels Bos Food.



QUELLE: BOS FOOD

Herr Bos, wie wurde man in der Gastronomie auf die Techniken der Molekularküche aufmerksam? Bereits in der Nouvelle Cuisine der 70er Jahre, die ja der Molekularküche voranging, wurden Aromen freigesetzt, indem man beispielsweise Soßen nicht mehr dickflüssig, sondern leicht und schaumig servierte. Eine schaumige Soße berührt aufgrund ihrer Oberflächenstruktur deutlich mehr Geschmacksknospen auf der Zunge als eine glatte Soße. Die Schwierigkeit bestand damals

jedoch darin, die Soße schaumig zum Gast zu bringen, ohne dass der Schaum gleich nach dem Zubereiten wieder zerfiel. Als man zum Beispiel herausfand, dass Schaum durch die vorherige Zugabe des Texturgebers Lecithin für deutlich längere Zeit stehen blieb, fand die Molekularküche Einzug in die ambitionierten Restaurants. Bekannt wurde sie vor allem durch den katalanischen Koch Ferran Adrià der bereits Ende der 90er Jahre in seinem damaligen Restaurant an der Costa Brava, »El Bulli«, durch ihre Techniken Aufmerksamkeit

erregte. Im Endeffekt geht es in der Molekularküche darum, die molekularen Verbindungen einer Speise zu untersuchen, um sich dann beim Kochen die biochemischen und physikalischen Gesetzmäßigkeiten zunutze zu machen – immer mit dem Ziel, völlig neue Geschmackserlebnisse zu erzeugen.

Welche Basisgeräte benötigt man als Einsteiger in der Molekularküche?

Auf jeden Fall den Espuma-Sprayer: Man kann tolle Pürees herstellen oder etwa Saucen und Suppen aufschäumen. Für Anfänger ist dieses sicher das umfangreichste Gerät, das heute schon für etwa 100 Euro in äußerst guter Qualität erworben werden kann. Zudem wäre eine Sous-vide-Kombination zum Garen unter Vakuum bei stabiler Niedertemperatur oder ein Hold-O-Mat sinnvoll. Mit diesen Geräten kann bereits eine äußerst gute Qualität erzielt werden, ohne dass man gleich in die »molekulare Zauberschule« einsteigen muss.

Meinke, der seit über 20 Jahren an der Bar arbeitet und bereits einige Drinks selbst entworfen hat, erinnert sich besonders gerne an seine Cocktailkreationen für den Bundespresseball von vor drei Jahren: „Damals haben wir die Cocktails mit geschmacklich angereicherten Perlen-Toppings serviert. Intensive Geschmackssorten ließen sich besonders gut in Geliermitteln konservieren, Minze funktionierte außergewöhnlich gut.“ Schwieriger habe es sich mit weniger kräftigen Geschmackssorten, wie zum Beispiel Gurke, verhalten. Doch allein der Anblick der bunten Cocktailperlen sorgte für allerhand Gesprächsstoff auf der Veranstaltung. „Der riesen Vorteil von molekularen Zubereitungsweisen ist ja, dass sie relativ komplex sind. Damit können sich die feinen Restaurants und Bars von den reinen Versorgerküchen und auch den Hobbyköchen abheben“, konstatiert Bos. „Meist soll der Restaurantbesuch schließlich einen Genuss offenbaren, der zuhause praktisch nicht zu bekommen ist.“

Fehler, den Aufwand zu unterschätzen. Nicht jedes Rezept kann problemlos auf ein anderes übertragen werden, weil es immer auch auf die Inhaltsstoffe der jeweiligen Drinks ankommt“. Den Einsatz molekularer Cocktails sieht der professionelle Bartender daher vorwiegend im Event-Bereich, „da man sich hier auf drei oder vier ausgewählte Drinks konzen-

trieren und die molekulare Mixologie umso effektvoller in Szene setzen kann“. Durch die Zugabe von Trockeneis steigt aus dem Cocktailglas beispielsweise Rauch auf, mischt man Riboflavin bei, leuchten die Drinks unter UV-Licht. Und ein bisschen Hokuspokus dürfte den Umsatz an der Bar wohl doch eher beflügeln.

Aus der Praxis: High Cocktails nach Luxusdüften

In der Trendhauptstadt Berlin zelebriert das Ritz-Carlton mit dem außergewöhnlichen Konzept »Fragrances« die hohe Kunst der Mixologie. 30 anspruchsvolle Drink-Kreationen sind von namhaften Parfums wie »Vendemmia by Salvatore Ferragamo«, »Nuit D’Issey by Issey Miyake« oder »Voyou by Guerlain« inspiriert. Barchef Arnd Heißen und sein Team zerlegen die Düfte in ihren Hauptkomponenten und imitieren die olfaktorische Komposition mit sorgfältig ausgewählten Aromen und Zutaten. Die Themenbar ist ein künstlerisches Gesamtkonzept – gemäß dem stringenten Storytelling wird man in der Boutique der Düfte beraten, welche Sinne man berührt wissen möchte. Die Duft-Cocktails werden mit seltenen Spirituosen wie beispielsweise der brasilianische »Leblon Cachaça«, japanischer »Tantakatan Shochu« und »Himmelswind«-Sake



QUELLE: THE RITZ-CARLTON, BERLIN/NATALIA KEPESZ

sowie den feinen Obstbränden der »Stählemühle« aus Süddeutschland gemixt. Bar »Fragrances« im Ritz Carlton Berlin 30 Duft-Cocktails nach namhaften Parfums Bar-Manager: Arnd Heißen
Mittwochs bis samstags ab 18 Uhr

@ Einen Videobericht zur Konzeptbar finden Sie in unserer Onlineausgabe gastronomie-hotellerie.com