

MAIMARKT



Tomatensoße in Kapseln (großes Bild), geeister Mojito (oben) oder Estragon-Luft, die man schneiden kann (unten): Andreas Berndt kocht molekular.

BILDER: SIK

Kulinarisches: Meisterkoch Andreas Berndt zieht die Besucher mit molekularen Kreationen in seinen Bann

Leckerer aus der Hexenküche

Aus der Schüssel von Meisterkoch Andreas Berndt qualmt es, als stünde er in einer Hexenküche. Fasziniert halten die Besucher am Stand der 1. Mannheimer Kochschule in Halle 42 an, um dem Spezialisten über die Schulter zu blicken. Linguine mit jungem Spinat, Kräutern, leicht scharfer Paletti-Tomatensoße und Medaillon von der Dorade steht auf dem Speiseplan – frisch aus der Molekularküche.

„Alles wurde schon mal gekocht und kombiniert. Um dem Gast etwas Neues zu bieten, muss man's mit einer neuen Technik versuchen“, erklärt Berndt, warum die Molekularküche erfunden wurde. Trotzdem

Molekularer Schnellkurs

■ **Verkapselungen** nutzen die Bindung durch Alginat. Es geliert mit Calciumlactat oder -chlorid.

■ **Espuma** nennt man eine Methode zur Herstellung von Schäumen. Die Flüssigkeit wird mit Gelatine gebunden. Durch Zugabe von Kohlensäure oder Stickstoffoxid entsteht stabiler Schaum, den man einfrieren kann.

■ Beim **Cryocooking** nutzt man das sekundenschnelle Gefrieren einer Flüssigkeit durch Eintauchen in flüssigen Stickstoff. Das Produkt wird bei -173 Grad schockgefroren. *sik*

sei sie nicht komplett neu, sondern eigentlich eine Weiterentwicklung der Nouvelle Cuisine. Es gehe dabei auch nicht um Effekthascherei: „Molekularküche ist durchdachte Kreativität, bei der allgemeingültige kulinarische Gesetze hinterfragt und neu interpretiert werden“, erklärt der Experte.

Alginat, Kalzium oder Lecithin – solche Stoffe stehen auf dem Rezept, wenn molekular gekocht wird. Die Tomatensoße serviert der Meisterkoch auf dem Maimarkt in Kapseln, sticht der Gast hinein, läuft die fruchtige Kreation in die Nudeln. Dazu rührt Berndt ein Kalzium-Pulver in die Soße und gibt sie löffelwei-

se in Wasser, das ein Bindemittel enthält. Bei diesem Kontakt verkapselt sich die Tomatensoße. Zum Nachtisch gibt's geeisten Mojito, den die Besucher aus Schälchen probieren dürfen. Blitzschnell zaubert der Meisterkoch das Dessert durch Eintauchen in flüssigen Stickstoff.

Anke Förster zieht die Molekularküche ganz in den Bann. In ihrer Koch-Clique will sie die Techniken mal ausprobieren. „Das ist was fürs Auge, das macht was her“, findet die Maimärklerin und hat auch einen Hintergedanken: „Vielleicht kann ich manche Sachen damit ja auch meinen Kindern schmackhaft machen.“ *sik*