

expresso

24. März 2009

Die meistgelesene Branchenzeitung

Nr. 13

Ausgabe: Deutsche Schweiz/Tessin

Fr. 2.70

Abonnement 041 418 22 41/43, Fax 041 412 03 72

124. Jahrgang

Inserate 041 418 24 44, Fax 041 418 24 45, Adligenswilerstr. 29/27, 6002 Luzern

Red./Verlag 041 418 24 40 E-Mail: info@expresso.ch www.expresso.ch

Schwerpunkt-
Thema:

**SÜSSSPEISEN,
GLACEN 2009**

Seite 26
**STELLEN
ANZEIGER**

Desserts: Molekulares erobert die Küche



FOTO: MARC BENEDETTI

Die Restaurants, die reine Molekularküche anbieten, kann man weltweit an einer Hand abzählen. Doch immer mehr Köche picken sich einzelne Elemente heraus. Für René Widmer (Bild) ist die Molekular-

küche eine Weiterentwicklung der traditionellen Küche. Er zeigt im «eXpresso», wie man einem klassischen Dessert mit diesen neuen Verfahren mehr Pep geben kann. Infos und Rezepte **14–17**



Live dabei: die Geburt
eines Osterhasen **18**



Die Highlights der neuen
St. Galler Messe **24**

Dessertkreationen:
die neuen Hits **8–11**

Daniel Bumann

Der Walliser Spitzenkoch hilft erfolglosen Gastrobetrieben auf die Sprünge. Für den TV-Sender 3+ nimmt er künftig in der Sendung nicht nur die Kochkünste und Menüangebote, sondern auch den Service, die Einrichtung, die Kostenstruktur und die Philosophie der Betriebe unter die Lupe. Hilfe suchende Wirte können sich ab sofort bei 3+ bewerben.



HUGENTOBLER
Practico Vision

Innovation bleibt unser Rezept

www.hugentobler.ch • Tel. 0848 400 900

RATIONAL

Das einzige SelfCooking Center®

Jetzt live erleben!

www.rational-schweiz.ch/live

Tel. 062 797 34 44

Zeit für das Wesentliche.

2 Jahre RATIONAL Garantie

ROTOR
Lips

GROSSKÜCHEN
MASCHINEN

Rotor Lips AG • 3661 Uetendorf
T 033 346 70 70
www.RotorLips.ch



René Widmer: «Molekularküche will gelernt sein»

Geeiste Fruchtbonbons, Kaviarperlen oder Stickstoff-Kaskaden auf dem Teller – immer öfter integrieren Köche molekulare Verfahren in klassische Gerichte. Einer der ersten Kursanbieter der Deutschschweiz war René Widmer. Er ist begeistert vom Molekularen, warnt aber auch vor Gefahren, wenn Effekt mehr zählt als solides Handwerk.



Wenn René Widmer nicht gerade eine neue Küche einrichtet, bietet er Schulungen zur Molekularküche für Profis an. Seine Prorest-Kochakademie befindet sich im ehemaligen Bahnrestaurants von Rafz, wo er eingemietet ist.

Nicht nur Jungstars wie Marco Mehr haben bei Widmer das molekulare Handwerk gelernt.

Er durfte auch gestandene Küchenchefs wie Othmar Schlegel vom Castello del Sole in Ascona, Peter Moser vom «Quatre Saisons» in Basel und die neue Kochnati aus dem Wallis bei sich begrüßen. Widmer führte sie ein ins «Cryokochen» mit flüssigem Stickstoff und Trockeneis und in die Verfestigung von Flüssigkeiten mit natürlichen Lebensmittelzusätzen.

Dass Schulung wichtig ist, zeigt ein aktuelles Beispiel: Anfang März ist das Restaurant Fat Duck von Heston Blumenthal in London von den Behörden geschlossen worden. Der Grund: 30 bis 40 Gäste beschwerten sich über Unwohlsein nach dem Essen im Gourmettempel mit drei Michelin-Sternen.

René Widmer hat das «Fat Duck» auch schon besucht und gestaunt ob der avantgardistischen Ideen. Den Ostschweizer wundert aber nicht, was jetzt passiert ist. «Quereinsteigern fehlt oft das Grundwissen eines gelernten Kochs», sagt er. Sie unterschätzten manche Risiken wie zum Beispiel den Garpunkt bestimmter Fleischarten. «Wir verändern mit molekularen Techniken nur die Struktur eines Produkts», sagt er, «am wichtigsten sind aber Qualität, Geschmack und das Wohlbefinden des Gasts.»

Im Frühjahr startet René Widmer zusammen mit Rolf Mürner einen neuen Pâtisseriekurs. Auf den folgenden Seiten finden Sie Beispiele klassischer Desserts mit dem gewissen «molekularen Kick». Am 20. April wird zudem ein neues Buch des Foodfotografen Kurt Imfeld erscheinen, für das Widmer einen Teil der Rezepte kreiert hat. Sein Titel lautet: «Fooddesign09 – Flying Food, Lollis und molekulare Garnituren für Profis und ambitionierte Hobbyköche.»

marc.benedetti@gastroneWS.ch

Rezepte auf den folgenden Seiten 16 und 17
Infos: www.prorest.ch