

# Magier der Kochtöpfe

*Der Umgang mit Lebensmitteln ist vielfältig und kreativ. Für die Rubrik «Gewusst wie» wird Rolf Caviezel ab dieser Ausgabe neue, überraschende Rezepte entwickeln. Über seinen eigenen, unkonventionellen Weg berichtet er im Gespräch mit LE MENU.*

**Text: Monika Schläppi Fotos: Anna Schramek-Schneider**

## **Sie werden als Magier der Kochtöpfe bezeichnet. Weshalb?**

Indem man ein bisschen anders ist als die anderen. Ich habe diesen Namen erhalten, da ich die Lebensmittel auf eine neue Art und Weise betrachte und unkonventionell mit ihnen umgehe. Ich analysiere die Lebensmittel, ihre Farben, Formen und die Konsistenz.

## **Das ist ein spezieller Ansatz, so mit Lebensmitteln umzugehen. Welche Philosophie steckt dahinter?**

Meine Philosophie lautet: Weniger ist mehr. Meistens sucht man zu weit, es muss immer noch verrückter auf dem Teller aussehen. Aber das eigentliche Produkt wird vergessen. Nehmen wir beispielsweise Kaffee, den wir analysieren. Warum muss Kaffee immer geröstet sein, warum kann man nicht auch grünen Kaffee trinken?

## **Wie gehen Sie bei Ihren Experimenten vor?**

Zuerst entsteht das Gericht im Kopf. Dann schreibe ich alles auf und zeichne das Gericht. Danach bestimme ich das Gerät, das wir für die Zubereitung benutzen. Anschliessend wird eine Portion davon hergestellt, nicht mehr. Es wird nicht einfach abgewartet, was beim Kochen passiert, sondern wir betrachten das Lebensmittel zuerst theoretisch. Dabei ist auch der Austausch mit der Wissenschaft ein zentraler Punkt, beispielsweise mit Helmut Jungwirth, Professor am Geschmackslabor Graz, und Thomas Vilgis, Professor am Max-Planck-Institut in Mainz.

## **Die verwendete Kochtechnik spielt sicherlich auch eine grosse Rolle?**

Genau. Es ist für das Ergebnis ausschlaggebend, welche Kochtechnik wir benutzen. Ob es eine moderne Technik wie Sous-vide ist oder ob eine Kochmethode von früher verwendet wird, wie das Garen in der Erde.

## **Personen, die eine solche Art der Zubereitung probieren, müssen auch bereit sein, sich auf Neues einzulassen?**

Ja, das ist ähnlich wie bei einem Kino- oder Theaterbesuch. Wir bereiten beispielsweise den Nüsslissalat als Lolli zu. Nüsslissalat wird traditionell mit Brotwürfeln angerichtet. Deshalb rösten wir Brot in Butter und gies-

*«Meine Philosophie heisst: Weniger ist mehr!»*

sen alles mit Bouillon auf. Danach nehmen wir den Nüsslissalat und mixen ihn mit etwas Rahm und Milch. So entsteht eine Art Pannacotta, die anschliessend in eine Lolli-Form abgefüllt und leicht angefroren wird. In der klassischen Küche wird der Nüsslissalat zudem mit Speckwürfeln serviert. Unser Speck wird getrocknet, pulverisiert und an-

schliessend wird der Lolli damit bestäubt. Wir verändern so lediglich die Form und die Konsistenz des Produktes. Aber es ist immer noch ein Nüsslissalat.

## **Wie kommt das bei den Gästen an?**

Das ist, wie in der Kunst, immer eine Gratwanderung. Die einen haben solche Experimente gerne, die anderen nicht. Die Mischung zwischen Kunst und Herkömmlichem macht es aus, was auch das Spannende an der ganzen Sache ist.

## **Sie haben früher in Altersheimen gearbeitet. Hat das Ihre Art zu kochen beeinflusst?**

Das war eine sehr wichtige Erfahrung für mich. Ab und zu halte ich auch Referate in Altersheimen über Konsistenzen. Was beispielsweise bei Schluckbeschwerden hilfreich ist, damit die Speisen besser geschluckt werden können.

## **Ist die Molekularküche nur etwas für fortgeschrittene Köche?**

Nein, das ist ein Klischee. Man hat überall nur den rauchenden Stickstoff vor Augen. Aber eigentlich ist es so, dass jeder molekular kocht, sobald er einen Topf Wasser auf dem Herd zum Kochen bringt.

## **Kann man dabei von einem angesagten Trend sprechen?**

Ich habe noch nie so viele Anfragen gehabt wie heute. Wenn man 13 Jahre konstant in einem Gebiet arbeitet und sich weiterentwickelt, erhält man einen Leistungsnachweis.



*«Ich bin der erste Koch,  
der mit Wissenschaftlern  
zusammenarbeitet.»*

Es ist sicherlich eine Nische, die ich besetze, und ich bin der einzige Koch, der vom ersten Tag an mit Wissenschaftlern zusammenarbeitet. Deshalb kann ich auch Schulungen für Lehrlinge anbieten. Für das Berufsschulbuch haben wir zehn Seiten geschrieben, da der Umgang mit Texturen ein Teil in der Abschlussprüfung sein wird.

**Neben aller Kreativität und Kocherei – was erdet Sie?**

Es ist wichtig, wenn man im Hintergrund ein starkes Umfeld hat. Dazu gehören meine Frau Célia, mein Sohn Nicolas sowie die Trüffelhündin Bisquet. Ohne meine

Familie könnte ich meinen Traum nicht leben, deshalb bin ich ihr zu grossem Dank verpflichtet.

**Was erwartet die Leser von LE MENU in der Rubrik «Gewusst wie»?**

Die Rezepte sind einfach und schnell in der Umsetzung. Es soll eine witzige Art der Zubereitung von Lebensmitteln sein. Die zum Teil banal sind, aber einen guten Effekt sowohl optisch als auch geschmacklich ergeben. Es ist mir sehr wichtig, dass mit den Aromen kreativ umgegangen wird. Vielfach gehen die einfachen Dinge verloren, was schade ist.

**Rolf Caviezel**

Rolf Caviezel (44) arbeitete nach seiner Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof Bad Ragaz und im Suvretta House in St. Moritz. Er schloss die Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich ab und liess sich zum Gastronomie-Koch Spital & Heim ausbilden. Um die klassische Küche weiterzuentwickeln, liess er sich von den Molekularpionieren Ferran Adrià und Heston Blumenthal inspirieren. Die molekulare Küche verbindet für ihn zwei wichtige Elemente: das Kochen als Kunst und die Experimentierfreudigkeit. Seit 2010 führt er sein Restaurant «Station 1» in Grenchen/SO. Seine zahlreichen Kochbücher wurden bereits mehrfach mit Silber und Gold ausgezeichnet. Nebenbei bietet er mit seiner Firma freestylecooking GmbH Kurse an, in welchen er experimentierfreudigen Laien die Grundregeln der Molekularküche vermittelt.