

LIFESTYLE



Schnäppchenalarm in den Skigebieten – die Ferienorte rasseln mit den Preisen. > 51

Wissenschaftler rufen jetzt die Koch-Revolution aus. Die Rezepte sind wenig praktikabel, dafür umso spektakulärer.

VON MICHAEL GRABER

Wer «Modernist Cuisine» lesen will, der braucht vor allem kräftige Oberarme. Über 20 Kilo wiegen die sechs Bücher insgesamt, die nichts weniger als eine kleine Revolution im Kochen auslösen sollen. Kochen, so die eigentlich einfache Gleichung des Werks, ist nicht viel mehr als Physik, Chemie und Technik. Nur wer versteht, wie etwas geht, kann es auch in voller Pracht machen. Das Buch, das nun auf Deutsch erscheint, hat das Zeug dazu, das Standardwerk der futuristischen Küche zu werden. Schon die englische Ausgabe wurde über 40 000 Mal verkauft – bei einem Preis von mehr als 500 Franken. Fachleute umjubeln «Modernist Cuisine» ebenso wie Hobbyköche.

Was vermittelt wird, ist dabei eigentlich das pure Gegenteil von dem, was man zu Hause macht. Abschmecken, probieren, abschmecken, probieren. Daheim ist Kochen etwas Sinnliches. Wenn etwas gut wird, dann mehr wegen unserer Nase und unseres Gaumens als wegen ausgeklügelter Rezepte und Maschinen.

UND DIE BRAUCHT man für die Umsetzung der Ideen aus «Modernist Cuisine». Aber noch einiges mehr: Neben dem Kochherd unter anderem auch noch Vakuumierer, Zentrifugen und allerlei andere Gerätschaften, die sonst eher in Labors als in Küchen vorkommen.

Kein Wunder: Der Kopf hinter dem Buch heisst Nathan Myhrvold, Doktor der mathematischen und theoretischen Physik und ehemaliger technischer Leiter bei Microsoft. Nicht Koch. Das ist er nur nebenbei, aus Leidenschaft. Er liess sich gar von seinem Topjob beurlauben, um bei Spitzenköchen zu lernen. Er traf auf jene Köche, die schon länger mit der Molekularküche experimentierten. Den weltberühmten Ferran Adrià etwa, der vor kurzem das Restaurant El Bulli führte, das mehrfach zum besten der Welt gekürt wurde.

ES IST EINE KINDLICHE Neugier, die Myhrvold und seine Mitautoren antreibt. Es ist dieses «Hey, das könnte ich besser»-Gefühl, das einen als Beobachter immer wieder überkommt. Mit dem kleinen Unterschied, dass Myhrvold und Co. es wirklich besser können. Sie gehen dabei aber Kompromisse ein, die derart einschneidend sind, dass sie die Rezepte kaum praktikabel machen.



Das Buch «Modernist Cuisine» ist wie eine Vorspeise: Es macht hungrig, es macht Lust auf mehr.

TASCHEN

«Es geht darum, die Grenzen des Kochens mit wissenschaftlichen Methoden auszuloten.»

NATHAN MYHRVOLD, PHYSIKER

So dauert die Zubereitung des «perfekten Cheeseburgers» dreissig Stunden – bei anderen Rezepten können es auch locker mehrere Tage sein. Wer das Rezept liest, dem läuft zwar das Wasser im Mund zusammen. Nur: Selber (nach)kochen wird das kaum jemand.

Dafür ist das Buch auch gar nicht gedacht: Es ist vielmehr eine Anleitung, Denkweisen zu ändern. «Es geht darum,

die Grenzen des Kochens mit wissenschaftlichen Methoden auszuloten», sagt Autor Myhrvold im Gespräch mit dem «Spiegel».

ERFUNDEN HABEN diese Leute jene Molekularküche nicht, das waren eben Leute wie Adrià, der auch das Vorwort («In der Geschichte des Kochens hat es so etwas noch nie gegeben») zum Buch geschrieben hat. Und trotzdem bleibt es eine beachtliche Leistung: Die Firma von Myhrvold verwandelte sich in eine Küche oder in ein Labor, je nach Betrachtungsweise, und über drei Jahre werkelt ein ganzes Team an Rezepten, Methoden und Ideen, die einzigartig sind. Zu verdanken ist, dass dabei nicht ein knochentrockenes Werk herausgekommen ist, sondern wohlformulierte Texte und

vor allem: spektakuläre Bilder. Gerätschaften wurden aufgeschnitten, um Einblicke in Pfannen zu gewähren, die man so noch fast nirgends gesehen hat. Dazu kommen einige intelligent gesetzte Provokationen: Dekantiert wird der Wein bei Myhrvold mit dem Mixer. Weinfreunde dürften fluchen. Im Test funktioniert es aber.

Das Buch ist eigentlich eine Vorspeise: Es macht hungrig, es macht Lust auf mehr. Es ist gewiss das umfassendste Werk dieser spannenden Kunst der Moderne Cuisine. Nur: Wer zum Hauptgang übergehen will, der muss wohl auch künftig zum Sternekokch.

Nathan Myhrvold et al.: Modernist Cuisine. Taschenverlag. 6 Bände, 2440 Seiten, 539 Franken.

ENTKORKT

PROSIT ÖWM

In diesen Tagen feiert die Österreich Wein Marketing GmbH (ÖWM) mit Sitz in Wien ihr 25-Jahr-Jubiläum. Diese Tatsache wäre hier keine besondere Erwähnung wert, wenn die ÖWM nicht eine der weltweit führenden Weinmarketing-Institutionen wäre. Gegründet wurde sie Ende 1986 in der schwierigen Zeit nach dem Glycol-Skandal, als Österreichs Weinwirtschaft am Boden lag. Niemand hätte damals daran geglaubt, dass der österreichische Wein nur eine Generation später in strahlenderem Glanz als je zuvor dastehen würde. Die berühmte englische Weinkritikerin Jancis Robinson stellte in der «Financial Times» angesichts der weltumspannenden Erfolgsgeschichte des österreichischen Weins gar die provokative Frage: «A new Austrian empire?» Ja, die Habsburger sind zurück, nicht nur bei uns, sondern auch im fernen China und Japan, wo Grüner Veltliner mittlerweile seinen festen Platz hat. Darauf gilt es anzustossen, mit Wiener Wein natürlich. Der Wein **Wiener Gemischter Satz 2010** strahlt in hellem Gelb, duftet nach grünen Äpfeln, weissen Pfirsichen mit floralen Noten und besitzt einen mittleren Körper mit frischer Säure und dezenter Bitterkeit im Abgang. Er ist ein beschwingter, fröhlicher Wein, der die ganze Lebenslust Wiens verkörpert. Am besten schmeckt er vor Ort, beim Mayer am Pfarrplatz in Heiligenstadt, dem vielleicht schönsten Heurigen Wiens. Das romantische Vorstadthaus mit dem lauschigen Innenhof und schattigen Garten, in dem Beethoven 1817 wohnte und unter anderem an seiner 9. Sinfonie arbeitete, macht jeden Besuch zum Erlebnis. Die ÖWM lud uns Journalisten schon einige Male hierhin zum Get-together vor der VieVinum oder dem Weingipfel. Dass es inzwischen den köstlichen Gemischten Satz von Mayer auch im Globus gibt, ist indirekt wohl auch ihr Verdienst.

ANDREAS KELLER



WIENER GEMISCHTER SATZ 2010

Produzent: Weingut Mayer am Pfarrplatz, Wien (A)
Herkunft: Wien
Rebsorte: Grüner Veltliner, Riesling, Rotgipfler, Zierfandler
Beste Trinkereife: jetzt bis Ende 2013
Passende Gerichte: geräucherte Forelle, Backhendl, Wiener Schnitzel mit Erdäpfelsalat, Tafelspitz
Bewertung: 16,5 Punkte
Bezugsquelle: Magazine zum Globus AG, Industriestrasse 171, 8957 Spreitenbach, Tel. 058 455 21 87, www.globus.ch, Fr. 14.90

AUFGETISCHT

Speisen mit Rheinblick

RESTAURANT KRAFFT, BASEL

«Schöne Momente am Rhein» lautet der Slogan des Hotels Krafft im Kleinbasel. Das Publikum im grosszügigen Restaurantsaal ist bunt gemischt, die Gespräche angeregt. Der hohe Raum mit Sicht auf den Rhein verströmt Eleganz und Wirtshauscharme zu gleich. Das Carpaccio vom Juraweiderind mit Steinpilzcreme tönt verheissungsvoll und schmeckt vorzüglich (Fr. 22.-). Bemängeln könnte man einzig, dass der Fleischgeschmack vom Pilz dominiert wird. Die leicht bitteren Kumquats geben der Vorspeise einen interessanten, exotischen Touch. Herbstlich der mit Trauben und Kernen angerichtete Blattsalat (Fr. 13.-). Leider nicht knusprig sind die Dörrtomaten-Knusperli im Bierteig, die mit Fenchelratatouille und einem aromatischen Artischocken-Pudding serviert werden (Fr. 37.-). Dieser ist auch Beilage beim Baselbieter Kalbsrückensteak, das mit einem angebratenen Tatar und blauen Kartoffeln auf den Tisch kommt (Fr. 47.-). Eine gelungene Sache. Die Minikugel Mandarinen-Sorbet zum Schluss – schlicht in einer Eisschale aus Hotel Silber serviert – schmeckt himmlisch. Es waren schöne Momente am Rhein.

TERTIA HAGER



Küchenchef Roland Grünvogel vom Restaurant Krafft, Rheingasse, Basel. Tel. 061 690 91 30, www.krafftbasel.ch. Geöffnet: täglich 11–24 Uhr.

KÜCHE Regional, währschaft mit einem Schuss Extravaganz
SERVICE Flink, kompetent und freundlich
AMBIENTE Gemütlich und elegant zugleich
PREISE Vorspeisen ab 13.-, Hauptspeisen ab 32.-

SO STIMMTS



Corinne Staub ist Image-Beraterin in Zürich und Autorin der Bücher «Dressguide», «Imagefaktor» und «So stimmts»

Soll man auf Wanderwegen die Leute grüssen?

FRÜHER WAR ES ÜBLICH, bei Begegnungen auf Wander-/Spazierwaldwegen Menschen zu grüssen. Heute erlebe ich es unterschiedlich: Manche Menschen grüssen aktiv, manche reagieren erst, wenn sie begrüsst werden. Ein kerniges «Berg heil», welches der Bergsteigergruss ist, werden wir wohl nicht mehr zu hören bekommen, immer mehr dagegen ein gemurmertes «Hallo». Unterscheiden Sie, ob es sich um einen einsamen Wanderweg handelt, wo Sie nur vereinzelt Leute antreffen, oder ob Sie sich auf einer «Autobahn» mit Hunderten von Ausflüglern befinden. Dann verzichten wir gerne drauf. Auf schwierigen oder wenig begangenen Strecken kann eine Begegnung von Vorteil für beide Seiten sein. Informationsaustausch von Bedingungen, Sensenwertem, Wetter etc. können sich als nützlich erweisen.

Stellen Sie Ihre Fragen unter sostimmts@sonntagonline.ch