

So wird Essen zum Erlebnis

Interview mit Starkoch Heiko Antoniewicz

Heiko Antoniewicz ist mehrfach prämiertes Spitzenkoch aus Dortmund und einer der führenden Köche Deutschlands auf dem Gebiet der Molekularen Küche. Er ist Herausgeber der prämierten Kochbücher „Finger Food“ und „Verwegen Kochen“, die die Rezepte der Molekularen Küche auch nach Hause bringen.

Herr Antoniewicz, die Molekulare Küche ist zurzeit in aller Munde. Aber kaum einer weiß, was sich dahinter verbirgt. Können Sie kurz erklären, was Molekulare Küche ist?

Was Köche und Wissenschaft gemeinsam hinterfragt haben sind kulinarische Gesetzmäßigkeiten, die wir nun gelöst haben. Früher galt es als nicht machbar heißes Gelee herzustellen oder in Wasser zu frittieren. Das, was wir nutzen, sind die Erkenntnisse aus der Biochemie und der Physik. Wer möchte nicht auch wissen, wie ein heißes Eis schmeckt, Geschmacksexplosionen realisiert werden und eine Spannung im Essen auftaucht, die wir über Jahre vermisst haben. Essen ist wieder mehr als die bloße Aufnahme von Nahrung.

Wie sind Sie zur Molekularen Küche gekommen? Was begeistert Sie an dieser Art zu Kochen?

Kochen und Spaß oder vielmehr Haute Cuisine und Freude am Essen. Die *New Daring Cooks* oder *Verwegenen Köche*, wie wir uns nennen, lieben das Spiel der Widersprüche, genießen die überraschten Blicke der Gäste, die über die Kreationen staunen und rätseln. Es ist ein sinnliches Erlebnis. Die Begeisterung der Gäste motiviert mich, weiter daran zu arbeiten.

Interview



Für viele ist Molekulare Küche eine Kochkunst, die im Heimbereich nicht anwendbar ist. Was entgegnen Sie? Haben Sie Tipps, wie sich Auszüge aus der Molekularen Küche auch zu Hause umsetzen lassen?

Viele Techniken können auch in der heimischen Küche umgesetzt werden, so wie die Herstellung der Spoon-Cocktails. Das ist z. B. ein Aperol-Orangen-Cocktail, der in Form eines Bonbons außen geleeartig und innen flüssig ist und der zum Aperitif gereicht werden kann. Die Hilfsmittel, wie Alginat und Calciumlactat, bekommt man in der Apotheke und mit ein wenig Übung gelingt diese Anwendung problemlos. Am einfachsten klappt die Zubereitung mit dem Thermomix TM 31 von Vorwerk.

Welche Rolle spielt denn der Thermomix TM 31 in der Molekularen Küche? Welche Vorteile bietet er?

Der Thermomix ist in jeder Küche ein unentbehrlicher Helfer, nicht nur in der Molekularen Küche. Ich nutze diesen Alleskönner in vielen Bereichen mit all seinen Vorteilen. Diese liegen klar auf der Hand - er vereint einige der wichtigsten Maschinen in der Küche in einem Gerät. Ich bereite hier zum Beispiel alle meine Eisgrundmassen, aromatische Pürees oder Pasten zu.

Würden Sie sagen Molekulare Küche wird irgendwann alltäglich? Oder bleibt es eher eine Spielart der Kochkunst?

Einige der Techniken nutzen viele schon ganz selbstverständlich, ohne darüber nachzudenken, ob diese molekular sind, wie zum Beispiel das Garen mit Niedertemperatur. Das wendet man zum Beispiel bei Rinderfilets an, die zunächst scharf angebraten werden und dann langsam bei 80°C im Ofen garen.



Was entgegnen sie Kritikern, die behaupten in der Molekularen Küche werden Substanzen verwendet, die nicht ganz unbedenklich für die menschliche Gesundheit sind?

Mit der Molekularen Küche erleben wir gerade die Geburt eines neuen Kochverständnisses, das Wissenschaft und Kochhandwerk zum ersten Mal in der Geschichte eng miteinander verbindet. Kochen und forschen ergänzen sich zu einer Kochwissenschaft, die das Wissen um den Geschmack und die Produkte zur natürlichen Steigerung der Qualität einsetzt. Und alle Zusätze kommen aus der Natur und werden professionell in so geringen Dosierungen eingesetzt, dass Sie für den Menschen nicht schädlich sein können. Einige der Texturgeber, wie Johannisbrotkernmehl, werden auch im Bereich der Öko- und Bioprodukte eingesetzt.

Welchem Trend folgt die Molekulare Küche? Wie sieht die Zukunft aus? Woran wird gerade gearbeitet?

Mit der so genannten Molekularen Küche begründen ihre Köche eine neue Tradition. Eine Tradition, die Wissenschaft und Küche miteinander verbindet. Wir befinden uns mitten in der dritten Kochrevolution nach der Einführung des Menüservices durch Escoffier um 1900 und der Nouvelle Cuisine in den 70er Jahren.

Mehr von Heiko Antoniewicz, seinen Rezepten und den Techniken der Molekularen Küche können Sie in seinen prämierten Büchern „Fingerfood“ (ISBN: 978-3-87515-015-5) und „Verwegen Kochen“ (ISBN: 978-3-87515-024-7) nachlesen.