

Molekulare Küche – Pipetten und Petrischalen in der Küche



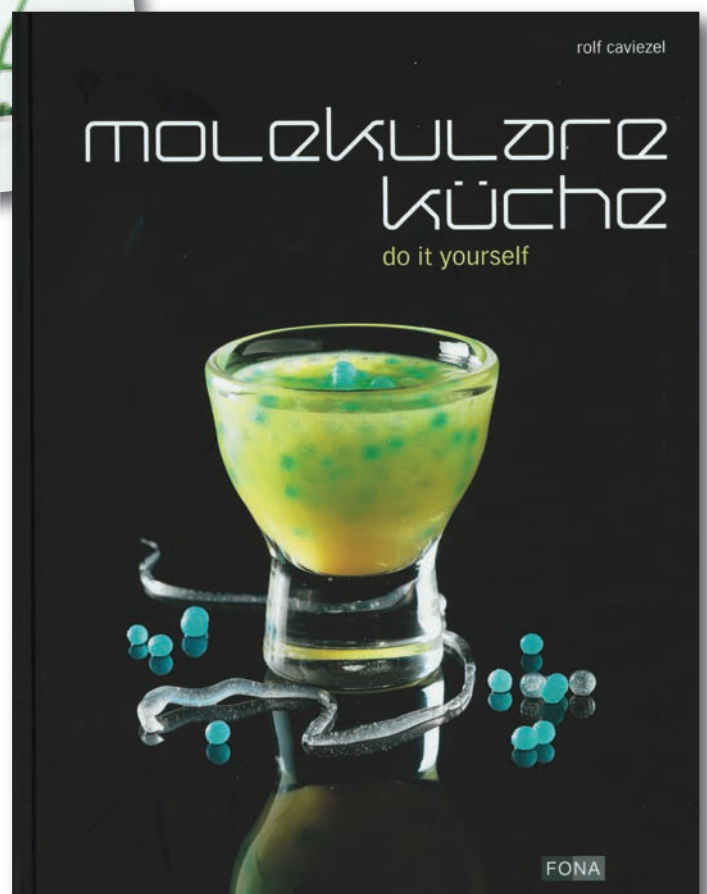
Die Molekulare Gastronomie unterscheidet sich von Grossmutter's Küche hauptsächlich durch die spektakulären und ungewöhnlichen Geschmackserlebnisse. Diese werden dadurch erreicht, dass traditionelle Gerichte in veränderter Struktur und Konsistenz neuartig zusammengestellt werden.

Mit der „Molekularen Küche“ werden den Lernenden Einblicke in unsere unterschiedlichen Ernährungsgewohnheiten, Zubereitungsmöglichkeiten von Lebensmitteln, deren Vorteile und Risiken dargeboten. Es gilt zu entdecken und zu erforschen wo molekulare Prozesse bei der Zubereitung aber auch beim Essen und bei der Verdauung in unserem Körper ablaufen.

Pipetten und Petrischalen kennen die meisten von uns nur aus dem Chemieunterricht in der Schule. Seit einigen Jahren werden diese Gegenstände jedoch auch in der Küche zusammen mit - ebenfalls eher aus dem Labor bekannten - biochemischen Stoffen, wie etwa Stickstoff verwendet. Der Grund dafür ist ein Küchentrend, der sich zurzeit seinen Weg aus der Haute Cuisine (gehobene Küche) in die Töpfe der Hobbyköche sucht: „Die Molekulare Küche“.

„Seit Jahrhunderten kochen wir molekular, jeder Kochprozess, auch das Kochen von Wasser, ist ein molekularer Prozess“.¹

¹ Rolf Caviezel, Molekulare Küche, do it yourself S. 7 Vorwort, Fona Verlag





Ein weiteres Ziel das mit der „Molekularen Küche“ verfolgt wird, ist die chemischen Zusammenhänge bei den molekularen Abläufen beim Kochen und bei der Verdauung zu klären und durch selbst geplante und durchgeführte Versuche erfahrbar zu machen. Im Zentrum steht also der Lernende der durch Forschen und Entdecken seine Erfahrungen aus dem Alltag mit der Wissenschaft Chemie zu verknüpfen und dabei Zusammenhänge zu klären versucht. Dazu werden dem Lernenden unterschiedliche Tätigkeiten wie z.B. Laborarbeit, der Besuch einer chemischen Fabrik oder die Zubereitung „Molekularer Gerichte“ ermöglicht. Immer soll dabei der Lernende mit seinem Tun und Handeln, Fragen stellen, Fragen klären im Vordergrund stehen. Unterstützung findet er dabei bei der Lehrperson, die die Rolle eines Coachs einnimmt und die Lernenden im Projekt begleitet.



Zum Buch Molekulare Küche ist ein Grundtextur-Baukasten mit 5 Grundtexturen und 2 Utensilien erhältlich der beim Autor direkt bestellt werden kann:

freestylecooking GmbH
Kastelstrasse 109, 2540 Grenchen

Unter dieser Adresse können auch weitere Hilfsmittel bestellt werden.

Die folgenden Bilder stammen aus dem Sommerprojekt „Molekulare Küche“ vom 02.07.-06.07.2011, durchgeführt von Pierino Menna und Beat Michel in Aarburg.



Weitere Infos unter p.menna@bluewin.ch