

„Doktor Koch!“

Man nehme 2 Molekular-Wissenschaftler aus der Steiermark, die dafür berühmt sind, Studenten Wissen auch unkonventionell zu vermitteln. Würze diese mit einem innovativen Koch aus Tirol. Gebe flüssigen Stickstoff dazu. Und herauskommt: ein Kochbuch, das ganz schön „aufführen“ soll!

Wenn bei Helmut Jungwirth Mozzarella mit Tomaten und Balsamicoessig auf den Tisch kommt – dann ist das nicht Mozzarella mit Tomaten und Balsamicoessig, wie sich das der „normalsterbliche“ Hobbykoch so vorstellt. Da

VON CHRISTA BLÜMEL

wird der Käse samt Saft gemixt und mit Alginat, einem natürlichen Zuckermolekül, versetzt – und später als „Sphäre“ serviert. Da gerinnt darüber der Balsamico mit Senf, Pfeffer, Salz und Xanthan (ein natürlicher Vielfachzucker) zur geleeartigen Struktur. Und die Paradeiser werden in ungewöhnlicher Paarung mit Lecithinpulver zu – Schaum. „Das Ganze schaut dann natürlich außergewöhnlich aus und schmeckt auch viel intensiver als das herkömmliche“, freut sich Helmut Jungwirth. Die „normale“ Küche interessiert den Grazer nämlich schon lang nicht mehr. Der Molekularbiologe setzt auf Molekularküche. Über ihn und seinen Kollegen Fritz Treiber haben wir ja erst kürzlich berichtet, weil das Power-Duo den Studenten an der Grazer Uni nicht nur frontal Wissen über



Planen G'schmackiges: Die Grazer Wissenschaftler Helmut Jungwirth (li.) und Fritz Treiber (re.) mit dem auf Molekularküche spezialisierten Tiroler Martin Schneider.

Grazer Duo will mit Tiroler Spitzenkoch Hobbyköchen und Laien die Feinheiten der Molekularküche vermitteln.

Molekularbiologie vermittelt – sondern auch, ganz speziell und innovativ, ab Herbst via Kochkurs!

Doch Jungwirth taugt das Thema, über das er mit Treiber stundenlang diskutiert, dafür tüfelt, kocht, versucht, verwirft, in dem Maß, dass nicht nur Jungakademiker davon profitieren sollen, sondern auch ganz normale Menschen. Denn: „Sich mit Molekularküche zu beschäftigen heißt nicht, überall flüssigen Stickstoff reinzutun. Sondern sich intensiv mit Lebensmitteln, die ja Lebens-Mittel sein sollen, auseinanderzusetzen. Sich Gedanken zu machen über Bestandteile. Darüber, wie man Geschmack intensivieren kann, ohne künstliche Verstärker beizumengen. Die Optik verändert, um das

die Sinne zu schärfen. Eine großartige Sache.“

Das befand offenbar auch der junge Tiroler Koch Martin Schneider vom „Hotel Kirchdach“ so, der (auch) auf Molekularküche spezialisiert ist und dem dafür die Gourmets das Lokal einrennen. Er lud kurzerhand die beiden Wissenschaftler ein. Und das war ganz nach Jungwirths Geschmack: „Es war einfach grandios dort. Wir sind tagelang, sogar nachts, in der Küche gestanden, um an Speisen herumzutüfteln, haben vieles verworfen, viel gekostet.“

Und den Beschluss fasst: Wissenschaftler und Koch wollen gemeinsam an einem speziellen Kochbuch arbeiten – nämlich für steirische und Tiroler Köstlichkeiten

auf Basis der Molekularküche. Gedacht, einfach erklärt und bestens nachvollziehbar für Hobbyköche oder Laien aller Art!

Damit präsentiert sich der Tiroler Bauchspeck so wie auf dem Bild oben, nämlich als g'schmackiger Schaum mit Balsamicokaviar.

Oder: Da wird eine Mango mit Vanillejoghurt kurzerhand zum „Spiegelei“ (Foto links).

Und zur Nachspeise gibt's (siehe links oben) Buttermilchcocktail mit Bergminzkaviar und geestenen Schokospaghetti... G'schmackig!

