

Gesellschaft

Wider den kulinarischen Dekonstruktivismus

Hervé This köchelt im Dienste der molekularen Gastronomie

SUZANNE KRAUSE*

Mit sichtbarem Vergnügen präsentiert *Hervé This* seinen Arbeitsplatz, der für uneingeweihte Besucher in den weitverzweigten Gängen des altehrwürdigen Collège de France kaum auffindbar wäre. Er besteht aus einem winzigen Büroraum, mit wandbedeckenden Bücherregalen, in den sich die Bände mehrreihig stapeln, Ablagen, auf denen sich Papierberge türmen, mittendrin ein Computer, aus dessen Lautsprechern stimmungsvoll und konzentrationsfördernd klassische Musik ertönt und im Arbeitschaos eine intime Atmosphäre schafft. Neben an das Labor: ein Raum von vielleicht 12–14 Quadratmetern, linker Hand und an der Stirnfläche mit Arbeitsflächen ausgestattet. Hier stehen Laborgeräte und zwei Kochherde. In der Raummitte ein breiter Arbeitstisch, vollgestellt. Und rechter Hand, bis zur Decke, alte verglaste Laborschränke. Nach Fächern sauberlich getrennt reihen sich hier gläserne Laborgeräte, Mörser, detaillierte Messgeräte und Behälter mit Chemikalien wie Eisenpulver oder Zinkoxid. Im Fach darüber Aromastoffe, die nach Veilchen duften oder nach Pilzen und modrigem Waldboden. Das Fach daneben wirkt wie die Teeküche: Da stehen Salz und Zucker, Kaffee, Essig und Öl, ein Glas Marmelade und mehrere Flaschen Cognac. Das gehört sicher

nicht zur normalen Ausstattung eines Chemielabors, doch für *Hervé This* ist dies alles alltägliches Arbeitsmaterial. Den Cognac habe ihm eine Weinbrandbrennerei aus Cognac geschickt, erläutert der Lebensmittelchemiker: „Denn ich studiere, was beim Flambieren genau passiert. Verändert sich eine Speise, wenn sie flambiert wird? Ich glaube nicht, aber das muss ich noch genauer untersuchen.“

Hervé This studiert den Farbstoff, der die Erbsen grün färbt. Untersucht das Innenleben eines Rinderbratens in der Backröhre. Macht zahllose Experimente, um ein Ei perfekt zu kochen – das Eigelb muss sich genau in der Mitte befinden. Und all das mit einer Begeisterung, die ansteckend wirkt. Es ist dem groß gewachsenen, schlanken Mann, Anfang–Mitte 50 mit dem Anflug einer Löwenmähne anzusehen, dass er sich tagtäglich auf seine Arbeit freut. Seine Karriere als Chemiker beginnt im Alter von sechs Jahren, da bekommt Klein-*Hervé* einen Chemie-Lehrkasten geschenkt. Ein Geschenk, das dem Jungen eine neue, faszinierende Welt eröffnet und sein Leben dauerhaft prägt. Von diesem Moment an steckt er sein ganzes Taschengeld in das neue Hobby: eine Hälfte für eine professionelle Laborausrüstung, die an-

* *Suzanne Krause*, Paris-Info, lebt als freie Journalistin in der Nähe von Paris.

dere Hälfte für Fachbücher. Als junger Mann wird der studierte Chemiker zum Hobbykoch.

Kochtöpfe und Reagenzgläser – zwei Leidenschaften

This weiß noch auf den Tag genau, wie seine beiden Leidenschaften zusammenfanden: „Mein erstes Experiment im Bereich molekulare Gastronomie, auch wenn ich das damals noch nicht so genannt habe, führte ich am 16. März 1980 durch“, berichtet er mit einem Lächeln, so als würde er das Ganze nachkosten. Er wollte seine Gäste mit einem Käsesoufflé erfreuen und nutzte dazu ein Rezept aus der Frauenzeitschrift „ELLE“. „Im Rezept stand: Rühren Sie je zwei Eigelb nacheinander in die Teigmasse. Ich habe jedoch einfach das Eigelb von allen Eiern auf einen Schlag zugegeben. Und das Soufflé war nicht berühmt.“ Sein Forscherehrgeiz ist angestachelt, am folgenden Wochenende hat er wieder Gäste und versucht sich erneut am Käsesoufflé, diesmal getreu der Rezeptempfehlung. Und siehe da: Die Speise ist köstlich. „Am nächsten Tag habe ich so ein richtiges Laborheft angelegt“, berichtet This, „ich habe sorgfältig alle Seiten durchnummeriert und auf der ersten Seite mit Datum eingetragen: Im Rezept Nummer 357 aus der Zeitschrift ELLE steht, dass man beim Käsesoufflé Eigelb für Eigelb zugeben soll. Eigentlich ist dies doch ein merkwürdiger Rat. Man sollte solche Kochtipps mal sammeln und auf ihre Richtigkeit überprüfen. Und das habe ich seither getan.“

25 Jahre später hat This nach eigenen Angaben nun mehr als 20 000 solcher Kochtipps gesammelt und widmet einen Großteil seiner Arbeitszeit der Aufgabe, deren Gültigkeit streng wissenschaftlich, mittels zahlloser Laborexperimente, zu überprüfen. Mittlerweile ist er Inhaber des wissenschaftlichen Koch-Lehrstuhls im Collège de France, einer weltweit wohl einmaligen Einrichtung. Sein Arbeitgeber: das INRA, das staatliche Agrar-

forschungsinstitut. Die Früchte seiner Forschungsarbeit sind in unzähligen Küchentipp-Büchern veröffentlicht, eines seiner Werke ist auch ein Bestseller in der Bundesrepublik. Da hält der Chemiker-Gourmet beispielweise fest, dass es geschmacklich keinen Unterschied macht, ob Fleisch schon in der Pfanne oder erst auf dem Teller gesalzen wird. Eine Schlagsahne-Masse lässt sich auch aus Schokolade, feiner Gänseleber oder Butter herstellen. Rinderbraten sollte in Rotwein eingelegt werden, da der über mehr Tannine verfügt als Weißwein, um das Fleisch zart zu machen. „Casseroles et éprouvettes“ – „Kochtöpfe und Reagenzgläser“ lautet der Titel von This bislang letztem Werk und resümiert damit bestens, worum es bei der molekularen Gastronomie geht: Es handelt sich um die auf wissenschaftlichen Erkenntnissen basierende Lehre, das Kochen und damit unser Essen zu verbessern. Zudem gelingt es This darin geschickt, die Grundsätze wissenschaftlicher Lehren von Chemie und Physik am Beispiel Küche dem Laien schmackhaft zu machen. In seinem vorerst letzten Nachschlagewerk führt er ein in „die Geschmacks-Physiologie-Basis der Küche“, erkundet und modelliert Algenfasern, Käse-Geschmäcker, den kulinarischen Nachhall im Gaumen. Und entwirft zum Abschluss eine Vision der Küche von morgen, mit einer Lobrede auf Fettstoffe, schlägt eine Mayonnaise ohne Eier und empfiehlt, einen Lachs mit Zucker zu räuchern.

Hervé This gilt heute weltweit als einer der Wegbereiter der molekularen Gastronomie, die immer mehr Anhänger findet. Unermüdlich und mit vielen Mitteln setzt sich der Feinschmecker-Forscher für sein hehres Ziel ein, unsere Speisen zu veredeln. This führt Schulkinder in die chemischen Geheimnisse der Küche ein, verbreitet seine Kenntnisse in regelmäßigen Seminaren für Gourmets oder auch in einer festen Radiosendung und erläutert seine Lehre den zahllosen Journalisten, die aus aller Herren Länder zu ihm anreisen.

Europäisches Kochprojekt für Sterneköche und Physiker

Es versteht sich von selbst, dass er auch bei innovativen Koch-Projekten seinen festen Platz hat. Wie beispielsweise beim europäischen Pilotprogramm INICON. Da haben sich im Januar 2003 Lebensmittelchemiker, Kochwissenschaftler, Verfahrenstechniker, Hersteller von Aromen und renommierte Küchenchefs aus Deutschland, England, Frankreich, Portugal und Spanien zusammengeschlossen, um die Küche von morgen auszustüfteln. Koordiniert wird das anspruchsvolle Unternehmen vom Technologie-Transferzentrum Bremerhaven, das den sinnigen Leitspruch prägte: „Viele Köche verderben den Brei, aber viele Partner verbessern das Kochen.“ INICON steht für „Introduction of innovative Technologies in modern gastronomy of modernisation of cooking“. Ein schwerverdaulicher Titel, hinter dem sich revolutionäre Aktivitäten verbergen. Wie beispielsweise die Erfindung der heißen Eiscrème. Oder eine Karamelsauce ohne die herkömmliche Süße, aus Zichorienwurzeln gewonnen. Diese ungewöhnliche Leckerei präsentieren die Verfahrenstechniker bei einem der ersten Arbeitstreffen in der Pariser Kochhochschule Ferrandi. Und servieren bei der Gelegenheit auch einen Eisbergsalat mit Shrimps, Estragon, Zitrone und einem Dressing aus Balsamico-Essig und kaltgepresstem Lachsöl. Letzteres ist bekanntlich reich an Omega-3-Fettsäuren, erläutert *Claudia Krienes* vom Technologie-Transferzentrum Bremerhaven ganz stolz: „Das ist gut für Herz und Kreislauf und auch sehr empfehlenswert für Schwangere und ihre ungeborenen Kinder. Hier haben wir ein wunderbares Beispiel, wie geschmacklich Interessantes auch gesundheitsfördernd sein kann“, wirbt sie für die Vorspeise. Die Testesser jedoch, gekrönte Küchenchefs, empfinden die Salatinnovation eher als Angriff auf ihre sensiblen Geschmacksnerven. Unter ihnen *Oliver Schmidt*, der mit seinem Vater ein Sterne-Res-

taurant in Bremen betreibt. Mit spitzen Lippen kostet er und ringt sich zu einem vernichtenden Kommentar durch: „Es schmeckt gesund. Das Omega-3-Öl ist schon sehr fischig.“ Und da seine Kollegen den Fall ähnlich sehen, ist das Schicksal des Fischsalates schnell besiegelt. Die Karamelsauce hingegen findet ihre Fans, wie *Jürgen Schmidt*, der mit dieser Grundidee weiter experimentieren möchte.

Zu Projektbeginn haben die Sterneköche einen Wunschzettel erstellt, den die Techniker nun abuarbeiten versuchen. Bei *Heston Blumenthal*, *Enfant terrible* der neuen britischen Küche, war die Liste sehr lang: Er bat die Projektleiter beispielsweise, eine Methode zu erfinden, Geschmacksstoffe bei niedrigen Temperaturen zu übertragen, ganz nach dem Vorbild der Lebensmittelindustrie. Und ebenso interessiert *Blumenthal* sich dafür, ob Maschinen aus der Industrie auch in seiner Küche eingesetzt werden könnten: „Wenn ich mit diesen neuen Geräten gut umgehen könnte, ließe mir dies viel Freiraum für meine Menü-Kreationen“, hofft der Chefkoch, der in einem Schuppen neben seinem Londoner Restaurant „The Fat Duck“ eigens ein Versuchslabor eingerichtet hat. Die drei Sterne verdankt sein Speiselokal dem Wagemut des leicht ungehobelt aussehenden Chefs und den Erkenntnissen der molekularen Gastronomie.

Hervé This nennt einen einfachen Grund für seine Teilnahme am europäischen Projekt: „In den Kochbüchern wimmelt es von Fehlern. Es ist doch unwürdig, falsche Kochmethoden weiterzugeben“, resümiert der Wissenschaftler. Und baut auf eine Erkenntnis: Was renommierte Köche zaubern, findet auch bald seinen Weg in die Töpfe und Köpfe der Hobbyköche. Und damit ist das mit EU-Mitteln finanzierte Programm nicht nur eine Veranstaltung für elitäre Gourmet-Kreise, sondern wirft auch Früchte ab für den Normalverbraucher. Bisher haben die Verantwortlichen von INICON schon einiges in

ihrem Küchenlabor zusammengeköchelt und erfunden – oder auch nur für einen Kenntnis-Transfer gesorgt. Sie empfehlen Profiköchen beispielsweise, eine fetthaltige Brühe statt sehr aufwändig mit Eiweiß fürderhin mit einem so genannten Tiefenfilter aus der Fruchtsaftbranche zu klären. Ein Hobbykoch kann sich anstelle dessen eines ganz normalen Kaffeefilters bedienen, meint *Claudia Krienes*: „Das geht sekundenschnell, man muss die Brühe nicht kaltstellen, um das Fett abschöpfen zu können, und mit dieser Technik gibt es keine geschmacklichen Verluste.“

Und den vollen Geschmack einer Speise zu erhalten, das trifft heute genau den größten Wunsch der Konsumenten, resümiert *Krienes* Chef *Werner Mlodzianowski* zur Halbzeit des dreijährigen INICON-Projekts: „Es gibt heute, und das ist ein Ergebnis unseres europäischen Projektes, zuwenig an wirklich geschmacklich guten Dingen, die unbehandelt sind und natürlich schmecken.“ Dass da beispielsweise in Deutschland seit einigen Jahren alte, vergessen geglaubte Obst- und Gemüsesorten wieder in Mode kommen, sieht *Mlodzianowski* als absoluten Trend für die Küche von morgen. „Wir kommen wieder auf ganz einfache Dinge zurück“, führt er aus, „nämlich dass Essen schmecken soll und nicht erst dann schmeckt, wenn wir alles Mögliche mit diesem Essen anstellen.“ Wasser auf *This'* Mühlen.

Dabei setzen manche der INICON-Teilnehmer auf sehr spektakuläre Kreationen: *Heston Blumenthal* serviert seinen Gästen am Tisch schon mal Speisen in flüssigem Stickstoff. Der Katalane *Ferran Adria*, von amerikanischen und japanischen Gourmet-Kritikern mittlerweile zum besten Koch der Welt gekrönt, überrascht jede Saison erneut mit Kreationen, die aus der Hexenküche zu stammen scheinen. Darunter Weltneuheiten wie getrocknete Milch mit Pfefferblüten, die offenbar die Lippen elektrisch zucken lassen. Die Plätze in seinem Restaurant „*El Bulli*“ in Bar-

celona sind auf Monate im Voraus ausverkauft. Auch *Adria* mischt mit beim INICON-Projekt, lässt sich bei deren Arbeitstreffen aber wegen seiner eigenen zeitraubenden Küchen-Experimente zumeist von seinem Bruder vertreten. Nun bleibt *Hervé This*, eine der Säulen bei der Projektarbeit, ganz in Gentleman-Manier zwar loyal mit seinen INICON-Kollegen und nennt deswegen keine Namen. Aber dennoch wettet er humorvoll gegen die neue Mode des Dekonstruktivismus in der Küche: „Unter dem Mantel der Modernisierung fand ich ein Pot-au-feu, bei dem die Brühe in Geleeform präsentiert wird, das Fleisch als Mus und die Gurke als Püree oder auch die Brühe als Mus, das Fleisch als Knödel und die Gurke in Puderform“, ereifert sich der Gourmet-Chemiker. Und fragt sich, welcher kulinarischer Sinn solchen Ereignis-Speisen wohl innewohne. Es fehlt nicht viel und er würde sich angesichts der neuen Koch-Moden auch äußerlich schütteln.

Kulinarischer Konstruktivismus

Hervé This, selbsternannter Missionar im Dienste des guten traditionsreichen Geschmacks, setzt dagegen und hat die Gelegenheit genutzt, seine Philosophie noch mehr auf den Punkt zu bringen. „Alles geht aus von einer künstlerischen Idee, die dann mit technischer Hilfe umgesetzt wird“, erklärt der Wissenschaftler seinen Ansatz. Bisher werde ein solches Vorgehen als molekulare Gastronomie benannt; das sei jedoch falsch, denn es handele sich bei der molekularen Gastronomie ja um einen Wissenschaftszweig und nicht um eine Technologie, eine Technik oder eine Kunst. „So schlage ich vor, die neue Bewegung als kulinarischen Konstruktivismus zu bezeichnen“, stellt *This* sein jüngstes Projekt vor. Er plant eine fachübergreifende Zusammenarbeit zwischen Künstlern aller Sparten: solchen beispielsweise, die einen Pinsel schwingen und solchen, die ihre Kunst mit einem Kochlöffel

ausüben. Derzeit feilt der Meister an den Details.

Überhaupt fällt auf: Unserem Essen seit langen Jahren bis ins Molekül zu schauen, hat *Hervé This* ziemlich philosophisch gemacht. Kürzlich hat er mal wieder etwas Neues herausgefunden, berichtet er augenzwinkernd: „Eigentlich verzehrt man nicht eine Speise.“ Bei dem, was man verzehrt, handle es sich nicht um Fettstoffe, um Proteine oder um Zucker. Es handle sich noch nicht mal um ein Sauerkraut oder einen Eintopf, stellt der Forscher klar: „Man verzehrt die Liebe, die derjenige, der für uns kochte, ins Essen steckte. Und deshalb schmeckt Omas Essen immer am besten, denn sie kocht mit all ihrer Liebe“, verkündet *This*. Eine Erkenntnis, die sicher bei einer seiner absoluten Lieblingsbeschäftigungen zum Tragen kommt. Einmal pro Monat erfindet *Hervé This* mit seinem Freund, dem Pariser 3-Sternekoch *Pierre*

Gagnaire, ein neues Gericht. Um exakt zu sein: Er hat eine Idee, eine Herausforderung, die sein Partner dann in der Küche umsetzt. Und wenn er das Rezept für eine seiner solchermaßen entstandenen Lieblingsspeisen zum Besten gibt, lässt sich spüren, dass *Hervé This* im Grunde seines Herzens wohl immer noch der 6-jährige Junge ist, der seinen Chemie-Lehrkasten mit ins Bett nimmt. Die Zubereitung ist ganz simpel: Man nehme ein Eigelb und vermenge es in einer Schüssel mit einem Tropfen sehr guten Essigs, mit Salz und Pfeffer. Dann schlage man geschmolzene Butter, nicht zu heiß, nach und nach darunter zu einer Emulsion. *This* garantiert: Heraus kommt eine köstliche Speise, die auf der Zunge zergeht. „Ich habe das Ganze *Kientzheim* genannt“, erläutert der Gourmet-Wissenschaftler, „so heißt ein Ort im Elsass.“