

## Molekulargastronomie



### Allgemeines:

- Befassung mit den biochemischen und physikalisch-chemischen Prozessen bei der Zubereitung und beim Genuss von Speisen und Getränken

### Geschichte:

- Prägung des Begriffs „Molekulargastronomie“ um 1990 durch Hervé This
- 1992: Erstes, internationales Arbeitstreffen über molekulare und physikalische Gastronomie in Sizilien
- Ziel dieser angewandten Wissenschaft: Erklärung und evtl. Verbesserung althergebrachter Rezepte, Kreation neuer Rezepte basierend auf bereits gewonnenen Erkenntnissen
- Bereits einige Jahre vor Hervé This' Begriffserklärung der Molekularküche: Aufsatz Nicholas Kurtis über „The Physicist in the Kitchen“ → Verfassung der Grundlagen für die moderne Molekulargastronomie („Es ist absurd, dass wir über die Temperatur im Zentrum der Sonne mehr wissen als über jene im Inneren eines Soufflés“, Nicholas Kurti)
- Große Entwicklungsarbeiten im Bereich der Molekularküche durch Hervé This, Harold McGee, Nicholas Kurti und Peter Barham
- Entwicklung eines neuartigen Stils der Haute Cuisine basierend auf dem naturwissenschaftlichen Ansatz der Molekulargastronomie

### Methoden:

- Nutzung neuer Erkenntnisse aus der modernen Lebensmitteltechnologie, um Gerichte mit völlig neuartigen Eigenschaften zu erzeugen (z.B. Schäume, Airs, warme Gelees, „heißes Eis“ etc.)
- Verwendung verschiedener Geräte aus dem Laborbedarf: Temperaturkontrolliertes Wasserbad zur Ermöglichung des Niedrigtemperaturgarens unter Vakuum („sous vide“) über lange Zeit, Rotationsverdampfer zur Herstellung von Extrakten, Armosalzen und Destillaten

### Typische Gerichte:

- Berühmte Zubereitung molekular inspirierter Küche durch Ferran Adrià: „Spährischer Melonenkaviar“; aber auch Heston Blumenthals Lachs mit Lakritzsauce