

Rotkohl in einer blauen Kapsel

PORTRÄT Der Krefelder Hans Bertels hat lange herum experimentiert und dabei die Molekular-Küche für sich entdeckt.

Von Sabrina Geratz

Es riecht nach Rotkohl, Klößen und Ente. Auf dem Herd brodeln die Töpfe vor sich hin. Ein Teller ist bereits angerichtet: ein Bett aus dünn geschnittenen Kloßscheiben, darauf drapiert ein Stück zarte Entenbrust, gekrönt von einer blauen und braunen Gelkapsel. Wo ist der Rotkohl, der so schön duftet? „In der blauen Kapsel“, sagt Hans Bertels. Er lächelt. Was jetzt folgt kennt er bereits. Große Fragezeichen auf der Stirn seines Küchenbesuchs.

Was wie ein Hexenwerk anmutet, ist reine Chemie und Physik: die Molekular-Küche. Mitbegründer ist Ferran Adrià.

„Es lassen sich phänomenale Sachen kreieren.“

Hans Bertels, Koch

Es werden nur natürliche Zusatzstoffe verwendet, die sogenannten Texturas, darunter Alginate, Calcium, Soja-Lecitin. „Gibt man diese Substanzen zu einer Flüssigkeit, verändert sie ihre molekulare Struktur“, erklärt Bertels. Und das ist der Grundgedanke der Molekular-Küche: das Spielen mit der Form und Struktur der Lebensmittel, eine Rekonstruktion völlig neuer Dinge.

Heißes Eis, flüssiges Gemüse, geleeartige Suppen, Apfelschaum, Cocktails als Drops – das alles klingt zunächst unglaublich, ist aber möglich. Man muss nur wissen wie. „Es ist sehr arbeitsaufwendig und dauert lange, bis man es beherrscht“, so der ehemalige Koch und Betreiber von „Crocodile“ und der „Fetten Ente“.

Vor drei Jahren hat er sich



Hans Bertels führt vor, wie sich durch reine Physik und Chemie Lebensmittel komplett verändern können. Fotos: Lothar Strücken



Ein Cocktail in ganz neuer Form: Wodka mit Passionsfrucht.

zum ersten Mal damit auseinander gesetzt und herumexperimentiert. Was nicht schmeckte, wurde sofort wieder verworfen. Vielen Köchen geht es bei dieser Art des Kochens vor allem um den Effekt, darum, die Gäste am meisten zu beeindrucken. „Es gibt viele spektakuläre Dinge.



Was aussieht wie Badekugeln, ist in Wirklichkeit Blue Curacao.

Aber was habe man davon, wenn sie einfach nicht schmeckten?“, fragt sich der Koch.

Anfangs stand Bertels der Molekular-Küche skeptisch gegenüber. Aber als aufgeschlossener Koch, der sich für Entwicklungen in der Küche interessiert, wollte er mitreden können. „Man soll

■ MOLEKULAR-KÜCHE

SALVEA Voraussichtlich im Dezember können sich Gäste von seinen Kochkünsten im „Bertels in Salvea“, eine 500 Quadratmeter große Gastronomie im Gesundheitszentrum an der Westparkstraße, überzeugen.

TEXTURAS In diesen Lebensmittelzusatzstoffen steckt das Geheimnis der Molekular-Küche. Ein Beispiel: die Rotkohl-Gelkapsel. Der Rotkohl wird zunächst zu einer Flüssigkeit verarbeitet, mit ein wenig Calcium vermischt und dann mit einem Löffel oder einer Spritze in ein Algin-Bad (Wasser mit Rotalgenpulver) getropft. Der Effekt: Die Substanz kugelt sich. Außen bildet sich eine dünne Hülle, der Kern bleibt flüssig. Erst beim Zerplatzen im Mund entfaltet sich das Aroma.

nicht im Vorfeld etwas verteuern, wovon man keine Ahnung hat.“ Seinen ersten Workshop hat er bei Heiko Antoniewicz, einem anerkannter Molekular-Koch in Deutschland, gemacht.

Eine von Bertels Spezialitäten ist Nougat mit Salz und Zitrone

Es ist eine innovative Arbeit, die Bertels Horizont erweitert hat. „Es lassen sich phänomenale Sachen kreieren.“ Er weiß damit umzugehen und es einzusetzen. Darauf spezialisieren würde sich der 56-jährige nicht. „Ich verarbeite immer nur Bestandteile in meinen Gerichten.“ Da, wo er es für sinnvoll halte. So schwimmen in einem Prosecco Gel-Drops mit unterschiedlichen Geschmacksrichtungen; die Rotkohl-Kapsel wird mit einem Hauch von Apfelschaum gekrönt – der Kreativität sind keine Grenzen gesetzt. „Man kann sich richtig austoben.“ Ungewöhnliche Geschmackssymbiosen entstehen. Eine seiner Spezialitäten: Nougat mit Salz und Zitrone – ein Erlebnis für jeden Gaumen.