

Bieler Tagblatt, 19.05.2010

Der Wissenschaftskoch im Altersheim



«Püriertes Allerlei» kommt bei Rolf Caviezel im «Kastels» Grenchen nicht auf den Teller: Seit Beginn des Jahres arbeitet er mit einem Physiker – und perfektioniert seine Rezepte. Bild: Olivier Gresset

Ein Physikprofessor, eine Pflegewissenschaftlerin und ein Molekularkoch spannen zusammen: Der Grenchner **Rolf Caviezel** will in der Ernährung von pflegebedürftigen Menschen ganz neue Wege gehen.

VICTOR LINDBLOM

Das interdisziplinäre Projekt «Food Lab» begann mit einem Trauerfall: Thomas Vilgis, Physikprofessor am Max-Planck-Institut in Mainz, begleitete seinen Vater beim Sterben im Altersheim – und erkannte enormes Verbesserungspotential bei der Ernährung von älteren Menschen, die gepflegt werden müssen: von Menschen, die Schwierigkeiten beim Kauen oder Schlucken haben, die aufgrund von Demenz- oder Parkinsonerkrankungen zittern, die nicht mit Besteck essen können. Von Menschen, die nicht mehr essen und trinken wollen, die mit einer Sonde ernährt bzw. am Leben gehalten werden müssen.

Ein vielseitiges Dreierteam

Vilgis kam die Idee: Mit der molekularen Küche – dem Verändern von Aggregatzuständen und Konsistenzen, dem gezielten Einsetzen von Geschmacksreizen – müsste etwas zu machen sein. Vilgis googelte und fand Rolf Caviezel, den Schweizer Jungstar der molekularen Küche. Er schrieb ihm eine Facebook-Nachricht: Man müsse das Essen in Spitälern, Pflegeheimen und Alterssiedlungen verbessern, die Lebensmittel den Menschen und ihren Leiden anpassen. Caviezel wollte mitmachen – unter der Bedingung, dass die Pflegewissenschaftlerin Ilka Lendner aus Solothurn mitarbeite. So entstand das

Dreierteam des Projekts: Jemand, der die physikalischen Prozesse des Kochens versteht; jemand, der die Rezepte zubereiten kann, und jemand, der weiss, was es heisst, Leute zu pflegen.

Das Ziel: durch schmackhaftere, lustvollere Ernährung eine höhere Lebensqualität im Alter oder in Krankheit. Und das Wiedererlangen des sozialen Stellenwerts des Essens. «Kein Wunder, vergeht einem die Lust am Essen, wenn man 365 Tage im Jahr püriertes Allerlei auf dem Teller hat», sagt Caviezel. Essen solle Genuss sein können, für alle Menschen. Der Koch nimmt Lebensmittel in ihrer Struktur auseinander und setzt sie neu zusammen – nun im Austausch mit zwei Wissenschaftlern. Caviezel hat eine Idee für ein Rezept, lässt es von Vilgis untersuchen und diskutiert mit Lendner, wie die Speise noch verbessert werden

Rolf Caviezel

- Kochlehre in St. Gallen
- Hotelfachschule Zürich
- Arbeitsstellen: Grand Hotel Dolder Zürich, Quellenhof Bad Ragaz, Suvretta House St. Moritz, Kastels Grenchen (noch)

- eröffnet im August «Station 1» in Grenchen
- Inhaber der Firma

Freestylecooking GmbH

- bietet **Kochkurse** an
- hat zwei **Bücher** zum molekularen Kochen veröffentlicht (lin)

LINK:

www.freestylecooking.ch

könnte. «Molekulares Kochen kann mehr, als Leute in trendigen Lokalen zum Staunen zu bewegen», sagt Caviezel. Lebensmittel-Schäume, die sich im Mund auflösen, können über das Aktivieren des Geruchs- und des Geschmackssinns den Appetit anre-

gen: Man gibt einem Patienten den Schaum in den Mund und durch das Entfalten des Geschmacks bekomme er tatsächlich Lust aufs Essen, so Caviezel. Leuten, die kaum mehr trinken, könne man einen Würfel geben, der im Innern aus Flüssigkeit – zum Beispiel einem Fruchtsaft – besteht: Man isst und hat eigentlich getrunken. Caviezel erzählt diese Beispiele gerne. Er ist überzeugt vom Projekt, dass das Max-Planck-Institut als «die wissenschaftliche Wiederentdeckung der Gaumenfreuden» betitelt.

«Die Zubereitungs-Techniken der Molekularküche ermöglichen, dass Patienten Geschmäcke von Lebensmitteln erleben, die sie in ihrer natürlichen Form nicht zu sich nehmen können», sagt Caviezel. Die Monotonie werde durchbrochen – und der Sinn für Genuss, für Geschmack sei Bestandteil eines guten (oder zumindest besseren) Lebensgefühls.

Dies gelte für alle – bis zu Menschen, die im Sterben liegen. Der Geschmack frischer Lebensmittel, die so manipuliert sind, dass man sie zu sich nehmen kann, sei besser als eine Sonde im Bauch oder eine pürierte Pampe.

Kein Experiment

«Das Projekt ist kein Experiment», betont Caviezel, «sondern ein Zeigen. Ein Zeigen, was möglich wäre». Seit Januar wird im Team gearbeitet und noch in diesem Jahr soll ein Buch erscheinen, eine Step-by-step-Anleitung zur Ernährung von hilfsbedürftigen Menschen mit Techniken der molekularen Küche. «Es wird Zeit, umzudenken», sagt Caviezel. «Wir tun im Bereich der Gastronomie nichts für alte Leute». Der Restaurant-Tester esse sich durch die Schweiz und versuche, verzeufelte Gastronomen auf den rechten Kurs zu rücken, «aber wo bleibt der Altersheim-Tester?», fragt Caviezel. Die Menschen in

Heimen könnten sich erstens oft nicht aussuchen, was sie essen möchten; zweitens könnten sie vieles gar nicht konsumieren. «Aber nur weil jemand etwas nicht in «Originalform» zu sich nehmen kann, heisst das nicht, dass er auf den Geschmack verzichten muss», sagt Caviezel. Und zwar nicht irgendwie künstlich hergestellt, sondern in seiner physikalischen Form verändert.

Caviezel will, dass Essen wieder ein Kommunikationsmittel wird: Einerseits unterhalte man sich bei spannenden Gerichten im Speisesaal wieder über das Essen; andererseits sei gutes Essen Kommunikation im Individuum selbst: Geschmack, Geruch, Konsistenz würden bewusst wahrgenommen und so könne «ein Dialog der Sinne» entstehen.

Doch wird dieser ganze Aufwand nicht sehr teuer? «Nein», sagt Caviezel, «molekulares Kochen ist keine Frage des Geldes». Es sei sogar billiger als das Einkaufen von Fertigprodukten. Was es brauche, sei Engagement und der Wille, sich auf etwas Neues einzulassen. Denn der Umgang mit den Hilfsmitteln der Molekularküche – zum Beispiel mit flüchtigem Stickstoff – müsse erst erlernt werden. Gastronomen, die ihre Küche nicht nur aufpeppen, sondern auch ihren Kunden anpassen wollen, zeigt das Dreier-team Caviezel, Vilgis und Lendner einen möglichen neuen Weg.