

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

Cold Cusine Hightech-Hexerei CRYOCOOKING®

Pullach, Mai 2007 – Die spektakuläre Zubereitung von ungewöhnlichen Speisen und Desserts mittels flüssigem Stickstoff war ein optisches und geschmackliches Highlight auf der IFFA 2007 in Frankfurt am Main. Event- und Gourmetkoch André Hellwig zeigte am Stand von Linde Gas die Möglichkeiten der etwas anderen „Koch“-Methode.

Gourmet-Show der etwas anderen Art

Zwischen dem Edelstahl der Profimaschinen für die Fleischindustrie würde man sicher viel vermuten, doch kaum ein Koch-Event, das auf hohem Niveau den Trend aus internationalen Spitzenküchen vorführt. Umso mehr Aufmerksamkeit war dem Linde Gas-Stand sicher, als Gourmetkoch André Hellwig das CRYOCOOKING® vorführte. Diese Zubereitungsart aus der sogenannten Molekularküche macht sich die Eigenschaften von Stickstoff zunutze, der unter hohem Druck verflüssigt wurde. Am Siedepunkt herrschen bei Umgebungsdruck tiefkalte Temperaturen von -196° C. André Hellwig zeigte hautnah, welche feine Sinneserlebnisse durch diesen extremen Temperaturbereich möglich werden: Nur wenige Sekunden verweilt die Fruchtmousse auf dem geschwungenen Löffel, und schon entsteht eine

Beleg erbeten an:
Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
90763 Fürth
Telefon: 0911.7 66 00 89 0
Telefax: 0911.7 66 00 89 9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Telefon: 089.74 46-17 41
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 1

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

glänzende Kugel mit feiner Eiskruste. Doch die Geschwindigkeit des Gefriervorgangs ist nur der Anfang: Im Mund schmilzt der hauchdünne Eispanzer und entlässt den noch flüssigen Inhalt in die Freiheit. Ein Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art.

Trend in der internationalen Gourmetszene

Das CRYOCOOKING[®] als bloßes Spektakel für das Schaukochen abzutun, würde dem kulinarischen Potential dieser Zubereitungsform nicht genügen. Sicher können die auftretenden Effekte beim Eintauchen der Speisen in das Temperiergefäß hervorragend genutzt werden, um dem Kochen ein zusätzliches Erlebniselement zu verleihen, doch längst ist das Bad in der tiefkalten Flüssigkeit in den Küchen der Spitzenrestaurants angekommen. So gehört es beispielsweise zum festen Repertoire von Ferran Adrià, der kürzlich zum weltbesten Koch gekürt wurde. In einer Hommage an sein Schaffen wird auf der diesjährigen documenta12 in Kassel gezeigt, wie nahe sich Kochen und Kunst stehen. In seinem Restaurant in Spanien verführt er die Sinne seiner Gäste mit extravaganten Kreationen, unter anderem Speisen mit dem magisch anmutenden Eispanzer aus der Cryo-Küche.

Nerven- und Gaumenkitzel

Überall dort, wo Gästen sowohl ein herausragendes optisches als auch geschmackliches Erlebnis geboten

Beleg erbeten an:
Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
90763 Fürth
Telefon: 0911.7 66 00 89 0
Telefax: 0911.7 66 00 89 9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Telefon: 089.74 46-17 41
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 2

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

werden soll, ist CRYOCOOKING[®] der Hit. Im gehobenen Catering sorgt diese kulinarische Hightech-Hexerei dafür, dass Gäste staunen, die schon alles kennen und schon alles probiert haben. In der Spitzengastronomie und auf Kreuzfahrtschiffen ist CRYOCOOKING[®] am Tisch des Gastes die Krönung eines Menüs der Premiumklasse. Wichtig bei dem auf den ersten Blick gefährlich anmutenden CRYOCOOKING[®]: Der Umgang mit der Kälte des Stickstoffs ist ebenso gefährlich wie der mit heißem Fett. Daher verbietet sich die Abgabe an den ungeübten Endverbraucher. Und doch ist es gerade in der Eventgastromonie hochwillkommen, dass hier Nerven- und Gaumenkitzel vereint werden.

Eiskalte Pointen am Gaumen

Die Anwendungspalette des CRYOCOOKING[®] beschränkt sich nicht allein auf Desserts oder ohnehin kalte Gerichte. Durch die äußerst kurze Verweildauer im Stickstoffbad kann z.B. mit geschmolzener Schokolade ein warmer Kern erhalten bleiben. So sind Temperaturunterschiede von bis zu 100° C bei korrekter Anwendung realisierbar und offenbaren wahre Geschmackspointen, wenn sich das warme Innenleben einer glänzenden Eiscremekugel Bahn bricht und der volle Geschmack zeitgleich den Gaumen kitzelt. Der Fantasie sind insbesondere in der Patisserie kaum Grenzen gesetzt: Die heiße Himbeere im Mantel aus

Beleg erbeten an:
Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
90763 Fürth
Telefon: 0911.7 66 00 89 0
Telefax: 0911.7 66 00 89 9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Telefon: 089.74 46-17 41
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 3

Presse-Info

Auch als E-Mail erhältlich.

Anzufordern unter: jan.mehles@gempel.de

Schokoladeneis oder frisch pürierte Früchte mit einem zarten Eismantel, der dem Fruchtmouse eine feste Form gibt.

Und wenn es noch ausgefallener sein soll: In gefrostete Creme eingeschlossenes Sushi steigert Genuss und Erscheinung der japanischen Delikatesse.

Fakten zum CRYOCOOKING[®]

Beim CRYOCOOKING[®] wird gekocht aber nicht im eigentlichen Sinne gegart, sondern die Oberfläche einer Paste, einer Emulsion, einer Flüssigkeit oder einer festen Zutat verändert. Durch das nur Sekunden währende Bad im siedenden flüssigen Stickstoff, der in diesem Aggregatzustand eine tiefkalte Temperatur von -196° C hat, entsteht eine Eiskruste. Je nach zugegebenem Stoff bleibt der Kern jedoch flüssig.

Flüssiger Stickstoff ist zwar kein Stoff mit vorgeschriebenen Gefahrenzeichen, dennoch sollte er nur von Profis verwendet werden. Linde Gas bietet für den Einsatz in der Gastronomie gebrauchsfertige Sets mit Vorratsbehälter, Temperiergefäß, Schutzbrille und Handschuhe. Der TÜV-geprüfte Service von Linde Gas steht selbstverständlich auch den Anwendern aus der Event-Gastronomie zur Verfügung.

Beleg erbeten an:
Fritz Gempel marketing works
Höfener Straße 10
90763 Fürth
Telefon: 0911.7 66 00 89 0
Telefax: 0911.7 66 00 89 9

Für redaktionelle Rückfragen bei Linde:
Telefon: 089.74 46-17 41
Telefax: 089.74 46-12 16

Seite 4