

RAUM UND WOHNEN

DAS SCHWEIZER MAGAZIN FÜR ARCHITEKTUR, WOHNEN UND DESIGN

ARCHITEKTUR – Weniger ist Meer 34
Tafelware – Für den Schüsselmoment 94
EXTRA – Küchen & Geräte 72



«Wir analysieren die
biologischen, chemischen
und physikalischen
Prozesse.»



SUSANNE TOBLER
PHYSIKERIN UND KÖCHIN

Spitzenküche – wissenschaftlich geprüft

In unserem Tastelab widmen wir uns unserer Leidenschaft fürs modernistische Kochen. Wir erfinden das Kochen nicht neu, sondern bereiten Essen mit einem bewussten Verständnis für die wissenschaftlichen Grundlagen zu. Wir analysieren die biologischen, chemischen und physikalischen Prozesse, die den Lebensmitteln und dem Kochen zugrunde liegen und experimentieren mit der Zubereitung. Dabei verwenden wir möglichst viele saisonale, frische Gemüsesorten, Kräuter und Früchte. Unsere Caterings sind mit einer grossen Begeisterung für die Naturwissenschaften verbunden. Mein Geschäftspartner Remo Gisi und ich investieren sehr viel Zeit in die Forschungs- und Testarbeit, legen aber ebenso Wert darauf, dass das Essen hervorragend schmeckt und aussieht. Zu unserer Art des Kochens gehört, dass wir unseren Gästen diese Symbiose aus Kulinarik und Chemie, Biologie und Physik näherbringen. Zu jedem massgeschneiderten Menu und zu jedem einzigartigen Gericht gehört eine Geschichte, die wir auf spielerische Art vermitteln.

Am World Economic Forum 2019 betrieben wir im Auftrag der ETH ein Pop-up-Lokal, in dem wir das Thema «Rethinking Design» kulinarisch begleiteten. Es gab beispielsweise ein Tatar, das wir in die einzelnen Komponenten zerlegt in weissen Schälchen servierten. Das Dessert präsentierten wir auf einer Art Malerpalette, so dass jeder Gast sein eigenes Bild aus den einzelnen süssen Komponenten gestalten konnte. Der Apéro bestand aus Patisserie-Klassikern, die wir nicht süss, sondern salzig interpretierten. Wir kreierten unter anderem ein Rüebli-Vermicelle. Um die gewünschte Konsistenz der Karotten zu erreichen, caramelisierten wir sie im Dampfkochtopf unter Druck. Das dauert ohne Wasser, mit ein wenig Salz und Butter, je nach Grösse der Rüebli, ungefähr zwanzig Minuten. Zusätzlichen Zucker braucht man nicht beizugeben; er ist bereits in den Karotten enthalten. Der Prozess des Caramelisierens beginnt ab einer Temperatur von 112 Grad. Anschliessend wurden die festen Anteile des gekochten Gemüses in einer Zentrifuge vom Wasser getrennt. Und dann trieben wir die Rüebli- Masse, die nun ungefähr dieselbe Konsistenz wie Marronipüree aufwies, durch die Vermicellespritze.

Es macht mir Freude, die Gäste mit unseren Kreationen in Staunen zu versetzen und ihnen die wissenschaftlichen Hintergründe des Kochens näherzubringen. Inspirationen hole ich mir aus Büchern, aber auch wenn ich über den Markt spaziere oder beim Grossverteiler einkaufe. Bei mir zu Hause probiere ich vieles aus. Dabei entstehen Köstlichkeiten wie eine Sauce Béarnaise aus dem Rahmbläser. Die Saucenkomponenten werden zuerst im Sous-Vide-Gerät kontrolliert erwärmt, gebunden und dann aufgeschäumt. Für einen klassischen Koch mag das unkonventionell klingen, doch auf diese Weise gelingt die Zubereitung eines perfekten Sauce Béarnaise-Schaumes. Ich stand schon als Kind gerne in der Küche, denn meine Mutter ist eine begeisterte Köchin. Von meinem Vater, der Elektrotechnik studierte, habe ich wohl das Interesse an der Analytik und Technik geerbt. Zunächst schlug ich auch einen ganz anderen Weg ein: Ich absolvierte ein Astrophysik-Studium an der ETH, bevor ich mich mit dem Tastelab selbstständig machte. Die Kombination von Kreativität, Kochen und Wissenschaft empfinde ich als ideale berufliche Entfaltungsform, die mir ein Optimum an Gestaltungsfreiheit bietet. ■

FOTO: Gaëtan Bally
INTERVIEW: Rebekka Haerfel