

Diesen Artikel finden Sie unter: <http://www.noz.de/artikel/1007783>

Veröffentlicht am: 18.01.2018 um 14:50 Uhr

Mmmmh, Moleküle!

370 Besucher bei Wissenschaftskochshow in Osnabrück-Halle

von Stefanie Hiekmann



Osnabrück. Wer denkt, Steckrüben taugen bloß für den Eintopf, der vergisst die Mayonnaise... Gleich drei Männer mit dem Vornamen Thomas haben am Mittwochabend bei der wissenschaftlichen Kochshow „t hoch 3“ in Osnabrück gezeigt, wie vielschichtig wir die Themen Essen und Trinken betrachten können.

Im Mittelpunkt der Veranstaltung im Kongresssaal der Osnabrück-Halle standen typisch regionale Produkte wie Kartoffeln, Bier, Wildfleisch und eben die Steckrübe – scherzhaft als „westfälische Ananas“ bezeichnet.

Die meisten Hobbyköche verarbeiten die schweflig-senfig duftende Rübe in Suppen oder Eintöpfen. Der Osnabrücker Drei-Sterne-Koch Thomas Bühner, der bei „t hoch 3“ für die kulinarische Sicht der Dinge zuständig war, sorgte für einige Verwunderung im Publikum, als er die gesamte Knolle kurzerhand im Ofen verbrennen ließ – und zwar gezielt. Die pechscharze Schale schnitt er ab, darunter offenbarte sich ein nun weiches, intensiv-gelbes und röstig-duftendes Fruchtfleisch, das Bühner würfelte und in einem Passiertuch ausgedrückte.

Steckrübensaft?! Ja, aber nicht statt Apfelschorle zum Trinken, sondern als spannende Basis für eine selbst gemachte Soße oder Mayonnaise. „Das ist einer der besten Wege, um an eine tolle Soße zu kommen“, verriet der Spitzenkoch den rund 370 koch- und ernährungsinteressierten Gästen im Publikum: Gemüse entsaften und die Flüssigkeit als geschmackliche Basis für neu entstehende Soßen, Suppen oder auch Mayonnaise verwenden.

In der „La Vie“-Küche wird der Steckrübensaft mit getrockneten Wachholdernadeln und Korianderblättern eingekocht und so zu einer feinsämigen Geflügelsoße. „Sie können das unten im Publikum nicht riechen“, kommentierte Dr. Thomas Ellrott, Mediziner und Leiter des Instituts für Ernährungspsychologie an der Universität Göttingen. „Aber hier oben auf der Bühne duftet es wie Weihnachtsgebäck!“

Alles, was wir essen, sind Moleküle

Ellrott lieferte die medizinische und ernährungsphysiologische Perspektive, während Dr. Thomas Vilgis als Physikprofessor und Polymerforscher vom Max-Planck-Institut in Mainz offenbarte, dass alles, was wir zu uns nehmen, Moleküle sind. Somit lässt sich Essen und Trinken eben auch komplett wissenschaftlich erklären.

Vilgis erläuterte zum Beispiel, warum die äußere Schale der Steckrübe komplett verbrennt, das innere Fruchtfleisch aber eine perfekte Farbe behält. „Das funktioniert nur mit Gemüsesorten, in denen das Wasser gebunden ist“, so Vilgis. Möhren, Steckrüben, Spitzkohl, Rotkohl, Pastinaken – der Verbrennungstrick zur Geschmackskonzentration würde in allen Fällen gelingen. Anders bei Tomaten oder Gurken. Drückt man hier mit der Hand fest zu, tritt das Wasser von alleine aus. In diesem Fall würde die gesamte Frucht verbrennen, der Trick geht nicht auf.

Wer sich aus dem gewonnenen Röst-Gemüse-Saft eine Mayonnaise mixen möchte, füllt den Saft in ein hohes Gefäß, gibt nach und nach Öl hinzu und zieht mit dem Mixer langsam hoch und runter, bis eine feste Mayonnaise entsteht. „Das geht so schnell, dafür können Sie gar nicht in den Laden gehen“, versprach Vilgis, selbst nicht nur Lebensmittelphysiker, sondern auch ambitionierter Hobbykoch und Kochbuchautor.

So schnell werden aus 70 Kalorien 540...

Im nächsten Schritt nahmen sich die Experten die Kartoffel vor. Salzkartoffeln, Bratkartoffeln und Chips – das Grundprodukt ist immer dasselbe. Doch die Unterschiede sind signifikant: Während Sternekoch Bühner in der Pfanne Profi-Bratkartoffeln zubereitete, erklärte Ernährungsmediziner Ellrott, warum beim Braten eine Nährstoff- beziehungsweise Kalorienverdichtung stattfindet: Den Knollen wird das Wasser entzogen, und Fett kommt hinzu. Die Folge: 140 Kalorien pro 100 Gramm Bratkartoffeln – statt 70 Kalorien bei Salzkartoffeln. Wer die Trocknung und Fettzufuhr weiter fortsetzt, der landet in der Chipstüte: Hier bringen es die Erdäpfel auf satte 540 Kalorien pro 100 Gramm und gar nicht mal so schlappe 30 Gramm Fett.

Und die geschmacklichen Unterschiede? Lassen sich natürlich durch Reaktionen auf Molekülebene erklären, die Physikprofessor Vilgis parallel unterhaltsam auftischte.

Frühzeitiger Abbruch

(https://www.noz-cdn.de/media/2018/01/18/t-hoch-3_201801181452_full_5.jpg) *Bier ist ein tolles Lebensmittel, betonten Thomas Vilgis (links) und Thomas Ellrott. Foto: Elvira Parton*

Uwe Neumann, Vorsitzender des studentischen Vereins „CookUOS“, der die wissenschaftliche Kochshow jährlich ausrichtet, war von der ersten Auflage in der Osnabrück-Halle begeistert – sowohl von der starken Resonanz als auch von der gelungenen Show. Getrübt wurde die gute Stimmung lediglich durch einen medizinischen Notfall im Publikum, der dazu führte, dass die Veranstaltung wenige Minuten vor dem eigentlich geplanten Ende abgebrochen werden musste. Mehrere im Saal anwesende Mediziner leisteten Erste Hilfe.

Copyright by Neue Osnabrücker Zeitung GmbH & Co. KG, Breiter Gang 10-16 49074 Osnabrück

Alle Rechte vorbehalten.

Vervielfältigung nur mit schriftlicher Genehmigung.