

DER SPIEGEL 16/2011



ERNÄHRUNG

Auch das Kochen gehorcht den Gesetzen der Physik

Von Bethge, Philip

Der Erfinder Nathan Myhrvold über den Einsatz von Laborapparaten in der Küche, das Herstellen des perfekten Cheeseburgers sowie das Hyper-Dekantieren von Wein im Mixer

Myhrvold, 51, war in den neunziger Jahren Technischer Direktor von Microsoft. Seine Firma Intellectual Ventures entwickelt heute Erfindungen für eine bessere Welt, etwa einen "photonischen Zaun" zur Abwehr von Malaria-Mücken. Seine soeben erschienene Enzyklopädie "Modernist Cuisine" ist für ihn der vorläufige Höhepunkt einer lebenslangen Leidenschaft fürs Kochen. Auf mehr als 2400 Seiten beschreiben Myhrvold und seine Co-Autoren alle Facetten der modernen Küche - von den physikalischen Grundlagen des Garens bis hin zu den Visionen der Molekularküche. Der Kölner Verlag Taschen will das Buch im November auf Deutsch herausbringen.

SPIEGEL: Sie empfehlen zum Beispiel auch, jungen Rotwein im Haushaltsmixer zu karaffieren. Ist das Ihr Ernst?

Myhrvold: Absolut. Ich nenne das Verfahren Hyper-Dekantieren.

SPIEGEL: ... vermutlich ein großartiger Weg, jeden Weinliebhaber gegen sich aufzubringen ...

Myhrvold: Und das ist der halbe Spaß dabei. Ich habe das mal mit dem Wein eines meiner Freunde vorgeführt, der aus der ältesten Winzerfamilie Spaniens stammt. Als ich den Anschaltknopf des Mixers drückte, hatte ich das Gefühl, er würde gleich sein Schwert ziehen.

SPIEGEL: Wie funktioniert das Verfahren?

Myhrvold: Wein wird karaffiert, um einerseits gelöste Gase ausgasen zu lassen und um dem Wein andererseits Sauerstoff zuzuführen. Traditionellerweise lässt man dafür den Wein über die große Oberfläche einer Karaffe rinnen. Ich aber habe mir gedacht, hey, einen noch besseren Gasaustausch bekommen wir doch auch in 30 Sekunden in einem Mixer hin! In Blindverkostungen schneiden so behandelte Weine auffallend gut ab, vor allem wenn es sich um junge Rotweine handelt.

SPIEGEL: Ihnen scheint es einen Heidenspaß zu machen, Kochtraditionen in Frage zu stellen. Ist Kochen eine sich ständig verändernde Kulturtechnik, vergleichbar sogar mit Kunst und Theater?