

# Im Whisky liegt die Würze

**Gewürze** Erfolgreich gegen den Strom schwimmen: Die extravaganten Ideen des Molekularkochs Rolf Caviezel erfreuen sich immer grösserer Beliebtheit. Nun hat der Grenchner eine Gewürzlinie lanciert.

Die schlichte Silberbüchse lässt von aussen kaum erahnen, welch gewaltige Geschmackswolke sich in ihr verbirgt. Doch ist der Deckel erst einmal geöffnet, machen sich die Gedanken selbständig. Sie ziehen ins Paris der 20er-Jahre, in ein schummrige Cabaret, in der Luft liegt der Duft von Schnaps und Rauch.

Es ist das sogenannte Whisky-salz, das einem auf eine solche Gedankenreise schickt: grobe bräunliche Körner. Ihr Erfinder heisst Rolf Caviezel, Molekularkoch aus Grenchen und Experte für aussergewöhnliche Geschmackserlebnisse. Gemeinsam mit Tina Hauser, Geschäftsführerin der Gewürz- und Kräuterfirma Landolt Hauser AG, hat er kürzlich eine Gewürzlinie auf den Markt gebracht: sechs verschiedene Sorten, die es so noch nie gegeben hat – zumindest konnte Caviezel keinen einzigen Treffer landen, als er seine Gewürzideen vor der Produktion bei Google eingab.

## Nudeln mit Pünktchen

«Es gibt viele tolle Gewürze, aber keins, das richtig abgefahren ist», erklärt der Grenchner. Das wollte er ändern. Und zwar indem er spezielle Produkte austütelt, die gleichzeitig einen zeitlosen Charakter haben. So wie das Whisky-salz. Whisky hat eine lange Tradition und zählt zu den beliebtesten Spirituosen weltweit. Das brachte Caviezel auf die Idee, den rauchigen Geruch als Gewürz zu konservieren. Entstanden ist ein grobkörniges Salz mit einem rauchigen Aroma, das sowohl zu Fleisch als auch zu Fisch passt.

Ein weiterer Klassiker, den er zu einem Gewürz verarbeitet hat, ist die Schokolade. «Ihr Geschmack ist süss und bitter, vergeht aber rasch», erklärt der Molekularkoch. In Kombination mit Pfefferminze bleibe er aber haften. Grund ist das Menthol in der Minze, die den «Kältekanal» des Trigeminusnervs reizt. So habe eine mit Pfefferminz-Schokoladenpulver angerührte Milch nicht nur einen wärmenden Effekt, sie hinterlasse auf der Zunge auch ein kühlendes Gefühl. Dann gibt es da noch das schwarze Curry. Als



Verbindet Originalität mit Tradition: die neue Gewürzlinie von Rolf Caviezel.

Ruben Hollinger

Inspiration diente Caviezel kein Klassiker, vielmehr hatte er ein Bild vor seinem inneren Auge: hausgemachte gelbe Nudeln mit schwarzen Pünktchen. «Nudeln

werden meist mit herkömmlichem Curry serviert, doch Gelb auf Gelb, das ist langweilig», sagt er. Darum kam er auf die Idee, eine schwarze Version herzustellen.

«Sie bringt die Pasta erst richtig zur Geltung», erklärt Caviezel. Einen ähnlichen Effekt hat sein Olivensalz. «Getrocknete, im Mörser zerkleinerte Oliven sehen aus

wie Russ», erklärt er. Man könne damit aber nicht nur Teigwaren aufpeppen, sondern beispielsweise auch Lachsbrötli. Auf die Zitronenscheibe kann man in diesem Fall verzichten, denn das Salz enthält neben Oliven auch einen Hauch Limette.

Angaben zur Dosierung der Gewürze macht Rolf Caviezel nie, der Konsument solle selbst bestimmen, welche Menge ihm mundet. «Jeder hat ein anderes Geschmacksempfinden», sagt er. Bei älteren Menschen etwa gingen die Salzrezeptoren zurück, weshalb sie oft das Bedürfnis verspürten, nachzusalzen.

## Kreativität ausleben

Experimentieren, Produkte und Kombinationen ausarbeiten, die es so noch nicht gegeben hat, das ist es, was Rolf Caviezel antreibt. «Seit ich mit meiner Molekularküche angefangen habe, schwimme ich gegen den Strom», sagt er. An seine aussergewöhnlichen Kreationen muss sich der Konsument zuerst gewöhnen; muss bereit sein, altbekannte Muster in Frage zu stellen und Neues auszuprobieren. «Lachs etwa – warum soll er besonders mit Dill harmonisieren?», fragt sich Caviezel, «mit Zimt oder Honig schmeckt er doch ebenso gut. Dass ihm seine Experimentierfreudigkeit keine Punkte oder Sterne einbringt, ist ihm egal: «Hauptsache ich kann meine Kreativität ausleben», sagt er.

Zurück zu den Gewürzen: Auch da lebt Rolf Caviezel seine Experimentierfreudigkeit aus. Dennoch ist es ihm wichtig, dass die Gewürze nicht das Eigenaroma eines Produkts dominieren. Seine neue Linie enthält auch ein Standardprodukt: die sogenannte Fleisch-attacke. Doch auch wenn er betont, bei diesem «am Boden geblieben» zu sein, so wärs keine echte Caviezel-Erfindung, hätte er dabei gänzlich auf Raffinesse verzichtet. Für Pfiff sorgt der Koriander. Michelle Schwarzenbach

Info: Die Gewürze sind bei der Metzgerei Guex oder der Weinhandlung Glaus (beide in Grenchen) erhältlich oder unter [www.freestylecooking.ch](http://www.freestylecooking.ch)

## BUCHTIPPS

### Entscheidungen richtig treffen

Haben Sie Lust auf ein verrücktes Buch? Nein? Vielleicht? Oder doch lieber ja? Es fällt manchmal sehr schwer, die



richtige Entscheidung zu treffen. Jeden Tag steht man vor einer Vielzahl an neuen Wahlmöglichkeiten, und jeder Schritt führt in eine andere Richtung. Heike Kottmann, die Erfinderin der Rubrik «Entscheidungsbäume» in der Zeitschrift «Neon», präsentiert die lustigsten, aberwitzigsten und lebenswichtigsten Entscheidungen, denen man sich tagtäglich stellen muss: Soll ich aufstehen oder lieber liegen bleiben? Heimgehen oder noch ein Bier trinken? Und überhaupt: Welches Tattoo passt zu mir? In einem rasanten Frage-Antwort-Spiel gelangt jeder zu einer Entscheidung. Zum Lachen, Ausprobieren, Spass haben. mis

Info: Heike Kottmann, «Entweder vielleicht oder doch lieber ja», Knauer, Fr. 19.90, ISBN: 978-3-426-78567-6.

### Mutig und souverän argumentieren

Patrick Rohr zeigt in seinem Buch «So meistern Sie jedes Gespräch» unter anderem wie man eine Sitzung souverän leitet, ein Entlassungsgespräch



führt, Lob verteilt oder Kritik anbringt. Im komplett überarbeiteten Kapitel «Vertrauen ist das A und O» verrät der Kommunikationsprofi seine Rezepte, wie sich jeder Gesprächspartner öffnet und man schnell Vertrauen schaffen kann. Ob Small Talk oder Sitzung, ob Verkaufs- oder Patientengespräch: Das Buch beschreibt die passende Vorgehensweise für jede Botschaft. Patrick Rohr bietet handfeste Tipps, wie ein Gespräch zum gewünschten Ziel führt: mit optimaler Vorbereitung, den richtigen Worten und einer passenden Körpersprache. mis

Info: Patrick Rohr, «So meistern Sie jedes Gespräch», Beobachter-Verlag, 45 Franken, ISBN: 978-3-85569-466-2.

### Würste raffiniert zubereiten

Überraschende Würstzrepte bringen Traditionsliebhaber und Feinschmecker auf den neuen Würstgeschmack. Die



genussvollen Kreationen aus dem aktuellen Betty-Bossi-Kochbuch «Lust auf Wurst» sind mit wenigen Zutaten, aber viel frischem Gemüse und Produkten aus der Region schnell zubereitet. Ob Fingerfood und Vorspeisen, regionale Spezialitäten oder deftige Gerichte: die Vielfalt der Würstzrepte weckt die kulinarische Neugier und sorgt für Gaumenfreuden. Abgerundet wird das Buch durch Tipps, Tricks und Wissenswerte vom Würstspezialisten Bell. mis

Info: «Lust auf Wurst», Betty Bossi, Fr. 9.90, ISBN 978-3-03815-070-1.

## Weihrauch schonend abzapfen

**Weihnachten** Weihrauch ist nicht nur zu Weihnachten begehrt, mit der Folge, dass die für ihr Harz angezapften Bäume rar werden. Ein internationales Forscherteam hat erstmals die innere Anatomie der Bäume analysiert und schlägt neue Methoden zum Abzapfen des heiligen Rohstoffs vor. Derzeit schneiden die Leute in mehreren Erntegängen zunächst flache, dann jährlich tiefere Wunden in die Rinde. Erst nach fünf Jahren erreichen sie die Stelle des maximalen Harzflusses. «Ein tiefer gehender Schnitt früher im Zapf-Zyklus könnte das Harz effizienter abfließen lassen», sagen die Forscher. Weil das dreidimensionale Kanalnetzwerk den Langstreckentransport des Harzes erlaubt, solange dieses intakt ist, liesse sich so die Zahl der Schnitte und damit der Schaden am Baum reduzieren. Das reduziere zudem den Arbeitsaufwand. sda

## Pensionierung sorgt für besseren Schlaf

**Lebensqualität** Die wahrgenommene Schlafqualität nimmt mit zunehmendem Alter kontinuierlich ab – um die Pensionierung herum steigt sie etwas an. Dies haben Forscher in einer Studie herausgefunden.

Grund für die kurzfristige Verbesserung des Schlafs könnte sein, dass mit dem Rückzug aus dem Berufsleben der Stress wegfällt oder dass die Menschen den Tagesablauf ihrer inneren Uhr anpassen können, schreiben die Forscher online im Fachblatt «The Journals of Gerontology Series B: Psychological Sciences and Social Sciences».

### 14 200 Menschen befragt

Für ihre Studie haben Sakari Lemola von der Uni Basel und David Richter vom Deutschen Institut für Wirtschaftsforschung Daten des deutschen so-

zioökonomischen Panels (SOEP) ausgewertet, für das seit 1984 über 12 000 Privathaushalte befragt werden. Sie zogen die Angaben von knapp 14 200 Män-

nern und Frauen zwischen 18 und 85 Jahren ein.

Die Studie bestätigt frühere Forschungsergebnisse, wie die Uni Basel gestern in einem Communiqué



Guter Schlaf ist sehr wichtig für die Lebensqualität.

Keystone

schrrieb: Die Schlafzufriedenheit nimmt bei Menschen zwischen 18 und 60 Jahren deutlich ab. Symptome wie Tagesmüdigkeit, Einschlafschwierigkeiten und frühes Erwachen am Morgen kommen zunehmend häufiger vor.

### Erfolgreich älter werden

Die Forscher fanden ausserdem einen Zusammenhang von Schlafqualität und der Einschätzung der eigenen Gesundheit: Wer sich gesund fühlte, hatte ein Jahr später auch einen guten Schlaf und umgekehrt. Es sei bekannt, dass Menschen mit Fettleibigkeit, Herz- und Atemproblemen oder chronischem Schmerz schlechter schlafen als Gesunde, und dass guter Schlaf auf gute Gesundheit hinweise. «Eine gute Schlafqualität aufrechtzuerhalten könnte eine wichtige Rolle beim erfolgreichen Altern spielen», schlussfolgern die Autoren der Studie. sda