

## GRUNKURS MOLEKULAR

Als berühmtester Vertreter der molekularen Küche gilt der Spanier Ferran Adrià. In seinem Gourmet-Tempel El Bulli lässt er die Moleküle tanzen und überrascht seine Gäste mit immer neuen Kreationen.

In der Molekular-Küche muss die Chemie stimmen – zwischen dem Koch und seinen Zutaten ebenso wie unter den zahlreichen Additiven und Tools. Mit Hilfe von Geliermitteln oder Emulgatoren, Spritze oder pH-Messgerät sowie einem chemischen und physikalischen Grundverständnis werden neue Gerichte kreiert, die im Aussehen, Geschmack und von ihrer Textur verblüffen.

Olivöl-Lutscher, Kaffee-Spaghetti, Campari-O-Sphäre oder Apfel-Kaviar – alles was Sie je über die Molekular-Küche gehört haben, lernen Sie bei uns im Molekular-Grundkurs. Unter professioneller Anleitung erstellen Sie eigenständig eine Vielzahl von molekularen Kreationen. Sie erfahren viel Wissenswertes über die neuen Techniken, Gerätschaften und Texturen dieser spektakulären Küche und werden bald mit neuen Ideen Ihre Gäste bewirten und überraschen!

Der Molekular-Grundkurs ist der ideale Einstiegskurs.

**Dauer: 4 Stunden**



## GRUNKURS AVANTGARDE

Kulinarisches Erleben mit allen fünf Sinnen und Gerichte mit einem reinen, unverfälschten Geschmack – dafür steht die Avantgarde-Küche. Im Fokus dieser kreativen Küche sind innovative Techniken, Hilfsmittel und Zusätze, die für völlig neue Geschmackserlebnisse und Konsistenzen von Lebensmitteln sorgen: Sphären, Gelees, Spaghetti oder Espumas sind nur einige Elemente aus der Avantgarde-Küche.

Der Grundkurs zeigt darüber hinaus die verschiedenen, schonenden Gartechiken von Fleisch, Fisch und Gemüse wie zum Beispiel das Vakuum-Marinieren. Wie bei einem Schwamm wird bei dieser Technik die Luft zunächst aus dem Produkt herausgedrückt. Wenig später saugt das Produkt die Flüssigkeit (Marinade) aus seiner Umgebung auf. Durch diesen einfachen, physikalischen Vorgang können fantastische Ideen realisiert werden: Äpfel mit dem Geschmack von Minze, Birnen mit Riesling, Ananas mit Kokos, Pilze, die nach Fleisch schmecken, oder Huhn, das das Aroma von Cognac annimmt...

Lassen Sie sich von den raffinierten Geräten und Techniken der Avantgarde-Küche überraschen und wandeln Sie auf den Spuren der spanischen Meisterköche!

**Dauer: 4 Stunden**

## AVANTGARDE-KURS: DESSERT-KUNST

Der Trend kommt aus Spanien und hat mittlerweile auch in New York Einzug gehalten: Das Dessert erlebt eine Aufwertung, wird zum Hauptgericht oder gar zum alleinigen Genuss in exklusiven Dessert-Restaurants. Experimentell, ausgefallen und technisch wie geschmacklich herausragend – das ist Avantgarde-Dessert-Kunst aus Spanien wie sie in diesem Kurs vermittelt wird.

Die grenzenlosen Möglichkeiten der modernen Küche, Techniken wie Sphärisieren oder Gelieren sowie raffinierte Texturen zur Reaktion von spektakulären Desserts werden live von dem spanischen Elite-Pâtissier Ramon Martinez gezeigt und von Dietmar Hölscher erklärt.

Lassen Sie sich von vier kreativen Desserts überraschen, die direkt aus Kataloniens Hightechküche des El Bulli stammen!

**Dauer: 4 Stunden**



## MOLEKULAR-KURS: COCKTAILS

Die alte Frage „geschüttelt oder gerührt?“ stellt sich bei den Molekular-Cocktails erst gar nicht. Stattdessen erwarten uns farbige Schäume oder Kügelchen, halb Heißes und halb Gefrorenes oder Sphären, die auf der Zunge zergehen. Cocktails werden strukturell verändert, anders zusammengesetzt als bisher und mit überraschenden Elementen versehen. Aus Cocktails entstehen aufgeschäumte Espumas, sie werden mit Gel ummantelt, sehen dann aus wie Kaviar oder Kugeln, die gelöffelt werden können, im Mund platzen und erst dann ihren Inhalt freigeben. Drinks erhalten eine andere Viskosität, lassen sich ins Glas schichten und verflüssigen sich beim Umrühren wieder.

Im Laufe des Workshops lernen Sie die Grundzüge des molekularen Mixens kennen. Sie lernen mit Additiven wie Algin oder Glow umzugehen und Tools wie Sphärenset oder Siphon geschickt und effektiv einzusetzen.

Nichts ist wie es auf den ersten Blick scheint: In diesem Cocktail-Kurs schmeckt zum Beispiel ein Spiegelei nach White Russian. Also erzählen Sie lieber nicht, was für verrückte Cocktails Sie kreiert haben, sonst unterstellt man Ihnen später, Sie hätten zu tief ins Glas geschaut! **Dauer: 4 Stunden**

## MOLEKULAR-KURS: STICKSTOFF

Schon mal einen Gin-Tonic-Drachon probiert? Ein eiskaltes Baiser löst sich auf der warmen Zunge, gleichzeitig dampft es aus Mund und Nase wie bei einem Drachen. Ein spektakuläres Erlebnis – möglich gemacht mit flüssigem Stickstoff.

Stickstoff ist ein farb- und geruchloses Gas, das bei -196 Grad Celsius flüssig wird. Werden Stoffe oder Gegenstände in flüssigen Stickstoff gehalten, ändern sie durch die Abkühlung ihre Eigenschaften. Doch Vorsicht! Der gefahrenfreie Umgang mit Stickstoff will und muss gelernt sein!

In diesem Workshop lernen Sie – neben dem sicheren Umgang und der richtigen Aufbewahrung von Stickstoff – den effektvollen Einsatz dieses Gases in der Molekular-Küche. Dragons, Eis, Olivölgrieß, Fruchtränen oder Lutscher vom Antigrill sind nur einige der vielen möglichen Kreationen. Jedes Produkt wird eigenständig von allen Kursteilnehmern zubereitet. **Dauer: 4 Stunden**



NOVA X  
KUIREJO

AVANTGARDE-KÜCHE  
MOLEKULAR

## KURSE

IN DER AVANTGARDE-KÜCHE



In der Avantgarde-Küche steht die Kreativität und Phantasie im Vordergrund. Wir bieten deshalb keine altbekannten Kochkurse mit klassischem Menü und begleitenden Weinen an. In unseren Workshops wird ideenreich experimentiert, exakt dosiert, viel gerührt und geschäumt. Hier dreht sich alles um die raffinierten Techniken, Geräte und Addi-

tive, die die Avantgarde-Küche so einzigartig machen. Unsere Workshops richten sich an alle Kochinteressierten – vom Laien über den Hobbykoch bis zum Profi. Sollte der passende Termin oder das Thema nicht für Sie dabei sein, erstellen wir gerne ein individuelles Konzept für Ihr Restaurant. Nehmen Sie bitte Kontakt mit uns auf.

## REFERENTEN

KURSE IN DER AVANTGARDE-KÜCHE

### RAMON MARTINEZ

gehört zu Europas Elite Patissiers. Er wurde in Spaniens anerkanntester Schule der "Escuela Hofman" ausgebildet und arbeitete dann in vielen Sterne-Restaurants in Barcelona wie „Chez Vous“, „The Garden“, „El Raco d'en Freixa“ und „Abac“. Heute ist er als Berater für Sosa, den führenden Hersteller für Dessert- und Textura-Zutaten, tätig und bildet im Rahmen seines eigenen Unternehmens „El Raiger“ Konditoren aus. Ramon Martinez ist ein Meister der Dessertkunst. Als technischer Ideengeber berät er auch den spanischen Gourmet-Tempel von Ferran Adrià „El Bulli“ sowie die Zeitschrift „Saber y Sabor“ (Wissen und Geschmack).



### DIETMAR HÖLSCHER

beschäftigt sich seit vielen Jahren mit den Entwicklungen auf dem Gebiet des molekularen Kochens und Mixens. Den spanischen Meistern der Kreativküche, allen voran Ferran Adrià, hat er in ihren Küchen so lange über die Schulter geschaut bis ihm die Geheimnisse von Alginat, Clorur & Co. vertraut waren bevor er mit eigenen Entwicklungen wie ProEspuma, dem Rotadais, der Siphon-Injection etc. maßgeblich die Avantgarde-Küche mit geprägt hat und noch immer prägt. Als erster Molekularkoch in Deutschland veranstaltet er seit Jahren regelmäßig Kurse und Workshops und hat seine Kreationen auch schon einem breiten Fernsehpublikum vorgeführt. Dietmar Hölscher ist Mitglied der Deutschen Sommelier Union und kennt sich auch auf dem Gebiet molekularer Cocktails bestens aus.

### MARKUS HAXTER

kocht seit 30 Jahren leidenschaftlich und hat sich nach vielen verschiedenen Stationen in Spitzenrestaurants (u.a. Graugans, Köln) und auf Event-Veranstaltungen (u.a. WM 2000) als Dozent, Ausbildungsleiter und Fachbuchautor einen Namen gemacht. Für Ferran Adrià war Markus Haxter als deutscher Espuma-Botschafter unterwegs und hat gemeinsam mit dem spanischen Kreativkoch und der Firma ISI Espumas in Deutschland und in den USA bekannt gemacht. Die Küchengeheimnisse des „El Bulli“ sind ihm somit bestens vertraut.



### HOTEL-EMPFEHLUNG

Haselhoff \*\*\* · Ritterstr. 1-2 · D-48653 Coesfeld  
Tel.: 0049-(0)2541/94200 · www.hotelhaselhoff.de  
Ca. 15 Minuten Fußweg zu Nova Kuirejo.

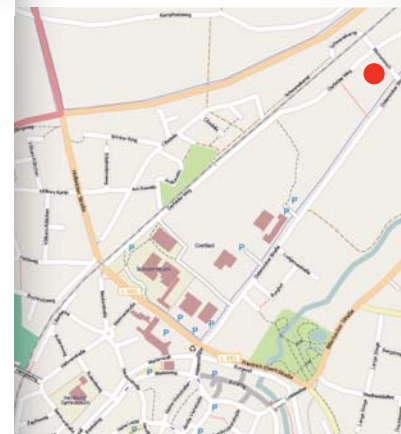
### ANFAHRT

Bitte den entsprechenden Text für die Anfahrt noch liefern. Bitte den entsprechenden Text für die Anfahrt noch liefern. Bitte den entsprechenden Text für die Anfahrt noch liefern. Bitte den entsprechenden Text für die Anfahrt noch liefern.

### Kontaktadresse und Termine:

## NOVA X KUIREJO

nova kuirejo® GmbH  
Blomenesch 3  
48653 Coesfeld  
info@nova-kuirejo.de  
www.nova-kuirejo.de  
Tel. 0049 (0) 2541-80089-70  
Fax.0049 (0) 2541-80089-71



# MOLEKULÄR

KURSE IN DER AVANTGARDE-KÜCHE

NOVA X  
KUIREJO