



# Kaviar einmal anders

*Frucht-Kaviar ist eine technologische Neuheit, die back-, koch- und frosterfest ein breites Spektrum an aufmerksamkeitsstarken Anwendungsmöglichkeiten bietet.*



Sterne Koch Franz Lauter nutzt die frosterfesten Kügelchen für Desserts und Hauptgänge.

Fotos von Franz Lauter

Die Idee, die Entstehung und Verarbeitung von Rohstoffen quasi durch die Brille von Biochemikern, Physikern und Chemikern noch einmal neu zu definieren, ist reizvoll und im wahren Sinn des Wortes innovativ. Doch nicht alles, was die durch den spanischen Koch und Medienstar Ferran Adrià Acosta und sein Restaurant El Bulli an der Costa Brava bekannt gewordene so genannte Molekularküche uns beschert hat, taugt zur Erbauung breiter Massen.

Ein echtes Highlight aber gelang mit der Technik, Pürees und Säfte durch Tropfen in Kalziumlösung in kleine Kügelchen zu formen und geleeartig zu stabilisieren. Das lässt sich, modifiziert und weiterentwickelt, auch mit Frucht- und Gemüsepürees, Säften oder Auszügen aus Gewürzen praktizieren. Die kleinen Kügelchen, die dabei entstehen – der Durchmesser liegt im Millimeterbereich – sind intensive Geschmackserlebnisse pur. Die Fruchtexperten der CSM-Tochtergesellschaft Carels aus dem niederländischen Goes haben inzwischen eine ganze Bandbreite von Geschmacksbomben in Miniatur entwickelt. Am Markt sind Orange, Waldfrucht, Erdbeere und

Minze, in der Pipeline sind Kaffee, Zimt, Pfirsich, Limone, Mandarine, aber auch Tomate, rote Beete, Senf, Wasabi und Soja.

Die kleinen technologischen Wunderwerke sind erstaunlich strapazierfähig. Man kann sie dünsten, flambieren, aber auch in den Froster stecken und anschließend wieder auftauen, sie halten dicht. Ist eine Verpackung geöffnet, hält sie rund sechs Wochen. In geschlossenem Zustand liegt das MHD bei sechs bis neun Monaten.

Anwendungsmöglichkeiten gibt es reichlich. Sie lassen sich ebenso in einem Teig verbucken wie als Dekoration für edle Confiserie- und Chocolatier-Kreationen einsetzen. Ihren ganz besonderen Auftritt haben sie in der Gastronomieküche und im Catering. Mit den zarten Perlchen ummantelte oder bestreute Häppchen wirken doppelt so edel.

Zugegeben, der Preis ist es auch, der liegt jenseits der 50 € pro Kilogramm. Die Vermarktung liegt übrigens nicht bei Carels, sondern in den Händen von Franz Lauter, Künstler und Sterne Koch auf Schloss Nordkirchen. ■

## Vertriebspartner

- Deutschland: Delta-Hamburg, [www.delta-hamburg.de](http://www.delta-hamburg.de)
- Niederlande/Belgien: Schloss Nordkirchen Delikatessen, [info@lauter-nordkirchen.de](mailto:info@lauter-nordkirchen.de)
- Österreich: Frucht-Express, [www.fruitex.at](http://www.fruitex.at)
- Schweiz: La Ibenze, [info@lauter-nordkirchen.de](mailto:info@lauter-nordkirchen.de)
- Spanien/Portugal: Rojo-Express, [rojo@rojoexporta.com](mailto:rojo@rojoexporta.com)
- Frankreich: Vincent Bochot, [vincent.bochot@elvir.fr](mailto:vincent.bochot@elvir.fr)
- Dänemark: Jens Moller Products, [jm@cavi-art.com](mailto:jm@cavi-art.com)
- Skandinavien: Terje Tobiasen, [www.mills-deli.com](http://www.mills-deli.com)
- Ungarn: Peter Brunnhoelzel 0049-172-8685472, [peter-brunnhoelzel@web.de](mailto:peter-brunnhoelzel@web.de)
- Tschechien/Slowakei: Triex Bakeries Services GmbH c/o Knut Moeller, [moeller-international@web.de](mailto:moeller-international@web.de)
- Moskau/Russland: Friko-M c/o Irina Outchen Street 1-st Dubrovskaja 13, 115088 Moscow - Russia, [pp576-1@dial.com](mailto:pp576-1@dial.com)
- Dubai: Joachim Textor, [joachim.textor@rotana.com](mailto:joachim.textor@rotana.com)



## **Dies ist ein Artikel aus der Fachzeitschrift **brot+backwaren**, die 6-mal jährlich erscheint.**

Als Abonnent erhalten Sie die Fachzeitschrift mit Praxisreportagen, Berichten aus Forschung und Entwicklung, Marktanalysen und Firmenportraits sofort nach Erscheinen. Damit haben Sie einen fundierten und umfassenden Überblick über den aktuellen Stand der Technik sowie der Backbranche.

**Interessierte können die Zeitschrift unter**  
**[www.brotundbackwaren.de](http://www.brotundbackwaren.de)**

**zum Kennenlernen kostenlos und unverbindlich**  
**zum Probelesen bestellen.**

In unserem Archiv auf dieser Homepage finden Sie sämtliche Berichte auch als PDF-Datei. Die Fachartikel finden Sie dort nach Jahrgängen sortiert; sie können per Volltextsuche durchsucht werden.

### **++ Copyrights, Texte zitieren und nutzen**

Bitte beachten Sie, dass das einfache Zitieren unserer Texte erlaubt ist, solange sich die Länge des Zitats im Rahmen hält. Dabei halten wir drei Sätze für eine gute Grenze. Verlinken Sie bitte auf unseren Text. Nur wenn Sie mit dem Zitat Werbung machen oder es gewerbsmäßig an Dritte weitergeben wollen, fragen Sie uns bitte erst unter [info@foodmultimedia.de](mailto:info@foodmultimedia.de).

Längeres Zitieren oder Übernehmen unserer Texte ist nur nach Übereinkunft mit f2m erlaubt. Bilder aus unseren Texten sowie Videos dürfen nur nach Lizenzierung mit den Rechteinhabern weiterverwendet werden.

Ansonsten gilt das übliche Copyright: Wir, die f2m food multimedia gmbh, behalten uns alle Rechte an den Beiträgen auf unserer Seite vor.

**++ Haben Sie noch Fragen? Dann wenden Sie sich bitte an uns.**