



COCKTAILSCHÄUME UND MOLECULAR MIXOLOGY

INTERVIEW MIT ELOED OLLMANN UND MARKUS HAXTER

Ferran Adria-Schüler Markus Haxter und Eloed Ollmann von den *Cocktail Angels* haben sich kürzlich zusammengetan, um in der Kombination von Koch und Bartender, neue Erkenntnisse der Küche im Getränkebereich anzuwenden.

MIXOLOGY: Wann habt ihr Euch erstmals für Molecular Mixology (MM) interessiert?

ELOED OLLMANN: Markus Haxter von *Cuisine Concept* hat vor 6 Jahren mit dem zur Zeit besten und kreativsten Koch der Welt, Ferran Adria, die ersten Espumas in Deutschland präsentiert. 2001 hat er bei Ferran in Spanien im Restaurant *El Bulli* sein Spezialwissen weiter vertieft. Er ist in Deutschland als der Botschafter für Espumas von Ferran anzusehen und Berater der Firma ISI. Extremes Catering und außergewöhnliche Zubereitungsmethoden von Speisen habe ich mit den *Cocktail Angels* ebenso vor Jahren kennen gelernt. Nach den ersten Gesprächen im Dezember 2005 sind *Cuisine Concept* und *Cocktail Angels* seit kurzem offizielle Partner für die Weiterentwicklung der Molekularen Mixologie.

Wie ist Eure Herangehensweise an einen solchen Cocktail? Was wollt ihr bezwecken?

MARKUS HAXTER: Wir haben die bisherigen Publikationen und Versuche über MM mit viel Interesse verfolgt. Unsere MM Cocktails müssen flüssig bleiben, perfekt schmecken und optisch besser aussehen wie die Standardcocktails. Die elementaren Bestandteile des Cocktails werden in einer anderen Form wie bis jetzt gewohnt präsentiert. Eine Weiterentwicklung auf diesem Gebiet ist sehr sinnvoll, solange diese Technik für alle professionellen Barkeeper erlernbar und in der quantitativen Cocktailproduktion auch anwendbar ist.

Wie setzt ihr die Basis für die Schäume an? Gibt es besondere Tricks für die Haltbarkeit?

ELOED OLLMANN: Unsere MM-Cocktail-Espumas wurden zum Teil aus Boiron Früchtepürees, verdünnt mit Rapps Premium Fruchtsäften und Alkoholikas (teilweise auch auf Biobasis), und mit Sofort-Gelatine hergestellt. Gelatine wird in dem flüssigen Cocktail aufgelöst und in dem *ISI Gourmet Whip* unter Druck aufgeschäumt. Der Schaum wird so stabilisiert. MM-Cocktail-Limetterschaum haben wir aus Limettensaft und Zucker hergestellt. Die MM-Cocktail-Espumas müssen immer gekühlt gelagert werden. Haltbarkeit? Unsere Antwort lautet: alles muss frisch sein! Aber unser Handling ist spielend einfach. Mit der MM Cocktail-Espuma-Technik, die wir in dieser Ausgabe zeigen, wird ein perfekter Schaum zubereitet, der wesentlich bessere Eigenschaften besitzt als ein normaler Cocktailschaum.

Wo soll Eure Entwicklung mit dieser Art von Cocktails hingehen? Was haltet ihr für machbar in Zukunft?

MARKUS HAXTER: Keiner weiß, was in der Zukunft ist – aber sicher werden wir nicht schlafen, sondern sehr kreativ bleiben! *Pimp my Cocktail* ist unsere Devise! Unser Expertenwissen werden wir ab Mitte November in professionellen Schulungen weitergeben. Wir werden nicht nur Trends setzen, sondern auch die klassischen Cocktails weiter veredeln. Anmeldeinformationen gibt es unter:

>> www.molecular-mixology.de

Weitere Links:

>> www.cocktailangels.de

>> www.cuisine-concept.de

MANGO DAIQUIRI MIT MANGOSCHAUM

PINA COLADA MIT KOKOSSCHAUM

MOJITO MIT MINZESCHAUM