

## Nathan Myhrvold: "Der Mensch ist ein schlechtes Thermometer"

24.09.2011 | 16:45 | von Doris Kraus (Die Presse)

**Der begeisterte Koch Nathan Myhrvold ist ein Genie, hat vier Titel und sehr viel Geld. Jetzt hat er das Kochbuch aller Kochbücher geschrieben. Und damit eine Kontroverse über die Zukunft des Kochens ausgelöst.**

Nathan Myhrvold (51) tut nichts, was nicht außergewöhnlich ist. Mit 18 begann er seine erste Doktorarbeit, mit 22 promovierte er. Drei weitere Titel folgten, Forschungen mit Stephen Hawking und die Stelle als erster Chief Technical Officer von Microsoft. Als Myhrvold diese Position 1999 mit einem Platin-Handshake verließ, war er frei, um sich seiner anderen Leidenschaft zuzuwenden: Myhrvold ist begeisterter Koch – und zwar in der High-Tech- und Molekular-Variante, die Erkenntnisse aus der Biochemie, Physik und Chemie in der Küche umsetzt. Jetzt hat Myhrvold das „Kochbuch aller Kochbücher“ geschrieben – „ein Buch, das möglicherweise für immer die Art verändern wird, wie wir Essen sehen“. Ein hoher Anspruch, der umgehend einen Glaubenskrieg über die Zukunft des Kochens auslöste.

Myhrvolds Kochbuch wurde nicht in einer Küche im herkömmlichen Sinn geboren. Der begeisterte Erfinder, auf dessen Namen 250 Patente eingetragen sind, nutzte sein Labor am Rande von Seattle, um über vier Jahre und mit 46 Mitarbeitern alles zusammenzutragen, was es über Lebensmittel und Kochtechniken zu wissen gibt. Seine besondere Liebe gilt dabei der Molekularküche. Und weil er schon dabei war, verpasste Myhrvold der gastronomischen Strömung auch gleich einen neuen Namen: „Modernist Cuisine“.

Wie die Entstehungsgeschichte bereits vermuten lässt, ist Myhrvolds „Haute Cuisine“ nicht ganz leicht nachzukochen. Zum Beispiel der beste Burger der Welt: Feines Fleisch (Hochrippenfilet, ein Stück aus den kurzen Rippen und hochwertiges Steak), das bei -1 Grad aufbewahrt wurde, wird in einer mit Flüssigstickstoff gekühlten Maschine faschert. Anschließend werden die Burger bei 56 Grad Celsius 30 Minuten lang vakuumgegart (in einem Plastikbeutel eingeschweißt gekocht), 30 Sekunden in Flüssigstickstoff getaucht und dann eine Minute bei exakt 232 Grad Celsius frittiert. Und das ist schon die vereinfachte Form der Kochanleitung.

**Intuition oder Wissenschaft?** Myhrvolds Burger-Rezept mag Durchschnittsköche abschrecken, vielen seiner Kritiker stößt es eindeutig sauer auf. Sie lehnen seinen kopflastigen, hochtechnologischen Ansatz ab. Es gebe keine gute Küche, die ohne Intuition, Gefühl oder Spontaneität auskomme. Außerdem ist die Molekularküche, als deren ultimativer Chronist Myhrvold sich versteht, zuletzt etwas aus der Mode gekommen. Chefs wie Ferran Adrià („El Bulli“), Heston Blumenthal („Fat Duck“) oder Grant Achatz („Alinea“), die mit ihren Essenskreationen Weltruhm erlangten, sind hinter Kollegen wie René Redzepi zurückgefallen, dessen „Noma“ in Kopenhagen auf die Formel „lokal-regional-saisonal“ setzt und dafür zum besten Restaurant der Welt gewählt wurde.

Wie es sich für einen Chef gehört, geht Nathan Myhrvold umgehend in Saft, wenn er diese Vorwürfe hört. „Ich halte René Redzepi für einen brillanten Koch, aber das Essen im ‚Noma‘ ist nicht traditionell. Dort gibt es kein Gericht, wo Redzepis Großmutter mütterlicherseits sagen würde: ‚Ah ja, so habe ich das auch immer gekocht.‘“, sagt Myhrvold im Interview mit der „Presse am Sonntag“. Die traditionelle Küche sei

schlicht ein Mythos. Am Leben erhalten werde dieser durch die „fast religiöse Einstellung vieler Menschen dem Essen gegenüber: Bei neuen Dingen wird immer gleich gefragt: „Ist das vielleicht böse?“

„Böse“ ist ein Adjektiv, das im Zusammenhang mit Myhrvolds kulinarischem Lebenswerk gar nicht so selten auftaucht. Das hat mit den Techniken zu tun: flüssiger Stickstoff, Kochen im Plastiksackerl und andere Methoden, die aus dem Bereich der Fertiggerichte bekannt sind. Er sieht daran nichts Verwerfliches: „Wissen ist Wissen. Es ist lächerlich, Vorurteile gegen Wissen zu haben nur wegen des Ortes, an dem es entdeckt wurde. Außerdem verwenden wir alle Backpulver. Das ist auch ein industrielles chemisches Produkt.“

Ähnlich locker sieht er eine der beliebtesten Techniken der Molekularküche: Vakuumgaren, bei dem Lebensmittel in ein Plastiksackerl eingeschweißt und bei niedrigen Temperaturen gegart werden. „Wer eine Aversion gegen Plastik hat, kann dafür auch einen Glaspf nehmen.“ Die Grundfrage aber sei eine ganz andere, meint Myhrvold: „Was ist mir wichtiger? Intuition oder die wissenschaftliche Realität?“ Die Rezepte in seinem Kochbuch erheben den Anspruch, dass sie immer perfekt gelingen – egal, wer sie kocht –, solange die Rahmenbedingungen stimmen. Exakte Temperaturangaben zum Beispiel seien kein Luxus, sondern notwendig, denn „der Mensch ist ein schlechtes Thermometer“. Jeder brauche ein Minimum an Basiswissen. „Dazu gehört zumindest ein geringes Verständnis darüber, wie sich Feuchtigkeit im Backrohr verhält. Wenn Wasser verdampft, reduziert das die Energie. Wenn man eine bestimmte Temperatur einstellt, heißt das nicht unbedingt, dass ein Braten tatsächlich bei dieser Temperatur gegart wird. Die Verdunstung senkt die Temperatur.“

**In zehn Jahren in jedem Haushalt.** Myhrvold ist davon überzeugt, dass viele der modernistischen Techniken in zehn Jahren in allen Haushalten angewendet und mitbestimmen werden, wie wir essen. „Wenn ich in zehn Jahren in einem Restaurant esse, würde ich diesen Einfluss gerne auf den Speisekarten sehen und in der Art, wie gekocht wird.“ Dass ein Kochbuch der völlig entgegengesetzten Art derzeit alle Rekorde im angloamerikanischen Raum bricht – Jamie Olivers „30-Minute Meals“ – lässt Myhrvold jedenfalls ziemlich kalt. „Mein Buch ist für Menschen, die neugierig auf alles sind, was mit Essen zu tun hat. Aber Sie können ja eines von Jamie Olivers Rezepten kochen und dann eine Stunde auf der Couch liegen und mein Buch lesen.“

#### ZUR PERSON

**Nathan Myhrvold** (\*1959) ist u.a. Doktor der mathematischen und theoretischen Physik. Bis 1999 Chief Technical Officer von Microsoft, danach Ausbildung an der Ecole de la Varenne.

**Kochbuch** Nathan Myhrvold, Chris Young, Maxime Bilet: Modernist Cuisine: Die Revolution der Kochkunst. Taschen Verlag, 2440 Seiten, 399 Euro