

Plastikmüll für das perfekt gegarte Gericht

Die Menschheit thematisiert aktuell das grosse Problem Plastik: Sei es als Gefahrenquelle im Meer oder als Mikrorückstände in den Verpackungen unserer Lebensmittel. Politik, Industrie und Konsumenten sind gefordert, nach Alternativen zu suchen und neue Wege im verschwenderischen Umgang mit Plastik zu gehen. Ausgerechnet jetzt wird die Kulinarik von der Sous-Vide-Garmethode beseelt, in der das „Kochen“ nicht mehr viel mit echter Handwerkskunst zu tun hat, sondern durch die Verwendung eines Plastikbeutels, als Abklatsch eines Sternekochs fungiert. Man nehme Fleisch, würze und vakuumiere es, lege den Sack in ein Wasserbad, regle Temperatur und Kochzeit, welche beliebig, über mehrere Stunden hinausgezögert werden kann, und warte bis die Bestellung in der Küche eintrifft. Der Koch oder die Köchin brät das gute Stück kurz an, um optisch repräsentativ als Grillsteak durchzugehen und fertig ist ein auf den Punkt gegartes Gericht. Nicht nur Fleisch sondern auch Gemüse, Desserts oder Beilagen, ja sogar Salat wird vakuumiert und konserviert. Zu meiner Lehrzeit habe ich die klassischen 14 Grundzubereitungsarten studiert und praktiziert, bei der die liebevolle Veredelung aller Lebensmittel zur Aufgabe stand. Heute scheinen diese Praktiken nur noch bei Köchen etwas Wert zu sein, die einen schonenden und nachhaltigen Umgang mit unseren natürlichen Ressourcen pflegen. Ich bin kein grundsätzlicher Gegner der Sous-Vide-Methode, da diese durchaus viele positive Aspekte beinhaltet, aber wir sollten den Plastikmüll dort vermeiden, wo es Alternativen gibt.

Pius Hug
Restaurant Weierwis
Weierwis 2
9213 Hauptwil
Tel. 071 422 51 51
pius.hug@bluewin.ch