


Die Cola-Rezepte von Stefan Wieser finden Sie
im Internet unter www.salz-pfeffer.ch/rezepte

Pssst, da ist **Cola** drin

Cola-Getränke finden hier und da den Weg in die Küche. Das Süssgetränk hat unter anderem einen Einfluss auf die Zartheit von Schmorfleisch. Physiker Thomas Vilgis verrät warum.

Text: Regula Lehmann | Fotos: Tina Sturzenegger

 Mit Bier, Wein oder Mineralwasser zu kochen, ist nichts Neues. Aber was hat süsses, sprudelndes Cola in der Küche verloren? «Nichts!», würde der geneigte Gourmet ohne Zögern erwidern. Doch weit gefehlt. Fragt man hierzulande nach, gestehen die Köche, dass sie in der Küche sehr wohl hin und wieder zur Cola-Flasche greifen. Etwa für Desserts, Fleischgerichte oder im hausgemachten Ketchup. Aber pssst, das müssen die Gäste ja nicht wissen. Cola hat zumindest ausserhalb des Trinkglases ein schlechtes Image.

Trotzdem: In der Nase und im Gaumen sind Cola-Getränke vielschichtig. Klar, die Süsse dominiert, daneben sind aber auch Karamell-, Orange-, Zitrus-, Zimt- und Vanillenoten auszumachen – je nach Marke in verschiedener Zusam-

mensetzung. Cola enthält zudem grosse Mengen an Kohlensäure, mehr als jedes Mineralwasser.

Die Frage, ob sich Cola-Getränke als Zutat in der Küche eignen, sorgte zumindest auf der Salz&Pfeffer-Redaktion für angeregte Diskussionen. Zeitweise auch für Stirnrunzeln. Recherchen ergaben, dass im Internet einige Cola-Rezepte kursieren und mitunter Lob einheimen. Sogar ein Rezeptbuch ist im Jahr 2001 im Gräfe und Unzer Verlag, München, erschienen, herausgegeben von der Coca-Cola GmbH Essen. Obwohl nach der Jahrtausendwende «Markenkochbücher» für eine kurze Zeit populär waren, war das Coca-Cola-Kochbuch nicht erfolgreich und wurde wieder eingestampft. Mittlerweile ist es im Buchhandel nicht mehr erhältlich. ▶





Stefan Wieser vom Restaurant
Stefs Freieck, Zürich



Gebratene Crevetten und Salat mit Cola-Barbecue-Sauce

Gekocht wird mit Cola nichtsdestotrotz und alleweil. Zum Beispiel in Irland, in der «Lisloughrey Lodge», wo Küchenchef Jonathan Keane eine hoch angesehene regionale Küche betreibt. Seine Lammschulter, geschmort in einer Cola-Sauce, muss sich gemäss dem Schweizer Küchenchef Stefan Wieser nicht verstecken. Dieser hat sich davon gar inspirieren lassen: «Die unvergleichliche Süsse mit den schön strukturierten Karamell-Noten passt hervorragend zum Geschmack der butterartigen Lammschulter», so der Schweizer Küchenchef.

Zurück am eigenen Herd im «Freieck» in Zürich experimentierte Stefan Wieser ebenfalls mit Cola. Er schmort beispielsweise einen Schweinebauch darin, welcher wunderbar zur Cola-Süsse passt. Lange im Cola-Sud geköchelt, fein flambiert und angerichtet auf Spargeln mit Polenta, hat dieser bereits so einige Stammgäste überrascht. Wieser hat ihn auch Freunden serviert und sie

anschliessend um Kritik gebeten. «Wer Schweinebauch mag, dem schmeckt er in meiner Cola-Variation hervorragend», so Wieser, «allerdings darfst du nie den Fehler machen und den Gästen vorab verraten, dass du mit Cola gekocht hast. Verrätst du es hinterher, sind die Gäste positiv überrascht.» Auch zu gebratenen Crevetten und Salat reicht Wieser seinen Gästen eine Barbecue-Sauce, die mit einem Schuss Cola angereichert ist. Wüsste man es nicht, man käme nicht auf die Idee.

Cola im Kochlabor

Welche Wirkung Cola-Getränke in der Küche haben, hat Thomas Vilgis, Physiker am Max-Planck-Institut für Polymerforschung, für Salz&Pfeffer anhand einiger Versuche erörtert. So hat er beispielsweise ein Stück von der Rindsschulter mit Original-Coca-Cola übergossen und zwei Tage lang eingelegt ziehen lassen. Sein Ergebnis: «Das Cola hat sehr viel Protein aus dem Fleisch ge-

löst, mehr, als dies Wein normalerweise tut.» Das lösliche Protein schäumte beim Aufkochen schliesslich sehr stark auf und verklumpte. Für das Experiment schöpfte Vilgis diese Klumpen allerdings nicht ab, sondern behielt sie insgesamt drei Stunden lang im köchelnden Gargut. Seine Kreation konnte sich sehen lassen: «Das Fleisch war wirklich ausserordentlich zart.» Vilgis kann bestätigen, dass das Cola in einem hohen Mass dazu beitrug, das Fleisch zart zu machen – für wirklich fundierte Resultate bedürfte es aber exakter Experimente und Vergleichswerte.

Zur Zartheit des Fleisches hat insbesondere die Phosphorsäure beigetragen, welche in Form von Konservierungs- und Säuerungsmittel reichlich im Cola enthalten ist. «Alles, was sich in einem Fleisch lösen kann, löst sich in Cola sehr gut auf, auch das Kollagen, das ansonsten zähe Strukturprotein im Bindegewebe», erklärt Vilgis. Auch der Zucker hat seine Wirkung getan. Dieser erzeugt einen

osmotischen Effekt, das heisst, das Wasser im Fleisch wird nach aussen, der Zucker aber über Zwischenräume in den Fasern nach innen verlagert, was dem Fleisch nicht nur die Süsse gibt, sondern ebenso zur Zartheit beiträgt. Der Geschmack hat Vilgis allerdings nicht überzeugt: «Gegen Ende des Kochvorgangs schmeckte die Sauce ausserordentlich süss, was mir persönlich nicht schmeckt.»

Umso mehr begeisterte Vilgis sein Back-Experiment. Aus Weizenmehl, Cola, etwas Salz und Backpulver buk er ein süsses Brot. «Das war geschmacklich absolut genial. Durch die Süsse hat man den Eindruck, man esse eine Brioche, und das Cola hinterlässt eine exotische Note, die man nicht mit anderen Zutaten erzeugen könnte.» Ausschlaggebend für das Ergebnis ist hierbei nicht etwa die Phosphor-, sondern die Kohlensäure. Das CO₂ verstärkt den Backtrieb und

macht die Poren gleichmässig. Das Cola-Brot passt laut Vilgis übrigens hervorragend zu Foie gras.

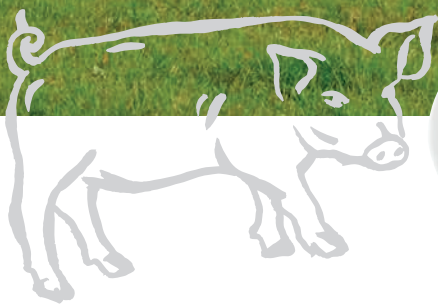
Cola in der Küche hat, dezent und richtig angewendet, also durchaus Potential. In der Fleischküche passt es eher zu Schweine- und Lammfleisch oder aber zu Spargeln oder zu süssen Gebäcken. Und das Image-Problem? «Ich selber trinke keine Cola-Getränke, und deshalb wäre es mir nie in den Sinn gekommen, damit zu kochen. Neuen Ideen sollte man sich aber nie verschliessen», so Vilgis. Auch Stefan Wieser wird künftig weiterhin mit dem süssen Getränk experimentieren – und hin und wieder sogar einen Coca-Cola-Kuchen zum Dessert reichen. Aber eben: Pssst – nicht weitersagen! ■

Schweinebauch in Cola geschmort
mit Polenta und Spargeln



FLEISCH

WELT



FLEISCH WIE GUET!

Da werden Gourmet-Träume wahr: Bestes Rind-, Kalb- und Schweinefleisch aus der Schweiz.

Gesunder Genuss in reicher Auswahl – von Grossmutter's Hacktätschli bis hin zum köstlichen Schnitzel.

Ohne Fett zubereitet und schnell auf dem Tisch. Mehr Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fredag-Partner.



FREDAG AG · Root · Schweiz · Tel. 041 455 57 00 · www.fredag.ch