

Hier finden Sie Ihren Traumjob!

Der große Stellenmarkt des Karriere- und Erfolgsmagazins für Hotellerie, Gastronomie und Kreuzfahrt



Email: Kennwort: [MEMBER-Login](#)

Jobsuche

Alle Jobs
Unternehmen A-Z
VIP Bewerber-Service
Kreuzfahrt-Jobs

Für Arbeitgeber

Ich suche Mitarbeiter
Human Resources
Center
Gastro-Immobilien
Einkaufsführer
Business Newsletter

Service

Bewerbungstipps
Bildungsangebote
Internationale Karriere
Archiv
ROLLING PIN.TV
Fachliteratur
News

Magazin

Aktuelle Ausgabe
Verkaufsstellen
Karriere im Abo
Mediadaten
Kontakt

Buch Tipps



Buchtipp: Ihr Schlüssel zum Erfolg

[Home](#) / [News](#) / Molekular Küche, die unsichtbare Gefahr

Molekular Küche, die unsichtbare Gefahr



So gefährlich ist die Molekularküche: Viele Köche sind sich der Risiken im Umgang mit Stickstoff nicht bewusst. Chemiker warnen vor Verletzungsgefahren!

Minus 196 Grad Celsius. Im Bruchteil einer Sekunde lassen sich bei dieser Temperatur mit flüssigem Stickstoff Sorbets oder Eis herstellen. Molekulargroßmeister von Ferran Adrià bis Juan Amador setzen auf diese Technik, in ihrem Sog experimentieren zahllose Köche mit dem Gas. Der österreichische Sternekoch Arnold Pucher (Hotel Wulfenia) kritisiert nun den oft sorglosen Umgang mit dem nicht ungefährlichen Stickstoff: „Viele Köche hantieren damit herum, ohne genau zu wissen, wie gefährlich das ist.“

In der Tat warnt auch die Deutsche Gesetzliche Unfallversicherung vor der Gefahrenquelle in der Küche. Flüssiger Stickstoff in hohen Konzentrationen kann Erfrierungen verursachen und zu Erstickung führen. Offiziell ist zwar noch kein Fall bekannt, bei dem sich ein Gast oder ein Koch verletzt hat. Hinter vorgehaltener Hand spricht man in der Branche allerdings über einige „Unfälle“, die es schon gegeben haben soll. So soll sich ein Gast bei einer gefrorenen Himbeere die Haut von der Zunge gerissen haben. „Kommt man mit flüssigem Stickstoff länger in Kontakt, sind Erfrierungen die Folge, die sich wie eine Verbrennung äußern“, sagt Michael Glück von der Berufsgenossenschaft der chemischen Industrie in Deutschland. Die Faustformel: 196 Grad minus gefrorener Stickstoff bewirkt auf der Haut dasselbe wie 200 Grad heißes Fett. Außerdem gibt es eine Reihe von Verordnungen und Sicherheitsvorschriften im Umgang mit dem Gas, die – so wird zumindest vermutet – in vielen Küchen nicht eingehalten werden. So empfiehlt das EG-Sicherheitsdatenblatt bei der Handhabung und Lagerung von flüssigem Stickstoff, die Behälter vor Wärmequellen und offenen Flammen fernzuhalten. Wo mit diesem Gas gearbeitet wird, sollten Essen und Trinken möglichst vermieden werden. Alles Punkte, die in einer Küche nur sehr schwer eingehalten werden können. „Köche sollten sich nicht zuletzt für ihre eigene Sicherheit mehr informieren“, rät Pucher.



Den ganzen Artikel können Sie im Fachmagazin ROLLING PIN oder hier mit Ihrem Premium Login nachlesen. Wenn Sie noch kein ROLLING PIN Premium Member sind, können Sie sich [HIER](#) anmelden.

» **IHRE VORTEILE ALS PREMIUM MEMBER**

Login für bestehende Premium Mitglieder:

Emailadresse: Kennwort: [Login](#)

Das ist der perfekte Caterer

In Zeiten wie diesen sind viele auf der Suche nach einem zusätzlichen Verdienst. Full-Service Caterings sind die ideale Lösung für alle, die ihre Bilanz aufbessern wollen. Von der Gabel bis zur Deko – wir zeigen Ihnen, was Sie dazu wissen müssen. [» mehr](#)



Jean-Claude Bourgueil - Sanftes Lächeln, scharfe Zähne

Er spricht TV-Köchen ihr Können und Paul Bocuse die Erfindung der Nouvelle Cuisine ab. Er führt sich in Fastfoodbuden oft besser aufgehoben als in einem 3-Sterne-Tempel und legt sich mit dem Gault Millau an. Jean-Claude Bourgueil. Ungeschminkt. [» mehr](#)



Winner-Sätze für die perfekte Bewerbung

Sie sollen keine Märchen erzählen, aber auch keine Beichte abliefern, sondern Ecken und Kanten zeigen. Personalexperten und Starköche verraten, welche Sätze sie im Bewerbungsschreiben überzeugen. [» mehr](#)



Karriere auf dem Flusskreuzfahrtschiff

In keinem anderen Tourismussegment gibt es heute so viele Jobangebote wie in der Flusskreuzfahrt. Das fernwehkranken Herz wird's danken und die Mutti ebenso, denn das Zuhause ist immer nah. [» mehr](#)



Wachteln - großer Star unter den kleinen Vögeln

Mit gerade einmal 20 Zentimetern zählen Wachteln zu den kleinsten der Hühnervögel. Und trotzdem: Sie sind die größte Versuchung, seit es Geflügel gibt. [» mehr](#)



Employer Branding leicht gemacht

Attraktive Arbeitgeber erhalten mehr und bessere Bewerbungen. ROLLING PIN verrät, wie Sie durch perfekt auf Ihr Unternehmen zugeschnittenes Employer Branding Ihr Arbeitgeber-Image erhöhen können. [» mehr](#)

Top Jobs

- Küchenchef** Schwarzsee, Hostelle..
- Chef de Rang** Wien, FABIOS
- Koch** St. Georgen / Atterg..
- General Organisation..** Porto Cervo, Sardini..
- Koch** Rostock, AIDA Cruises
- Restaurantleiter – M..** Dübendorf, SCHAEFER ..
- Serviererin** Großarl, Café-Pub-Ba..
- Direktor Stellvertre..** Sillian/Osttirol, Bl..
- Küchenchef** Mönchhof, Kurhaus Ma..
- Chef de Rang** Pörtschach, Das Bala..
- japanische Servicefa..** Widen, Hotel Restaur..
- Restaurantleiter/in ..** Dübendorf, SCHAEFER ..
- Etagendamen** Pörtschach, Das Bala..
- Young Chef** Champions Gate, Flor..
- Sous Chef** Graz, San Pietro
- Demi Chef de Partie** Graz, Restaurant Eck..
- Receptionist/in** Grossarl, Wellness H..
- Schankmitarbeiter** Innsbruck, Restauran..
- Receptionist/in** Pörtschach, Das Bala..
- Commis de Partie** Baiersbrunn, Forstha..

Weitere Hoteljobs: [HIER](#)



Werfen Sie mit ROLLING PIN.TV einen Blick in die Küche bzw. das Labor von „El Bulli“ Ferran Adrià. Machen Sie mit Tim Mälzer eine Tour durch Hamburg ... Mit ROLLING PIN.TV sind Sie live dabei. [» mehr](#)

Umfrage

Wird das kulinarische Niveau in Österreich durch das Aus des Guide Michelin sinken?

- Ja
- Nein, im Gegenteil es steigert sich
- Nein, es ändert sich nichts

[Absenden](#)

- Rezeptionist [Servicemitarbeiter](#) [Koch](#) [Zimmermädchen](#) [Commis de Partie](#)
Chef de Rang [Sommelier](#) **Chef de Partie** [Demi Chef de Partie](#) [Küchenchef](#)
[Kellner](#) [Commis de Rang](#) [Restaurantleiter](#) [Pâtissier](#) [Chef Pâtissier](#) [Oberkellner](#) [Sous Chef](#)
[Jungkoch](#)



Fachwirt
Gastgew
(IHK)

