

Warnung vor dem Garen mit Stickstoff

Techniken der Molekularküche auf dem Prüfstand

Nach Italien sind die USA das zweite Land, das Techniken der Molekularküche skeptisch sieht. Am 30. August hat die einflussreiche Food and Drugs Administration (FDA) vor dem Garen mit flüssigem Stickstoff gewarnt. Konkret bezieht sich die Warnung nicht auf den Stickstoff selbst, sondern auf besonders populäre Arten der Zubereitung „am Verkaufsort, unmittelbar vor dem Verzehr“, was natürlich auch den Speisesaal und den Bartresen erfasst.

Die FDA erklärt: *„Flüssiger Stickstoff kann, obwohl er nicht toxisch ist, schwere Schäden an Haut und inneren Organen verursachen, wenn er wegen der extrem niedrigen Temperaturen... falsch gehandhabt oder versehentlich eingenommen wird. Das Einatmen des Dampfes, der von einer Nahrung oder einem Getränk freigesetzt wird, die durch die Zugabe von flüssigem Stickstoff unmittelbar vor dem Verzehr hergestellt wurde, kann ebenfalls zu Atembeschwerden führen, insbesondere bei Personen mit Asthma... Die FDA hat **schwerwiegende – und in einigen Fällen sogar lebensbedrohliche – Verletzungen, wie Schäden an Haut und inneren Organen**, die durch flüssigen Stickstoff verursacht werden, der noch in Lebensmitteln oder Getränken vorkommt, festgestellt. Es gab auch einen Bericht über Schwierigkeiten beim Atmen nach dem Einatmen des Dampfes, der durch flüssigen Stickstoff freigesetzt wurde, wenn er unmittelbar vor dem Verzehr hinzugefügt wurde. Verletzungen entstanden durch die Handhabung oder Verzehr von Produkten,*

die durch Zugabe von flüssigem Stickstoff unmittelbar vor dem Verzehr hergestellt wurden, selbst nachdem der flüssige Stickstoff aufgrund der extrem niedrigen Temperatur des Lebensmittels vollständig verdampft ist.“

Bereits Geschädigte werden gebeten, sich bei „MedWatch“ registrieren zu lassen. Die Technik des Garens mit flüssigem Stickstoff wurde vor etwa 15 Jahren durch Köche wie Ferran Adrià (El Bulli, Spanien) und Heston Blumenthal (The Fat Duck, England) populär. In den USA wird sie in Restaurants und Bars sowie bei Speiseeishändlern eingesetzt.

Jörg Zipprick

Weitere Quellen:

https://www.fda.gov/Food/RecallsOutbreaksEmergencies/SafetyAlertsAdvisories/ucm618058.htm?utm_campaign=CFSANCU_Nitro_08302018&utm_medium=email&utm_source=Eloqua

<http://www.foodswinesfromspain.com/spanishfoodwine/global/training/cooking-techniques/cooking-technique-detail/REC2017737083.html>

<https://www.youtube.com/watch?v=t3VPeyYL-fI>

<https://www.youtube.com/watch?v=zYZwYxrJi0Y>

<https://www.bbc.com/news/uk-england-lancashire-34269286>

<https://www.theguardian.com/uk/2012/oct/08/teenager-stomach-liquid-nitrogen-cocktail>

<https://www.ahgz.de/regional-und-lokal/koch-verliert-bei-kocheperiment-beide-haende,200012165962.html>