

Molekular-Koch Rolf Caviezel



“Molekulare Küche ist ein Mix von Kochen als Kunst und Experimentierfreudigkeit.” Im Restaurant, in den Büchern, Workshops und Web-TV-Kochshows des Schweizer Kochs Rolf Caviezel kommen beide Aspekte zum Tragen.

Der 1973 in St. Gallen geborene Rolf Caviezel machte seine Kochlehre im Gastrocenter St. Gallen und liess sich an der Hotelfachschule Belvoirpark in Zürich zum Gastronomiekoch Spital & Heim ausbilden. Er schöpfte seine Inspirationen beiden Molekular-Pionieren Ferran Adrià und Heston Blumenthal, um sein Talent für klassische Küche weiter zu entwickeln.

Zu Beginn seiner Karriere arbeitete Caviezel im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Grand Hotel Quellenhof in Bad Ragaz und im Suvretta House St. Moritz. Am 9. August 2010 eröffnete er dann sein eigenes Restaurant, *Station 1*, in Grenchen, das für den “*Best of Swiss Gastro Award 2011*” in der Kategorie “*Trend*” nominiert wurde.

Gleichzeitig begann Caviezel, in seiner freestylecooking GmbH Kochkurse für experimentierfreudige Laien anzubieten.

Im August 2008 verblüffte Rolf Caviezel die Fachwelt mit seinem ersten Buch *Molekulare Küche – do-it yourself*. Darin erklärt er Schritt für Schritt, wie man zu Hause im Alleingang die klassische durch molekulare Küche bereichern kann. Das Buch wurde vom Verein *Historia Gastronomica Zürich* mit der Goldlorbeere ausgezeichnet.

Der Erfolg hat Caviezel dazu veranlasst, im September 2009 einen zweiten Band mit dem Titel *Molekulare Event-Küche: Aromen, Farben, Konsistenzen* herauszubringen, für den er auf der Frankfurter Buchmesse 2010 die Silberfeder und am 29. April 2011 eine Silbermedaille in Basel erhielt.

Caviezel ist häufig in Fernsehsendungen zu sehen, u.a. mit einer Web-TV-Serie, deren zweite Saison jetzt in Produktion gegangen ist.



Der renommierte Koch Rolf Caviezel kreiert Saisonmenüs für Pacojet
Saisonale-Rezepte von Rolf Caviezel