



Essen im Zeitalter religiöser Bedrängnis

Auch bei Kochbüchern überwiegen Sekten, Fanatiker, Missionare. Noch aber gibt es Stimmen der Vernunft ...

Je mehr sich unserer Kontrolle entzieht, desto mehr wollen wir bei dem, was wir selbst unter Kontrolle zu haben meinen, alles richtig machen. Die Moral der Welt ist im Arsch, aber wenigstens essen wollen wir richtig. Weil dieses Argument selbstverstärkend wirkt, folgt als nächster Schluss: Nur indem wir uns selbst verändern, verändern wir die Welt.

Geht man nach dem Angebot der Verlage, ist die Debatte schon entschieden. Als gereifter Beobachter weiß man allerdings um die temporäre Natur solcher Entscheidungen. Für kurze Zeit war dennoch zu befürchten, diese Seite müsste leer bleiben, wollte sie auf vegane und diätetische Neuerscheinungen verzichten. Ganz so weit kam es nicht, aber kaum ein Verlag verzichtet auf Derartiges. Die klassische Kochbuch-Idee, den Stand der Spitzenküche abzubilden und damit Modelle für die Durchschnittsküche zu schaffen, befindet sich auf dem Rückzug.

Es dominieren glutenfreies Mehl, wohlmeinende Herd-Wüteriche wie Björn Mochinski oder Virtuosen der Marketingpoesie wie Attila Hildmann (Vegan für Fun, Vegan für Fit, Vegan für Free – nein, das denn doch nicht). Gleich wird man sentimental und sehnt sich nach dem guten alten Kochbuch.

In **ungebrochener Form** kann es so etwas naturgemäß nicht mehr geben. Patrick Alléons Riesenwerk **Französische Küche** reflektiert den Stand der Kochbuchdinge bereits durch seine Anmutung. Dieses Monument eines Kochbuchs sprengt jede Dimension und zeigt so, dass es sich weder in ein Regal noch in ein Klischee fügen will. Beinahe 800 Seiten, 500 Rezepte, 1500 Bilder, Format 37,5 × 28 × 6,5 cm. In einem fünf Millimeter starken Schuber liegt ein Band mit weichem Umschlag – das einzige Entgegenkommen, was seine mögliche Handhabung in der Küche anbelangt.

Der Dreisternekoch Alléno bietet nicht alles, was die zeitgemäße Küche beinhaltet. Von molekularen Rezepten nimmt er Abstand, aber ohne Kombidämpfer, Thermomix, Pacojet & Co kommt er nicht aus. Alléons Gerichte nehmen keine Rücksicht auf die Möglichkeiten des Amateurs. Trotzdem kann dieser aus beinahe jedem Gericht die eine oder andere Komponente übernehmen. Ein Buch, um sich weiterzubilden.

Wenn Sie bei der Erwähnung von Kombidämpfer, Thermomix und Pacojet gestutzt haben, sollten Sie vielleicht **Der gastrosexuelle Mann** lesen. Der Radiojournalist Carsten Otte zeigt, dass „gastrosexuell“ mehr

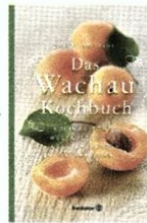
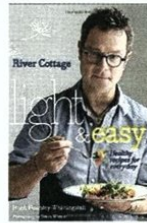
bedeutet als den arbeitsreichen Versuch, mittels Kochen Frauen zu verführen und Freunde zu beeindrucken. Otte durchstreift die gesamte Palette gehobener Lebensmittelzulieferer und erklärt, welche ausgefallenen Geräte der Kochfreak benötigt.

Auch Otte schlägt das Thema „Was können, was dürfen, was sollen wir essen?“ an. Selbst Tofu hat einen ökologischen Fußabdruck. „Orientierung im Dschungel der Ernährungsideologien“ versprechen Hanni Rützler und Wolfgang Reiter in ihrem Band **Muss denn essen Sünde sein?** Natürlich nicht, und die Verneinung dieser Frage geschieht hier durchaus reflektiert. Orthorexie lautet das Wort für die rechtgläubige Sucht, korrekt zu essen. Industriepropaganda, Handelswerbung und der Drang des Individuums, sich bei realer Deklassierung moralische Überlegenheit zu verschaffen, wirken unschön zusammen. Nicht nur das Chlorhuhn, schreiben Rützler/Reiter, wird mit Chlor desinfiziert, auch die Tränken von Biorindern und -schweinen in Europa.

Augenmaß und Distanz sind nirgends ganz schlechte Ratgeber, das gilt auch für Lebensmittelmöden. Martina Salomons schlankes Plädoyer für Abkühlung **Iss oder stirb (nicht)!** schlägt in dieselbe Kerbe wie jenes von Rützler/Reiter. „Einen einzigen Expertenrat hört man aber viel zu wenig oft: Legen Sie die neurotische Essensfixierung ab und vergessen Sie alle Ratschläge.“ Vielleicht nicht Hyperaufklärerisch, aber als kurzfristiges Rezept empfehlenswert.

Die Zukunft des Essens – wer käme dabei an Hervé This vorbei? Der legendäre französische Chemiker und Begründer der Molekularküche hat, unerschrocken vom Trend zum Rohen und in die Steinzeit, mit **Note-by-Note Cooking** ein neues Buch vorgelegt, das „The Future of Food“ (Untertitel) aus einem etwas anderen Blickwinkel zeichnet. Kochen ist Chemie, sagt This, und wenn wir schon mit Substanzen agieren, die Geschmack, Konsistenz, Geruch und Form hervorbringen, warum sollten wir uns dann mit dem reduzierten chemischen Areal des Schneidens, Reibens, Rührens, Brutzeln und Mixens begnügen? Das ist alles sehr reflektiert und charmant und wird gekrönt durch einige Rezepte aus der modernen Molekularküche.

Am anderen Ende der Skala rangiert **Paleo**, ein Buch der Steinzeitdiät. Man sieht das Autorenduo gut gelaunt in Funktionskleidung Bäche überspringen. Gekocht werden paläolithische Dinge wie asiatischer Blumenkohlreis. Ich sehe den Steinzeitmenschen vor mir, wie er die Küchenma-



Hugh Fearnley Whittingstall: *light & easy*, AT Verlag. 416 S., € 25,60

Yannick Alléno: *Die französische Küche*. Matthes, 782 S., € 132,90

Christine Saahs: *Das Wachau Kochbuch*. Brandstätter, 176 S., € 29,90

schine anwirft (im Rezept gefordert), das Ganze mit Kokosöl anbrät und mit Fischsauce und Korianderpulver würzt.

Auch Hugh Fearnley-Whittingstall markiert das andere Ende der Skala. Aber der englischen Kochjournalist mit dem appetitanregenden Namen und dem Restaurant River Cottage in Devon erfreut durch Schlichtheit und Machbarkeit. Sein Werk **light & easy** kommt ohne Milchprodukte und ohne Weizen aus, ist also partiell veganistisch korrekt, schrickt aber vor Huhn und Schwein (in geringen Dosen) nicht zurück.

Selbst der Brandstätter Verlag kommt am Thema Vegan nicht vorbei. Immerhin löst Kochbuchautorin und Foodbloggerin Katharina Seiser die Sache elegant und präsentiert in **Immer schön vegan** Rezepte aus aller Welt, die es schon gab, ehe das sanfte Killerschlagwort „vegan“ aufkam.

Wie macht das der Brandstätter?, fragt man sich angesichts der Kochbuch-Produktivität dieses Hauses. Müssen wir uns Sorgen machen? Andererseits: Den Zgonc gibt's auch noch immer. Brandstätter-Kochbücher sind gut gemacht und vor allem auch inhaltlich motiviert. **Das Wachau-Kochbuch** bräuchte man vielleicht nicht ganz so dringend, aber die Idee, es Christine Saahs schreiben zu lassen, lässt die Sache anders aussehen. Die Demeter-Weinbäuerin der ersten Stunde exportiert ihren Qualitätswein in alle Welt und führt den beeindruckenden Nikolaihof, Österreichs ältestes Weingut. Herausgekommen ist ein schönes, mit Wachauer Anekdoten unterlegtes Buch, das beinahe jeden Klassiker, vom Backendl bis zum Fischgulasch, auch in der Wachau lokalisiert.

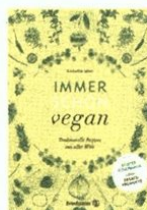
Oder wer braucht so etwas wie **Vegetarische Sommerküche**? Wenn der Autor jedoch Paul Ivic heißt und Inhaber und Koch des vielgerühmten vegetarischen Wiener Lokals Tian ist, denken wir darüber noch einmal nach. Natürlich werden wir belohnt, sei es mit leckeren Pilzburgern oder nur damit, dass einem der gute alte Reisaufwurf als Nachspeise wieder einmal begegnet. Den hat der Autor zu Gründungszeiten des *Falter* manchmal für das Team gekocht.

Und wer braucht ein Buch namens **Familienküche**, präsentiert vom Geschäftsführer der Weinmarketinggesellschaft? Jeder, wenn er draufkommt, dass die Rezepte aus dem Wirtshaus Klinger stammen, dem Stammlokal Thomas Bernhards in Oberösterreich. Altmodisch lecker das alles, und das Rezept für die Kalbsbrust passt. Es kommt eben bei allem auf den Blickwinkel an, nicht zuletzt beim Geschmack.

ARMIN THURNHER



Paul Ivic: *Vegetarische Sommerküche*. Brandstätter, 176 S., € 25,-



Katharina Seiser: *Immer schön vegan*. Brandstätter, 176 S., € 25,-



Nico Richter, Michaela Schneider: *Paleo. Power Every Day*. Day, Christian, 224 S., € 30,90



Willi Klinger: *Familienküche*. Brandstätter, 208 S., € 29,90



Hervé This: *Note-by-Note Cooking*. Columbia University Press, 256 S., € 26,20



Martina Salomon: *Iss oder stirb (nicht)!* Styria, 56 S., € 7,50



H. Rützler, W. Reiter: *Muss denn Essen Sünde sein?* Brandstätter, 182 S., € 19,90



Carsten Otte: *Der gastrosexuelle Mann*. Campus, 256 S., € 25,70