

Rezension

KUNZE Barbara u. BAHN Jan: Das Burger-Kochbuch. So geht's, so schmeckt's. avBuch im Cadmos Verlag, Schwarzenbek 2011

Michael BRAUER

In den Großstädten gibt es einen Trend zu Burger-Restaurants, die nur noch wenig mit den vielgeschmähten Fastfood-Ketten gemeinsam haben. Hier trifft sich ein Publikum, das gutes und herzhaftes Essen mit einer bestimmten urbanen Coolness verbinden möchte, die es bei den amerikanischen Vorbildern nicht findet. Die Gastronomen entstammen oft demselben Milieu wie ihre Gäste und betreiben – wie die Autoren des Bandes, die an der Slow Food Universität in Italien studiert haben – in der Regel kleine Läden, in denen sie mit viel Liebe zum Detail Burger zubereiten.

Doch was macht einen guten Burger aus? Barbara Kunze und Jan Bahr machen in ihrem „Burger-Kochbuch“ klar, dass man nicht nur erstklassige Zutaten benötigt, sondern auch alle Bestandteile selber herstellen sollte. Das Zentrum eines jeden Burgers bildet natürlich das gebratene Hackfleisch (im Fachjargon: Patty), für das die Autoren nicht nur beste Fleischqualität, sondern auch einen eigenen Fleischwolf empfehlen. Das Resultat nach dem Grundrezept ist allerdings durch die Beigabe von Zwiebeln und Rosmarin etwas überwürzt. Ist das Fleisch gebraten, benötigt man ein Brötchen, um den Burger, wie es die Etikette erfordert, mit den Händen essen zu können. Wenn an dieser Stelle Kunze und Bahr den „Luftbrötchen“ der Ketten und Supermärkte den Kampf ansagen, macht sich allerdings ein leicht ideologischer Zug im Buch bemerkbar. Denn statt eines Weizenbrötchens aus wertvollen Zutaten kreieren die Burger-Köche ein politisch-korrektes Vollkornbrötchen, das zumindest im heimischen Versuch zu hart und bröckelig gerät, um den Patty richtig zu umschließen und die Soße aufzunehmen. Wenn man dann noch Ketchup und Mayonnaise selbst hergestellt hat, sind alle Grundzutaten für einen guten Burger vorhanden.

Kunze und Bahr verstehen den Burger als Grundgerüst, dessen Inhalt man beliebig variieren kann. Folgerichtig enthält das „Burger-Kochbuch“ im Hauptteil 24 Rezepte aus den Kategorien Rindfleisch-Burger, Spezial-Burger und vegetarische Burger. Dabei kommen typische Kombinationen aus der internationalen (italienisch, griechisch, mexikanisch, asiatisch), aber auch regionalen Küche (Steirer-Burger) zum Einsatz. Bei den Spezial-Burgern wird dann das Fleisch variiert und Lamm, Pferd, Pute, Strauß und Wildschwein stehen auf der Speisekarte. Die vegetarischen Burger schließlich orientieren sich an Vorbildern wie dem Falafel und ersetzen den Fleisch-Patty durch Tofu und Halloumi.

Den Mut zum Experiment in allen Ehren, aber bei Lektüre und Nachkochen macht sich der Eindruck breit, dass die Autoren mit dieser Rezeptvielfalt eigentlich ihrem Grundanliegen widersprechen. Wer mit großem Aufwand und unter Einsatz von ausgewählten regionalen und saisonalen Produkten einen klassischen Burger zubereitet, setzt damit einen Kontrapunkt gegenüber dem industriellen Massenburger der Ketten. Dieses Geschmackserlebnis steht für sich. Schade, dass die Autoren diese Einfachheit nicht aushalten und sich in Fleischvariationen, garniert mit den üblichen Kombinationen der internationalen Küchen, stürzen, die schon an Beliebigkeit grenzen.