

Rezension

SCHMÜCKING Jürgen u. KNURA Andrea: Brand am Herd. Kochen mit Likören und Edelbränden. AV Buch, Wien 2010

Katharina SCHINDECKER

Bio drauf, Bio drin? Auf 128 Seiten soll man österreichische Bio-Rezepte und deren Köche kennenlernen. 8 Restaurants und Kochschulen stellen ihre besten Rezepte vor, welche mit verschiedenen Edelbränden und Schnäpsen hergestellt wurden. Die kulinarische Reise führt den Leser und Hobbykoch durch Österreich, Südtirol und die Schweiz. Hier steht vor allem Bio im Vordergrund, angefangen bei den Restaurants bis hin zu den Produkten, aus denen die Brände und Schnäpse hergestellt werden, welche von Bio-Austria kontrolliert werden. Die Rezepte sind durch das ganze Kochbuch durch immer mit dem Schwierigkeitsgrad der einzelnen Rezepte versehen. Alle Zutaten sind in jedem (gutsortierten) Supermarkt erhältlich. Abgesehen von bestimmten Klassikern, die in keinem Kochbuch fehlen dürfen, wie ein Schokoküchlein, Rehrücken, oder eine Sellerieschaumsuppe kommen auch exotischere österreichische Speisen, die traditionelle Produkte miteinschließen, wie Wild, Fisch und Gemüse. Produkte wie Ouzo, Mangold oder Risotto zeigen den kulinarischen Einfluss der im Laufe der Jahrzehnte immer mehr zum Teil der österreichischen Esskultur wurde. Diese Aufwertung der Rezepte trägt aber auch nicht dazu bei, dass diese Rezepte alltagstauglich werden, mehr scheint es, dass dieses Kochbuch mehr eine Werbung für die Restaurant und Kochschulen ist, als ein neuer Stern am Kochbuchhimmel. Einige Highlights, wie vor allem die Flugente auf Weichselrahm mit Brioche-Serviettenknödeln und der Zartbittercake mit Haselnussgeistfahne und Quitten-Mostello-Sorbet, ermöglichen somit durch den „Brand am Herd“ noch zusätzliche kulinarische Erlebnisse.