

Rezension

LAFER Johann: Der große Lafer. Die Kunst der einfachen Küche. Gräfe und Unzer, München 2009

KOLMER Franziska

Das großformatige und gewichtige Werk mutet mehr wie ein Bilder-, denn wie ein Rezeptbuch an, wenn etwa die Zubereitung der Grundgerichte in bis zu 10 Bildern mit den entsprechenden Handlungsanweisungen dargestellt wird. Vielfach bleibt es beim Dekorativen, wie z. B. bei den Bruléevierungen, wo man auch beim größeren Ausschnitt nur jeweils eine Karamellschicht erkennt. Abbildungen von Bindfäden oder Souffleformen auf einer Seite lassen nach deren Notwendigkeit fragen – und den Eindruck von Seitenfüllung entstehen. So auch, wenn bei der Creme Brulée auf einem Zuckersockel ein Ei und darauf eine Vanilleschote liegen und darunter „Feuer und Flamme für Desserts?“ geschrieben steht. Textlich ließ man auch nichts „anbrennen“ – die üblichen Klischees...

Am Anfang irritiert etwas der strikt alphabetische Aufbau nach Gerichten und der dabei dann erfolgten Schwerpunktsetzung und Auswahl. Wenn nach Bratkartoffeln: Text: „Wenn die Liebe durch den Magen geht“ die 10 Zubereitungsschritte, 4 Rezepte, 4 Fotos folgen und das nächste Stichwort „Carpaccio“ bildet, gefolgt von Chutney – ist man wohl etwas verblüfft. Diese eigenwillige Schwerpunktsetzung erschließt sich mit intensiverer Beschäftigung. Lafer greift verstärkt die derzeit modischen Gerichte auf, gibt für diese jeweils mehrere Variationen an. So kommt es zur ein Mischung von Gulasch und zeitgeistigem Tempura, von Pasta und Spätzle. Das ist durchaus anregend und inspirierend, wenn auch die Umsetzung im jeweiligen Rezeptblock: manchmal vier auf einer Seite sehr gedrängte Rezepte, wenig übersichtlich erfolgt. Hierbei fallen oftmals Bild- und Textteil weit auseinander. Da mit der alphabetischen Anordnung allein schwer zu arbeiten ist, kompensieren das zwei Register im Anhang.

Das Buch wendet sich eher an Kochanfänger, die dafür genaue Anweisungen erhalten. Die Herstellung ist nicht sehr kompliziert, führt zu ansprechenden Resultaten. Durch die vielen Variationen erhalten auch die Geübteren neue Anregungen. Es sind die Grundlagen für eine tägliche Küche mit 250 Rezepten, sehr vielen Fotos und „humorvollen“ Begleittexten für ein Publikum, das Lafer aus dem Fernsehen kennt.