

Rezension

HANNER Heinz, WAGNER Christoph: Die feine Küche. Pichler, Wien 2010

KOLMER Franziska

Heinz Hanner, der das Buch mit dem mittlerweile verstorbenen Christoph Wagner verfasste, sieht sich als Vertreter der Molekularküche. Diese hat jedoch ihren Zenit schon hinter sich. Das lag auch darin – das weiß Hanner – dass sie sich im Haushalt nur schwer umsetzen lässt, weil dort die dafür notwendigen speziellen Gerätschaften fehlen. Das berücksichtigt, soll sein Kochbuch in der „Haushaltsküche“ eingesetzt werden können.

Die Basis bilden die guten regionalen Spitzenprodukte, die zugleich auch den Aufbau des Buches vorgeben. „Aus dem Garten Eden von Mayerling“ entspringen „Urkarotte bis zum Knollenziest“. „Das Ei des Heinz Hanner“ trägt den Untertitel „Vom Molekulareis bis zum Kaviar“. Jeder Abschnitt wird mit einer kurzen Produkt- und Warenkunde eingeleitet, aber auch spezielle Zubereitungsmethoden wie z.B. die von Ochsenaugen sind eingerückt: Eiweiß und Eigelb werden jeweils für sich gebraten und dann zusammen montiert.

Das Kochbuch erscheint äußerlich wie inhaltlich sehr kompakt und enthält viele umsetzungstaugliche Rezepte. Bei diesen sind Zutaten wie Zubereitung aufgeführt, noch extra dazu das Anrichten. Nach den Anleitungen lässt sich arbeiten, sie sind präzise, nachvollziehbar, vor allem auf exakte Temperaturangaben und detaillierte Garzeiten – wie beim Ei: 4 Min. 45 sec. – wird größter Wert gelegt.

Die Gerichte sind eher ausgefallene Kreationen, aufwendig, verlangen spezielle Zutaten wie Knollenziest, Stachys, spezielle Wildkräuter, Lakritztagestes, Goldpulver, Gellan, Trisol, usw.. Das alles stellt für den anspruchsvollen Hobbykoch als Zielgruppe eine Anregung wie auch eine Herausforderung dar. Solide Kochkenntnisse werden verlangt wie auch genügend Zeit für die Vor- und Zubereitung.