Rezension

WINKLER Vitus: Der Essenmacher. Anton Pustet, Salzburg 2012

Franziska KOLMER

Vitus Winkler, Koch im heimatlichen Sonnhof in St. Veit im Pongau, geht nach der Devise vor, „Altbewährtes wieder aufleben lassen – mit neuen Kreationen überraschen." Entsprechend bilden auch hier die klassischen Rezepte der österreichischen Küche die Basis, mit regionalen und saisonalen Produkten dazu.

Die beträchtliche Selbststilisierung folgt der momentan beliebten Linie der „Jungen Wilden", was sich in zahlreichen Bildern des durchaus fotogenen Dreihaubenkochs erweist.

Das Werk enthält zahlreiche Rezepte, die die Kombinationslust des Koches zeigen, so etwa Räucherforellenmousse mit Sauce Cumberland und Radieschenturm, oder Variation: Alpenlachs im Salzburger Nockerl auf Sommergemüse. Der Schwierigkeitsgrad der Rezepte ist jeweils angegeben, es fehlt auch die Weinbegleitung mit den entsprechenden Empfehlungen nicht. Dazu gibt es noch Tipps und Hinweise für Aufbewahrung. Stil und den dialektalen Gegebenheiten des Pongaus folgend, wird der Leser kräftig geduzt, es spricht sozusagen ein inspirierter Koch zu inspiriertem Nachkocher. Manches gerät ein bisschen manieriert, wenn etwa das Himbeer-Salbei-Sorbet in einem selbstgemachten Eisblock serviert werden soll. Es finden sich zahlreiche Kräuter verwendet, die auch auf den Fotos auftauchen, diese könnten ein wenig appetitanregender wirken. Im Grunde gibt es hier eine solide, durchaus nachkochbare österreichische Küche, die nicht so altbacken wirkt und zugleich eine Visitenkarte des eigenen Gasthauses darstellen soll.