Rezension

SIEVERS Gerd Wolfgang: Der reine Geschmack. Kochen mit Salzen, natürlichen Fetten und Ölen. Pichler Verlag, Wien 2012

Taliman E. SLUGA

Quadratisch, praktisch und pur. Könnte man in Abwandlung eines Slogans einer süßen Verführung sagen. G. W. Sievers Kochbuch ist durchaus eine Verführung, sicher auch als eine solche gedacht. Vielleicht sogar als Provokation in der fast penetranten Form, wie Sievers den reinen Geschmack unserer Lebensmittel hier propagiert, ja einfordert. Ein Plädoyer für den „reinen, puren und authentischen Geschmack“ wie er es formuliert.

Dem entsprechend sind auch die Fotos von Peter Barci – einem Meister seines Fachs und eben erst mit dem Prix Prato für Kulinarikfotografie ausgezeichnet – pur, eindrucksvoll reduziert, aber sehr ansprechend.

Die Einleitung weißt einmal mehr auf das Anliegen es Autors hin. Das Thema Geschmack wird durchaus kontroversiell behandelt, umami ist für Sievers kein eigener Geschmack, bestenfalls eine Wirkung von Geschmacksverstärkern. Er setzt in diesem Zusammenhang einerseits auf die Wirkung von Salz, bzw. Salzen, denen er auch eine Liste der verwendeten Salzarten widmet. Desgleichen, und da stimmt er mit der Lehrmeinung überein, befindet er bestimmte Öle und Fette als zulässige Geschmacksintensivierer bzw. -träger. Auch diese finden sich auf einer Liste im Anhang mit Beschreibungen. Besonders hervorzuheben sind dabei Grundrezepte zu Buttermischungen.

Wie bei den Rezepten zu bemerken, ganz so dogmatisch geht es auch nicht zu. Und so darf‘s ruhig auch ein bisschen Alkohol, Essig, Milchprodukte, Honig und Agar-Agar geben.

Der Rezeptteil als beispielgebende Umsetzung seines Konzeptes für dieses Kochbuch ist in der klassischen Gliederung von Vorspeisen, Gemüse-, Getreide–, Pasta- und Hülsenfrüchtespeisen, Fisch und Meeresfrüchte, Geflügel und Kaninchen, Fleisch, Käse, Früchte, Süßspeisen und Desserts aneinander gereiht. Die Rezepte sind durchwegs anspruchsvoll, man braucht also schon eine ordentliche Einkaufsliste und ausreichend Basiserfahrung im Kochen, um die Wucht des reinen Geschmacks à la Sievers auf den Teller zu bringen. Das aber scheint sich zu lohnen.

Alles in allem ein spannendes Konzept, das – mit Augenzwinkern verfolgt – durchaus zu neunen, alten Geschmackseindrücken führt.