

Rezension

GEIBLINGER Elfi: Das Schrankenkochbuch. Anton Pustet, Salzburg 2010

Hannah Marlene WAHL

Elfi Geiblinger hat nun ihrer Passion entsprechend „Das Schrankenkochbuch“ herausgebracht. Die Salzburger Radiojournalistin ist für ihre Live-Berichterstattung von der Salzburger Schranne bekannt. So ist es nur schlüssig, dass sie den Produkten der Salzburger Schranne ein eigenes Buch widmet und darin Kochrezepte mit Produkten des traditionellen Wochenmarktes recht appetitanregend beschreibt.

Einleitend gibt sie einen Überblick über die Geschichte des Marktes und seine vielschichtige Kundschaft, die sie in verschiedene Typen kategorisiert. Auch „Hobbyhistoriker“ kommen dabei durchaus auf ihre Kosten: So erfährt man zum Beispiel wie die Salzburger Schranne vermutlich zu ihrem Namen kam.

Elfi Geiblinger beschäftigt sich auch mit den vielfältigen Produkten und Spezialitäten sowie mit den saisonalen Angeboten. Folglich lässt sie dann das vorbereitende Kapitel mit "Perspektiven für die nahe Zukunft" und „Die Jahreszeiten auf der Schranne“ ausklingen, indem sie dem Salzburger Wochenmarkt als Nahversorger ihre Anerkennung zollt. Der anschließende Teil besteht aus Rezepten, die dem Jahreszyklus folgen und versuchen der Vielschichtigkeit der Produkte am Salzburger Schrankenmarkt gerecht zu werden.

Die Rezepte selbst weisen kurze Beschreibungen auf und sind mit übersichtlichen Zutatenlisten versehen, wobei für den Hobby-Koch manche Zubereitungsanleitungen detaillierter ausfallen hätten können.

Die Abbildungen sind ansprechend und machen Appetit. Ob man sich jemals der Zubereitung eines Krebscappuccinos oder eines lauwarmen Saiblingsfilet mit marinierten Gartengurken und Rote-Rüben-Ravioli widmen wird, sei dahingestellt. Es wird jedenfalls zu einem kulinarischen Wunsch!

Eher banal erscheinen dagegen manch andere Rezepte, etwa jenes zur Bärlauchsuppe.

Es handelt sich hierbei wohl weniger um ein alltagstaugliches Kochbuch, denn dieses Kriterium erfüllen nur einige Basisrezepte. Es ist ein besonderes Kochbuch, das Rezepte für besondere Abende mit besonderen Gästen, bei denen man keine Kosten und Mühen für den Einkauf auf der Salzburger Schranne scheut, bietet.

Das schön gestaltete Buch ist zudem mit ansprechenden Fotos illustriert, die als Anregung für die lokale Salzburger Küche verstanden werden können. Abgeschlossen wird „Das Schran-

nenkochbuch“ mit einem Rezeptverzeichnis, einem Verzeichnis über das Angebot der Schranne. Kochen nach diesen Rezepten dürfte aber eher höhere Anforderungen an Haushaltsbudget und Kochkünste stellen.

Insgesamt ergibt sich das Bild eines fein recherchierten und ideenreichen Kochbuches, das so manchen Hobby-Gourmet kreative Ideen entlocken kann. Es ist ein schönes, ansprechendes Buch mit appetitanregenden Fotos. Schon der Einband macht Lust auf Einkaufen am traditionellen Salzburger Wochenmarkt.