

Rezension

SEISER Katharina u. NEUNKIRCHNER Meinrad: Österreich vegetarisch. Brandstätter Verlag, Wien 2012

Hannah Marlene WAHL

Schon auf den ersten Blick erscheint das Kochbuch „Österreich Vegetarisch“ als ein sehr hochwertiges, aufwendig gestaltetes Kochbuch mit ansprechendem Design. Dieses bestätigt sich nach dem Aufschlagen des Buches: Die appetitanregenden Fotos bilden zusammen mit den keineswegs überladenen, sondern eher schlicht gehaltenen Rezepten eine ansprechende Synthese. Die verschiedenen traditionellen Rezepte sind saisonal unterteilt und lassen auf das Anliegen der Autoren schließen regional zu kaufen und auf beispielsweise holländische Tomaten im Winter zu verzichten, denn die traditionelle österreichische Küche bietet auch im Winter eine breite Palette vegetarischer Gerichte, die mit saisonalen Angeboten zuzubereiten sind. So findet man in der Kategorie „Winter“ eine Wiener Erdäpfelsuppe oder Krautstrudel. Zudem findet man auf den 272 Seiten auch zahlreiche Basisrezepte wie für eine klare Gemüsesuppe, Apfelmus, verschiedene Arten von Kompott oder Weckerl. Trotzdem sind viele Rezepte nichts für die schnelle Küche. Das Verzeichnis am Ende des Buches gibt noch einmal eine Übersicht über die vielfältigen Rezepte. Das kann bei einem so umfangreichen Buch von großem Vorteil sein. Zudem sind vegane Rezepte gekennzeichnet. Anschließend findet sich noch ein alphabetisches Register, sowie ein Stichwortverzeichnis, das die Rezepte nach Zutaten unterteilt. Dieses kann vor allem dann von Vorteil sein, wenn man Ideen sucht um mit Zutaten zu kochen, die man schon zu Hause hat. Da in den traditionellen Rezepten ausschließlich die österreichischen Begriffe von Zutaten verwendet werden, ist das Buch auch mit einer Übersicht über „Küchenösterreichisch“ ausgestattet, dass Pelati als Dosentomaten oder Kren als Meerrettich entlarvt. Außerdem findet sich noch ein Glossar, in dem beispielsweise erklärt wird, wie man zu „haselnussbrauner Butter“ kommt.

Das Kochbuch „Österreich Vegetarisch“ ist das Ergebnis einer erneuten Zusammenarbeit der Kulinarik-Journalistin und Autorin Katharina Seiser und dem Koch Meinrad Neunkirchner der als „Meister der Aromen“ und Experte für österreichische Wildpflanzen, Wurzeln und saisonale Gemüsesorten gilt. Mit ihrem Kochbuch füllen sie, obwohl es sich bei vielen Rezepten um Bekanntes handelt, eine Lücke. Es handelt sich um eine meiner Meinung nach sehr gelungene Zusammenstellung fleischloser, traditioneller Gerichte, nicht um Neuschöpfungen. Laut den Autoren handelt es sich um „vertraute Klassiker“, die auf ihre Alltagstauglichkeit überprüft und

ins 21. Jahrhundert übertragen wurden. Das macht sich beispielsweise durch das Beigeben von Rum, Zitronenschale und Vanillezucker zum Germteig für die Buchteln bemerkbar. Manchem wird womöglich ein gewisses Ungleichgewicht zwischen süßen und sauren Speisen auffallen. Dies ergibt sich aber dadurch, dass die süßen Gerichte eine sehr dominante Rolle in der traditionellen österreichischen Küche spielen, vor allem, wenn man Gerichte mit Fleisch ausklammert.

Alles in allem handelt es sich um ein sehr schön und ansprechend gestaltetes Schmuckstück, das alltagstauglich ist und zum fleischlosen Kochen mit regionalen und saisonal erhältlichen Zutaten animiert.