

Rezension

Bayerischer Rundfunk (Hg.): Unser bayerisches Kochbuch. Neu interpretierte Klassiker und feine Schmankerl der beliebtesten Spitzenköche und Konditoren. Südwest Verlag, München 2011

Franziska KOLMER

Das Werk stellt angeblich „eine Liebeserklärung an die Vielfalt der bayerischen Küche“ dar, doch was hier unter „bayerischer Küche“ wieder einmal verstanden wird, bleibt offen. Denn „ohne die kulinarischen Einflüsse aus Frankreich, Italien oder Österreich“ wäre eine bayerische Küche „schlicht undenkbar“. Ist es dann noch denkbar, mit diesem Etikett hausieren zu gehen? Was ist bayerisch bei „Bobbes mit Macadamianüssen und Feigen“? Wenn Andreas Geitl Wurzelgemüse mit dem synthetischen Trüffelöl abrundet, ist auch eine andere Grenze überschritten. Zudem versteht sich ohnehin, dass die Reklame für die hier vorgestellten Köche und Konditoren nicht fehlt.

Das Buch enthält ca. 100 Rezepte auf 140 Seiten. Der Aufbau zeigt das übliche Schema von Vorspeisen, Fisch, vegetarischen und Fleischgerichten, dazu Mehlspeisen. Schon bei den Suppen und Vorspeisen bedarf es der Phantasie, um bayerische Elemente zu erraten, wie etwa beim Sellerie- Birnen- Carpaccio mit Gorgonzola Crostini. Vermittelt wird eine neue, leichte Küche, mit dem Bemühen, die traditionell schwerere Kost bekömmlicher zu machen. Von den Knödelvariationen sind etwa die Pressknödel auf Kürbisragout, die Deggendorfer Knödel mit Salbeisauce hervorzuheben und von den klassischen Mehlspeisen der Apfelstrudel, Käsekuchen und die Prinzregententorte. Die Anweisungen für die Rezepte sind detailliert, die Arbeitsschritte gut gegliedert, es fehlen nicht Tipps und die Fotos. Die Zubereitung erfordert jedoch einen gewissen Aufwand, so ist es auch kein Buch für Anfänger, denn Grundkenntnisse sollten schon vorhanden sein. Die Rezepte sind anregend, kreativ und laden zum Nachkochen ein. Ein ansprechendes, aber kein eigentliches bayerisches Kochbuch.