

Rezension

FLAMMER Dominik u. MÜLLER Sylvan: Das kulinarische Erbe der Alpen. Das Kochbuch. AT Verlag, Aarau 2013

Karin BUCHART

Die Rezepturen im Kochbuch des Kulinarischen Erbes verlangen Zeit, Gespür und Offenheit. Offenheit deshalb, weil die feinen Geschmäcker von Urgetreiden, alten Gemüsen, Wildpflanzen und alten Haustierrassen uns nicht mehr geprägt haben und wir sie deshalb neu kennenlernen. Und Zeit, um die Zutaten zu beschaffen, die in keinem Lebensmittelsupermarkt erhältlich sind und deren Namen kaum aussprechbar sind. Dominik Flammer hat regionale Kreationen aus zehn Bergregionen zusammengetragen und die Schöpfer dieser Rezepturen eindrucksvoll dargestellt. Dabei stößt er auf Zutaten wie etwa Beinwell, Tüpfelfarn oder Steinklee, die in Österreich als Lebensmittel gar nicht zugelassen sind. Andere Wildpflanzen wie das Franzosenkraut, das als unausrottbares Unkraut gilt, werden ebenso verkocht. Die Haberwurzel, die Höri-Bülle oder der Knollenziest stehen neben anderen alten Gemüsen ebenfalls im Rampenlicht der beiden Schweizer.

Flammer zeigt die historische Entwicklung der Zutaten und damit auch, wie der Mangel an Lebensmitteln erfinderisch macht. „Versuch und Irrtum“ haben die Bekömmlichkeit von Sorten und Zubereitungspraktiken geprägt.

Das Kochbuch zum Kulinarischen Erbe der Alpen liest sich für Gastrosophen wie ein spannender Roman, in dem der Ausgang - in diesem Fall der Geschmack der Kreationen - nicht vorhersehbar ist.

Das Buch ist auf alle Fälle eine Inspiration für regionale Küche im alpinen Raum!