

Rezension

PERNKOPF Ingrid u. WAGNER-WITTULA Renate: Die traditionelle österreichische Küche. Pichler, Wien 2012

Martina RAUCHENZAUNER

Die Kultur eines Landes lässt sich über Sprache, Geschichte und vor allem über das Essen begreifen, dies streichen auch die Autorinnen Ingrid Pernkopf und Renate Wagner-Wittula im Vorwort ihres Kochbuches „Die traditionelle österreichische Küche“ klar hervor. Ein besonderes Anliegen ist ihnen der Erhalt der ‚althergebrachten‘ Küche und der ‚Kampf‘ gegen die Globalisierung des Geschmacks à la Junkfood.

Diesem Anspruch wird das Kochbuch auch gerecht. Neben dem Tafelspitz finden sich weitere Klassiker, wie Leberknödelsuppe, Zwiebelrostbraten oder die berühmte Sachertorte. Gleichzeitig wird aber auch auf moderne Einflüsse nicht verzichtet. So werden die als sehr ‚fettig‘ bekannten Gerichte abgespeckt, die Fleisch reiche Küche mit vegetarischen Rezepten bereichert und auch an die Leser mit wenig Zeitbudget wurde gedacht. Auch auf traditionelles Geschirr wird verzichtet, die ansprechend angerichteten Speisen werden vielmehr in weißen Tellern und Schüsseln präsentiert.

Besonders gelungen sind das schlichte und übersichtliche Layout sowie die Gliederung in die einzelnen Kapitel. Ein schnelles Auffinden von bestimmten Rezepten ermöglicht das ausführliche Register im Anhang. Für Leser, die Schwierigkeiten mit dem „österreichischen Deutsch“ haben, wurde auch ein Glossar hinzugefügt, in welchem die wichtigsten Begriffe im Kochbuch erklärt werden. Die Anweisungen in den Rezepten sind klar und verständlich, die praktisch umgesetzten Gerichte funktionieren und sie schmecken einfach lecker.

Die Frage, was „die traditionelle österreichische Küche“ sei, wird hier einmal mehr durch die Klassiker beantwortet, welche die meisten Touristen auf den Speisekarten der heimischen Gastronomie wiederfinden. Nicht von der Hand zu weisen sind dabei die böhmischen und italienischen Einflüsse, die auch in diesem Kochbuch klar erkennbar sind. Es handelt sich eben um eine Küche, die ihre Wurzeln größtenteils im 19. Jahrhundert hat und aus den verschiedensten Teilen der Habsburgermonarchie stammt.

Für alle Liebhaber dieser Küche bietet dieses Kochbuch einen ausführlichen Überblick über Grundrezepte und zahlreiche Varianten.