

Rezension

AICHINGER Maximilian: 100 kleine Köstlichkeiten. Einfach Kreativ Genial. Pichler Verlag, Wien 2012

Simone KEMPINGER

In der internationalen Gourmetküche wird immer mehr Wert darauf gelegt, wie Speisen auf den Teller gebracht werden. Da noch ein kleiner Tupfer bunter Sauce, dort noch ein kleines Blättchen... Angerichtet wird auf verschiedenstförmigen und -färbigen Tellern, Schüsselchen, Gläsern oder Platten. Dabei unterscheiden sich, durch die Globalisierung vorangetrieben, die Anrichteweisen der Hauben-gekrönten Köche von Sydney bis Kopenhagen kaum noch. Der regionale Aspekt geht dabei im Wettstreit um die schönsten bzw. kreativsten Speisen leider oft verloren.

Maximilian Aichinger, ein neuer Star auf dem österreichischen Parkett der Haubenköche präsentiert in seinem ersten Werk „100 kleine Köstlichkeiten – einfach, kreativ, genial“ 100 solcher kleinen, essbaren Kunstwerken ähnelnden, Gerichte und kulinarischen Spielereien. Er hat es aber zumindest bei den verwendeten Zutaten geschafft den Österreichbezug nicht zu verlieren. Aichinger bringt trotz des modernen internationalen Designs vorwiegend regionale Zutaten, teils mit exotischen Nebendarstellern als Fingerfood auf den Teller bzw. Spieß. Geschmorte Kalbsbackerlwürfel, die mit eingelegten Perlzwiebeln aufgespießt werden, Eierschwammerl werden als kleine Sülzchen am Spieß oder als Risotto angerichtet, das Beef-Tatar in einer Minischaumrolle präsentiert oder etwas exotischer: die Karotten-Zitronengras-Schnitte.

Im Kochbuch sind sowohl einfache, aber nicht weniger effektvolle Kleinigkeiten für ungeübtere Köche zu finden, als auch aufwändigere Gerichte und essbare Dekorationen, die dem Koch etwas Geschick und Können abverlangen. Ähnlich gestaltet sich die Wahl der Zutaten. Für einige Rezepte muss man schon etwas tiefer in den KüchENZAUBERKASTEN greifen, andere kommen mit handelsüblichen, einfach zu erstehenden Zutaten aus. So benötigt man für die Herstellung von „Parmesankorallen“ oder „bunten Reiscrackern“ jeweils nur drei Zutaten und kaum kochtechnisches Wissen. Beides wird bei den Gästen als dekoratives Accessoire eines Gerichts oder selbstgemachtes Knabbergebäck für Staunen sorgen.

Die Rezepte sind Großteils mit Tipps des Meisters versehen, die einem weitere mögliche Kreationen aufzeigen. Jedoch sind Aichingers Anleitungen, seinem Niveau entsprechend, teilweise etwas knapp ausgefallen und mit einigem „Küchenlatein“ gespickt. Die in den Rezepten verwendete Sprache könnte für ungeübte Köche etwas schwierig zu verstehen sein. Da auf die Beigabe eines Glossars verzichtet wurde, wird mancher Kochlaie vor der Zubereitung

eventuell nicht geläufige Begriffe „googeln“ müssen. Das Kochbuch richtet sich vorwiegend an geübte Köche und Profis, die sich neben den kreativen, exquisiten Kompositionen auch Ideen und Anregungen hinsichtlich des verwendeten Geschirrs, der Anrichte- bzw. Präsentationsweise holen können.

Maximilian Aichinger ist nach einigen Wanderjahren im Ausland und einigen Stationen in österreichischen Zwei-Haubenlokalen nach Gmunden zurückgekehrt und begeistert nun als Küchenchef im Schlosshotel Freisitz Roith am Traunsee seine Gäste mit seinen kreativen Kompositionen.