

Rezeption

TRIPPOLT-MADERBACHER Silvia u. PROKOP Ernst Peter:
Die Bärenküche. Das beste von Josef u. Josef Trippolt.
Styria Regional, Carinthia Verlag, Wien - Graz - Klagenfurt 2010

Franziska KOLMER

Die Bärenküche meint das gleichnamige Restaurant, zum anderen ist es eine Anspielung auf den Senior, der auf einem Foto dieser Vorstellung durchaus gerecht wird. Das Kochbuch beginnt ganz typisch: Die gesamte Familie inszeniert sich, Vater und Sohn stehen als Köche am Herd, zeigen ihre Trophäen. Um dem neuen Trend gerecht zu werden, sammeln sie auch Kräuter: das soll für eine natürliche, gesunde, heimatverbundene Küche stehen. In dem Fall trifft das durchaus zu. In den Titeln findet sich die PR Erfahrung der Ehefrau des Juniors wieder, denn sie lauten: „Kleines und Feines, bärige Pasta, an der Angel, was Ordentliches zum Beißen, unser täglich Brot, und süßer Gusto“. Das ist zugleich die Einteilung des Kochbuchs. An Gerichten erscheinen etwa Timbalino von der Räucherforelle, Kastanienravioli im Lavendelsaft mit lauwarmen Honig-Oliven-Äpfel. Der Schwerpunkt liegt auf der regionalen Küche, mit Gerichten wie Lavanttaler Leberl an mit gedämpften Frühkraut und rotem Paprika oder Basilikum- Grudi (eine Art von Gnocci) mit milchgeräuchertem Saibling und Honig-Fenchel. Unter die Nachspeisen fallen eine Tarte vom Boskoop- Apfel oder ein Tiramisu „Klassiker“ mit frischen Himbeeren. Hervorzuheben ist noch ein großes Kapitel mit vielen Brotrezepten wie Brioche-Sesamweckerl, Kürbis Focaccia, Weißbrot, Grissini. Die Anleitungen in den Rezepten sind detailliert, verständlich gehalten und übersichtlich. Die Rezepte sind gut umsetzbar. Ganzseitige Illustrationen zeigen die Gerichte, die Rezepte sind gewöhnlich auf grauem oder gräulichem Papier angerichtet, doch die Dekorationen, das Anrichten überhaupt auf den Tellern, wirken etwas maniert. Manchmal ist die Deko schlicht übertrieben. Das zeigt sich vor allem bei den Desserts. Das Kochbuch zeigt eine bodenständige regionale Küche, die anregend umgesetzt werden kann, es überfordert bei der Umsetzung nicht.

Das Werk erhielt einen Katharina-Prato-Preis 2012.