

## Rezension

SIEBERER Martin: Ideen für den kleinen Hunger. Kochen und genießen mit Bier. Tyrolia, Innsbruck 2006

**Sandra PFISTERMÜLLER**

Dieses Kochbuch richtet sich an den typischen mitteleuropäischen Biergenießer, da der leckere Gerstensaft hier zu den Grundnahrungsmitteln und zur Kultur zählt. Der sehr allgemein gewählte Titel "Ideen für den kleinen Hunger" des von Martin Sieberer geschriebenen Kochbuches trägt den ergänzenden Untertitel "Kochen und genießen mit Bier", welcher dem Leser erst spezifischere Informationen zuteil werden lässt.

Dieses Buch richtet sich an alle Biergenießer sowie Freunde guten Essens, und schildert auf seinen 120 Seiten zahlreiche Rezepte, die vom "Vollen Korn" bis zum "Süßen Leben" keine Wünsche offen lassen. Untermalt und ergänzt mit vielen optisch ansprechenden Bildern und Illustrationen, wecken die Rezepte den Appetit auf die beschriebenen Köstlichkeiten - das Auge isst bekanntlich mit.

Am Anfang werden ein paar Informationen zu diesem Brauerzeugnis im Allgemeinen gegeben, dann zu Snacks und gleich danach zum Autor. Meist sind die Rezepte so aufgebaut, dass sie jeweils eine Doppelseite einnehmen, welche sowohl einem Bild des beschriebenen Gerichts als auch die benötigten Zutaten und die Zubereitung genügend Platz bietet.

Um dem Vorhaben eines Bier-Kochbuches gerecht zu werden, findet sich für jedes Gericht eine Empfehlung für eine dazu stimmige Biersorte. Hierbei werden keine konkreten Biermarken beworben, sondern lediglich die Sorten, wie etwa Weißbier, dunkles Bier bzw. Schwarzbier, Pils, Märzen und auch Radler angeführt.

Da sich der Autor eher an Hausmannskost orientiert, sind die Rezepte meist von deftiger Natur wodurch sich beispielsweise Speck sehr oft in der Zutatenliste findet. Nichtsdestotrotz versäumt es der Autor nicht, auch Fisch und vegetarische Rezepte unter die zahlreichen Fleischgerichte zu packen.

Es finden sich größtenteils eher einfache und schnelle, jedoch zugleich äußerst geschmackvoll-intensive Rezepte. Die Kategorien reichen von "Volles Korn" (allerlei rund ums Brot), "Pikantes und G'schmackiges zum Bier" (Brotaufstriche), "Aus Großmutter's Suppentopf" (nur Bierbrotsuppe), "Minis ganz groß in Szene" (Hauptgerichte mit Fleisch, Innereien, Fisch etc.) bis zu "Das süße Leben" (drei Gerichte).

Während die Kategorie "Aus Großmutter's Suppentopf" etwas überflüssig wirkt, da sie nur ein Gericht enthält, ist "Minis ganz groß in Szene" unpassend formuliert, da es sich dabei um Hauptspeisen handelt und das Konzept des kleinen Hungers bricht.

Die Rezepte sind allgemein verständlich und erfordern keine besonderen Vorkenntnisse. Sie präsentieren eine gelungene Mischung aus gesund und deftig und sind teilweise ausgefallen, teilweise traditionell bodenständig oder bilden eine Variation aus beidem. Der "Zu welcher Speise passt welches Bier"-Guide fasst gegen Ende des Buches noch einmal auf einer Doppelseite alles Wichtige zusammen. Zwickel und Bockbier werden dort zwar angeführt, ein dazu passendes Gericht sucht man im Buch jedoch vergeblich.

Eine besonders schmackhafte Empfehlung meinerseits ist das Speckbrot, da es nicht nur einfach nachzukochen ist, sondern auch vorzüglich zu dem dazu empfohlenen Schwarzbier schmeckt!