

Rezension

SCHUHBECK Alfons u. SCHWALBER Angelika: Feines aus dem Ofen. Herzhaft & süß. Verlag Zabert Sandmann, München 2011

Martina RAUCHENZAUNER

Franz Schuhbeck, der bekannte Starkoch aus Bayern, veröffentlichte bereits zahlreiche Kochbücher, ist auch berühmt für seine Fernsehauftritte und zuletzt wurde sein Gesicht für einen „bayrischen Burger“ einer bekannten Fastfood Kette vermarktet. Ebenso prominent ist Angelika Schwalber, die mit ihrer TV-Serie „Herzhaft & süß“ die Backfreudigen mit Ideen anzuregen versucht.

Passend zum Titel der TV-Serie erschien nun ihr gemeinsames Kochbuch „Feines aus dem Ofen – herzhaft & süß“. Das Vorwort ist im Dialog zwischen Schuhbeck und Schwalber gestaltet, wobei die „traditionelle bayrische Küche“ mit der guten alten „bayrischen Kultur“ dem Leser noch einmal näher gebracht werden soll. Vielmehr aber wirkt dieses Vorwort als ein schlecht inszeniertes Bauerntheater nach dem Fahrplan der *invented tradition*. Als besonders „bayrisch“ kleiden sich Zutaten wie zum Beispiel griechischer Joghurt, exotische Früchte, Saffran, Tiramisu, Cantuccini, ...

Besonders dankbar muss die landläufige Küche den Bayern sein. „Den Schwaben sei Dank für die Erfindung der Spätzle!“ Trotz bayrischen Stolzes muss der Starkoch doch schließlich einsehen „die grünen Spätzle haben sich die Schwaben wahrscheinlich von den Italienern abgeschaut, [...]“. Aber nur die Grünen, wahrscheinlich!

Angesprochen wird im Vorwort vor allem der/die „Ur-Bayer/in“, eine Weißwurst mit Breze wird man in diesem Kochbuch aber vergeblich suchen. Dieses Kochbuch ist hingegen mehr für die exquisiten Gaumenfreuden kreiert, das mit Zutaten wie Trüffeln und Wachteleier auch einen „exquisiten“ Geldbeutel voraussetzt. Auch die Zimtblüten aus dem Spezialitätengeschäft oder Internet sind für 7,93 € á 100g nicht im Budget des „Durchschnittsbayern“.

Besonderen Wert legen die Autoren auf den natürlichen Geschmack der Speisen, der bei Schuhbeck mit Chilisalz, Chilipulver, Chiliflocken, mild oder edel-süß besonders „natürlich“ und „bayrisch“ schmeckt. Analog dazu bei Schwalber findet man Zitronenschalen und Zitronensaft mehrmals in beinahe all ihrer Rezepte. Der Eigengeschmack von einem Kartoffelgröstl mit Spinat-Pilz Salat wird mit 27 Zutaten noch einmal klar hervorgehoben, oder ein Blaukraut mit 18 verschiedenen Zutaten, elementar! Ein Steaksandwich mit Garnelen, zu finden bei Snacks & kleinen Gerichten, ist mit 32 Zutaten nicht nur wegen des fehlenden Eigengeschmackes des Fleisches zu vernachlässigen.

Doch dies stellt für die Autoren nur die kleine Kochschule dar! Diese Vereinfachung der Kochkunst steht in keiner Relation zu den anspruchsvollen Rezepten, die nur zum Teil für Teilnehmer einer kleinen Kochschule geeignet sind. Besonders bei einem Misslingen des Rezeptes deprimieren die genussvollen Bilder, doch wird man zum Trost am Ende des Kochbuches auf die Sendungen verwiesen, wo man noch einmal die kleine Kochschule vom Starkoch demonstriert bekommt.

Aber nicht alle Tipps vom Profi sind wirklich brauchbar. Freunde des süßen Backwerkes seien daran erinnert, dass ein Biskuit-Teig durch einen gut geschlagenen Ei-Schnee erst richtig fluffig wird, und dieser daher erst zum Schluss in die Masse vorsichtig unterhoben wird. Die Autorin spricht sich auch für einen lockeren Teig aus, doch mengt sie alle Zutaten in den Ei-Schnee wobei durch das viele Rühren „die unterschlagene Luft wieder verpuffen kann“ bzw. wird.

Zum Garnieren schlägt Schuhbeck Blütenblumen vor, leider *passé de mode*. Zum Schluss seien noch alle Allergiker gewarnt, denn ab nun befindet sich Blütenstaub auch auf Weihnachtskeksen.