

Rezension

PEIER Franz u. SLUGA Taliman: F(r)isch auf den Tisch. Das österreichische Fisch-Kochbuch. Leopold Stocker Verlag, Graz 2011

Martina RAUCHENZAUNER

„F(r)isch auf den Tisch“ lautet nicht nur der Titel des Kochbuches von Franz Peier und Taliman Sluga, sondern auch das Motto, denn im Mittelpunkt steht der österreichische Fisch. Als leichte und delikate Alternative zum Fleisch wird der Fisch in Österreich immer beliebter. Häufig aber handelt es sich, wie die Autoren anmerken, um importierten Fisch, welcher auf Grund der Züchtung in Fischfarmen und der langen Transportwege und die damit verbundene Umweltbelastung nicht als frisch und gesund bezeichnet werden kann. Vielmehr setzen die Köche auf den Trend der Regionalität und die Qualität der Fische, die sich in heimischen Gewässern tummeln, wobei der Leser das Gefühl vermittelt bekommt, mit dem Kauf von regionalem Fisch, anstatt von importiertem, könne man die Probleme der Welt lösen. Auf alle Bundesländer wird genau eingegangen sowie hervorgehoben, welche Fischarten jeweils typisch sind und welche Arten regional gezüchtet werden. Die namentliche Erwähnung von Fischzüchtern und Berufsfischern könnte gleichzeitig aber auch als schleichende Werbung interpretiert werden, da sich diese, wie im Buch angemerkt, offensichtlich noch größeren Absatz ihrer Produkte erhoffen.

Für Geschichtsinteressierte gibt es auch einen kurzen Teil über die Kulturgeschichte des Süßwasserfisches, welche wieder spezifiziert für die neun Bundesländer dargestellt wird. Jedoch ist dieser sehr lückenhaft und daher eher zu vernachlässigen, besonders dort wo Probleme bei geographischen Grenzziehungen auftauchen. Admont gehört nicht, wie angegeben, zu Niederösterreich, sondern in die Steiermark und der Irrsee liegt in Oberösterreich, nicht in Salzburg.

Sieht man über diese Fauxpas hinweg, so bietet das Kochbuch in einem weiteren Kapitel einen spannenden Einblick in die historischen Kochtöpfe Österreichs. Für das Burgenland findet man im „Esterhazy Kochbuch“ von Christoph Wagner aus dem 15. Jahrhundert ein Rezept für Pötttschinger Saibling. Für Tirol wiederum ist ein Rezept aus dem Kochbuch der Philippine Welser aus dem 16. Jahrhundert zu finden. Aber auch Salzburg ist mit Conrad Hagggers „Neuen Saltzburgischen Kochbuch“ prominent vertreten.

Eine Beschreibung der Süßwasserfische findet sich auch in dem Werk, jedoch sind die Ausführungen zu den einzelnen Fischen eher kurz gehalten und eher für Sportangler informativ. Für nähere Erläuterungen sei der Leser auf Fachliteratur verwiesen.

Im zweiten Teil des Buches geht es dann um die Zubereitungsarten von Fisch, wobei am Beginn mit Bildern das Filetieren dargestellt wird, was besonders für Kochanfänger eine große Hilfe ist. Auch wird auf die richtigen Gewürze für Fisch, die richtige Zubereitung und die Prüfung der Frische eingegangen. Die Rezepte sind innovativ und verleiten zum Nachkochen, doch manch originelle Zubereitung stößt auf Unverständnis. Wie zum Beispiel Alpenlachs in der Folie, welcher mit Hilfe eines Bügeleisens gegart wird! Selbst „wenn einmal der Herd kurzfristig versagt“, ist diese Variante nur für Profis am Bügeleisen zu empfehlen, ansonsten erhält man anstatt eines Filets ein Mus. Falls Herd und Bügeleisen streiken, kann laut Autoren noch immer der Wasserkocher die Situation retten, wobei angemerkt sei, dass es dafür auch spezielles Kochgeschirr ohne Kabel gäbe.

Besonders hingewiesen wird auf die Frische der Zutaten und auf die saisonale Verwendung des Gemüses. Gleichzeitig wird Dosenfutter empfohlen, was die Glaubwürdigkeit der Autoren bröckeln lässt. Wobei sich dieses Dosenfutter mittels Bildern auch noch als direkte Werbung für Käferbohrender Firma XY herausstellt.

Obwohl die Fotos zu den Rezepten im Allgemeinen sehr geschmackvoll inszeniert sind, findet man auch mitunter eigenartige Gestaltungsvorschläge. Zum Beispiel bei dem Rezept „Forellenroulade mit Gemüse“, denn ein Curaçaoblauer Gelee-Fischsudent spricht nicht unbedingt der natürlichen Farbgebung von Lebensmitteln.

Im Anhang finden sich noch einige wertvolle Hinweise, wie unter anderem eine Auflistung der Rezepte die schnell oder Jahreszeiten-gerecht zuzubereiten sind. Auch sind für einen Laien die Weinempfehlung sowie das ausführliche Glossar hilfreich.

Das Kochbuch gibt einige spannende Anregungen und liefert nützliche Informationen, doch es als „Symphonie in Fisch-Dur“ zu propagieren, wie im Klappentext, ist etwas zu hoch gegriffen.