

Rezension

KARLINGER Rosa: Kochen einfach genial. Das Karlinger Kochbuch. Begleiter vieler Generationen. 20. Auflage. Trauner Verlag, Linz 2010

Simone KEMPINGER

Die mittlerweile 20. Auflage des Werkes bürgt für Qualität. Seit mehr als 50 Jahren ist das Kochbuch wichtiger Ratgeber und unverzichtbares Nachschlagewerk für ambitionierte Köchinnen und Köche. Nachdem vorangegangene Auflagen seit einigen Jahren im Handel vergriffen waren, entschloss man sich, den Klassiker als die „neue“ Karlinger mit frischem Gesicht wieder aufleben zu lassen. Das Werk wurde unter Mithilfe von Profiköchen und Kochlehrerinnen komplett überarbeitet und dafür wohlverdient mit dem Gourmand „World-Cookbook-Award“ ausgezeichnet.

Man findet bei den Rezepten neben Bekanntem aber auch viel Neues. Oftmals sind mehrere verschiedene Varianten angeführt. Die vielfältige Variation erstreckt sich von klassischer österreichischer Hausmannskost, die auf die Anfänge des Werks zurückgehen, bis zu neuen Kreationen aus der mediterranen Küche. Es sind sowohl einfache Basisrezepte für Anfänger, als auch aufwändige Rezepte für geübte Köchinnen und Köche enthalten.

Der Inhalt ist sehr anschaulich und übersichtlich aufgebaut und in 22 Kapitel und einige Unterkapitel gegliedert. Die Abfolge der Kapitel orientiert sich an der klassischen Menüfolge: Zu Beginn Brot und Gebäck, Vorspeisen, Suppen. Darauf folgen herzhaftere Gerichte mit Fisch und Meeresfrüchte, Nudelgerichte, Pizzen und Quiches, Knödel, Kartoffel-, Reis- und Getreidegerichte, Gemüsegerichte, Fleischgerichte, Geflügel, Innereien und Faschiertes sowie Beilagen. Den Abschluss machen Desserts, Mehlspeisen, Torten, Kekse, Einkochtes und Getränke. Am Beginn jedes Kapitels findet der Leser eine kurze Einleitung mit wichtigen Hinweisen und Anregungen die Zubereitungsarten bzw. die Hauptzutaten des Abschnitts betreffend. Daran angefügt folgt ein alphabetisch gereihtes Register mit allen Rezepten im Überblick. Die Mengenangaben sind, soweit nicht anders angegeben, für 4 Personen ausgelegt. Die Rezepte werden durchgängig von appetitanregenden Fotos begleitet. Viele der Basisrezepte sind Schritt für Schritt detailliert erklärt. Oftmals wurde jedem Arbeitsschritt ein eigenes passendes Foto beigelegt, um auch Anfänger richtig anzuleiten. So wird beispielsweise ein wirklich einfach zuzubereitendes Eieromelette in vier Arbeitsschritten, jeweils mit eigener Abbildung beschrieben. Mit ebensoviel Detailverliebtheit zeigt man, wie das Pochieren von Eiern vonstatten geht. Sogar bei der relativ komplizierten Flechttechnik eines Brioche kann man wenig falsch machen, wenn man die sehr anschaulichen und für Jedermann verständlichen Arbeitsanleitung mit Abbildung befolgt. Fünf verschiedene Piktogramme informieren den Koch

über Besonderheiten und Schwierigkeitsgrade des jeweiligen Rezeptes. Die Sanduhr steht beispielsweise für Gerichte, die mehr Zeitaufwand erfordern, die Kochmütze für aufwendigere, extravagante Kreationen.

Dieses Kochbuch macht Kochen genial einfach! Es gibt wenig zu bemängeln, einzig die Liste der Fachbegriffe im Anhang. Auch wenn in den Rezepten alle Vorgänge sehr detailliert beschrieben sind, ist sie mit einem Umfang von nur einer Seite doch ein wenig dürftig ausgefallen. Auch der relativ hohe Preis schlägt negativ durch. Mit rund 60 Euro muss man schon etwas tiefer in die Tasche greifen, was so manchen Interessenten doch vom Kauf abhalten könnte. Dafür bekommt man Qualität und kann sich so manches andere gutgemeinte Werk sparen. Dies macht das Buch zum idealen Geschenk für angehende und fortgeschrittene Köchinnen und Köche.