

Rezension

OBAUER Rudolf und Karl: Vom Kochen auf dem Lande. Rezepte für den raffinierten Naturgenuss. Verlag Zabert Sandmann, München 2011

Franziska KOLMER

Das Buch macht eine – freilich nicht genannte – Verneigung vor Franz Meier-Bruck und seinem: "Vom Essen auf dem Lande", das die Klassiker der österreichischen Regionalküche enthält. Das "Büro Meisinger", auch nicht genannt, dürfte in bewährter Manier für die empathischen Zwischen- und die Einleitungstexte verantwortlich sein. Die Fotos bieten die üblichen Klischees: angerichtet wird in irdenen Formen auf alten Brettern oder karierten Tüchern, wiederum auf rustikalen Unterlagen. Das ist der momentane Bildtypus von "Regionalität", ohne den es auch hier nicht abgeht. Dass auch die Obauers entsprechend ins Bild gesetzt werden, versteht sich.

Ihre Küche setzt auf erstklassige heimische Zutaten, ist regional verankert, nicht übertrieben und nicht manieriert, gut nachzuvollziehen und sehr anregend. Der Arbeitsaufwand bei den Rezepten hält sich gewöhnlich in Grenzen. Der bodenständigen Basis fehlt nicht eine gewisse Raffinesse; es fließen der Obauersche Geist und das Obauersche Wissen und Talent in dieses Kochbuch hinein. Darin stehen im Grunde klassische Gerichte wie Hirschrücken, Fasan. Unter der Rubrik Festtagsgerichte fehlen die Kalbsvögerl, wie die gebackenen Kaninchen nicht. Es ist so, wie es sich gehört: die Tradition scheint durch, aber sie hat ihre Schwere, ihr Gewicht verloren, ist leichter, moderner, verträglicher geworden. Das solide Kochbuch gehört ins Regal, zur Sammlung der Obauerschen Kochbücher. Was gibt es als höheres Lob? Damit wird man kochen!