

## Rezension

MITSCHE Eduard, KRANZL Dieter, REISINGER Johann, FISCHER Peter u. BUCHINGER Manfred: Küche. Lebensmittel & Qualität. Trauner Verlag, Linz 2010

### Simone KEMPINGER

Jeder, der sich nicht nur für Rezepte und Kochen interessiert, sondern auch etwas über den Umgang, die Verwendung und Herkunft von Lebensmitteln bzw. Zutaten erfahren möchte, wird von diesem herausragenden Werk begeistert sein und es nicht mehr zur Seite legen wollen. Es wurde von einigen Koryphäen der österreichischen Küchenmeister mitgestaltet und besticht durch das fundierte Wissen der Autoren. Dafür wurde es auf der Frankfurter Buchmesse mit der Goldmedaille der „Gastronomischen Akademie Deutschlands e. V.“ ausgezeichnet.

Dieses Werk soll aber kein Lehrbuch darstellen, sondern ist ein Fachbuch für die Praxis. Dem Leser wird ein wertvolles Verständnis für ökologische und frische Produkte vermittelt und damit sein Sinn für echten Geschmack, Regionalität und Sortenvielfalt geschärft. Der Regionalitäts- bzw. Österreichbezug wird unter anderem bei der Präsentation von Essig, Öl und Kakaobohnen sichtbar, man war ausschließlich bei heimischen Produzenten zu Gast und verwendete deren außergewöhnliche Produkte als Beispiele.

Der Inhalt gliedert sich anschaulich in die großen Kapitel „Koch und Produkt: Ethik im Umgang mit Lebensmitteln“, „Pflanzliche Lebensmittel“, „Gemüse und Kräuter: Natur direkt auf den Teller“, „Obst: Bereichernde Vielfalt“, „Getreide: einen Oscar für die beste Nebenrolle“, „Fette, Öle, Essig:“, „Fleisch und Geflügel“ sowie „Fisch & Co“ Auch ein kleiner Exkurs in die Käseherstellung fehlt nicht. Im Anhang findet man ein, mit einem Umfang von elf Seiten, wirklich bemerkenswertes; alphabetisch gereihtes, Stichwortverzeichnis. Auf jeder Seite findet der Leser mindestens einen wertvollen „Tipp vom Profi“ oder farblich hervorgehobene bedeutende Bemerkungen zum jeweiligen Thema. Es ist schwierig, ein Kapitel besonders hervorzuheben, da jedes für sich erwähnenswert ist und eine gelungene Zusammentragung von wertvollen Tipps, Anregungen und Erklärungen darstellt. Im Saisonkalender findet man, übersichtlich nach Monaten gegliedert, wertvolle Tipps für die Menüzusammenstellung. Es werden die jeweils passenden Saisongemüse, Salate, Kräuter, Pilze und Obstsorten aufgelistet. Von besonderem didaktischem Wert sind die Kapitel „Ethik im Umgang mit Lebensmitteln“ und „professioneller Umgang mit pflanzlichen Lebensmitteln“. Im Erstgenannten stellt man die Frage: handelt es sich um „Haltung von Tieren oder Fleischproduktion“? Massentierhaltung wird artgerechter Tierhaltung gegenübergestellt. Weiters geht man der Frage nach: „Was ist bio bzw. öko“? Im Zweitgenannten bekommt man Ratschläge für den Einkauf, die richtige

Lagerung und die damit einhergehende Bewahrung wertvoller Inhaltsstoffe von pflanzlichen Lebensmitteln.

Die daran anschließenden Kapitel „Gemüse und Kräuter: Natur direkt auf den Teller“ und „Obst: bereichernde Vielfalt“ sind, praktisch für die Menüplanung, nach Jahreszeiten unterteilt. Es gibt kaum eine Obst- oder Gemüsesorte, die hier nicht in vollem Umfang Erklärung findet. Es wird durchgängig auf den Anbau, die richtige Lagerung, die Verwendungsmöglichkeiten in der Küche sowie die bevorzugten Zubereitungsarten hingewiesen. Was bei den Gemüsen fehlt, sind die Zeitangaben bei den vorgeschlagenen Zubereitungsmöglichkeiten. Hervorzuheben sind die enorm umfang- und lehrreichen Abschnitte über Spargel und exotische Früchte. Bei den Südfrüchten wird eine schier endlose Sortenvielfalt vorgestellt, von denen einige Sorten Hobbyköchen (noch) unbekannt sein könnten, wie etwa die Cherimoya - eine Annonenfrucht, die Rambutane, die haarige Litchi oder die Tropenfrucht Mangostane. Besonders aufschlussreich sind die jeweiligen, meist von Fotos begleiteten Erklärungen zur Vorbereitung und den Verarbeitungsmöglichkeiten der vielfach unbekannteren Früchte in der Küche.

Das Kapitel Fleisch und Geflügel gestaltet sich wie alle vorangegangenen in Perfektion. Beispielhaft für die Detailverliebtheit der Autoren ist die Darstellung vom Zerlegen und Aufbereiten einer Schweinehälfte, die über neun Seiten und auf 85 Fotos dargestellt, Punkt für Punkt erklärt wird. Selbst ein Laie wäre mit dieser Anleitung im Stande, das Fleisch richtig in brauchbare Stücke zu zerteilen. Ebenso umfangreich sind auch die Darstellungen von der Aufbereitung von Lamm und Geflügel. Das letzte Kapitel widmet sich ausführlich und mit ebenso großer Sorgfalt wie die Vorangegangenen den Fischen und Meeresfrüchten. Nach der Erklärung von Qualitätskriterien und richtiger Lagerung wird eine Einteilung und Erklärung der Süßwasser- und Meeresbewohner nach Lebensraum, Körperform, Sortenvielfalt usw. vorgenommen. Es folgt die Vorbereitung und Weiterverarbeitung in der Küche. Dabei werden die wichtigsten Handgriffe und Kniffe des Schuppens, Enthäutens und Filetierens anhand verschiedener Fischarten sowie das Zerlegen von Krustentieren fachmännisch und von Bildern begleitet dargestellt. Den Abschluss macht ein kurzer Exkurs über Algen.

Das Buch „Küche: Lebensmittel und Qualität“ ist ein herausragendes Werk der Extraklasse. Es ist ein wertvolles Fachbuch für fundierte Warenkunde, sowohl für Fachleute, als auch für Hobbyköche. Ferner ist es für Lehrlinge ein schier unverzichtbarer und instruktiver Begleiter durch die Ausbildung. Es stellt eine hervorragende Orientierungshilfe für regionalen und bewussten Einkauf und sicheren, hygienischen Umgang mit Lebensmitteln dar. Der Preis von rund 59 Euro scheint zwar auf den ersten Blick etwas hoch, es lohnt sich aber in jeder Hinsicht.