

Rezension

SCHUHBECK Alfons: Meine Küche der Gewürze. Zabert Sandmann, München 2009

KOLMER Franziska

Schuhbeck sieht sich als Spezialist für Gewürze, führt er doch auch einen Gewürzladen in München und hat 2010 bei der Gewürzausstellung in Rosenheim mitgewirkt. Schuhbeck stellt im Buch die wesentlichen Gewürze und Küchen-Kräuter vor. Jedes von ihnen ist naturgetreu und gut erkennbar abgebildet. Sie sind genau erklärt, auf gesundheitsfördernde Eigenschaften wird eingegangen, wie auch auf Geschichtliches. Zu diesen Rubriken kommen noch Informationen zu Inhaltsstoffen, Herkunft und Qualität. Es schließt sich eine kleine Schule der Gewürzküche an, instruktiv wie hilfreich, mit der Verarbeitung und Anwendung bestimmter Gewürze. Hier erfährt man etwa, wie eine Vanilleschote zu verarbeiten ist. Der folgende Rezeptteil enthält den üblichen Menüaufbau, wobei Pasta und Reis, Gebäck und Konfekt eigene Kapitel bilden. Im üblichen Rezeptschema stehen links die Zutaten, auf der rechten Seite in nummerierten Arbeitsschritten die genauen Zubereitungsschritte. Von einem Grundprodukt, z. B. der Tomate ausgehend, setzt Schuhbeck ein Gewürz, wie Zimt oder Kardamom ein, woraus eine Suppe mit Einlage oder eine Soße entstehen. Das wirkt harmonisch, anregend und auch gesundheitsfördernd; worauf er besonderen Wert legt.

Wir haben hier ein informatives und inspirierendes Kochbuch für Anhänger der natürlichen Aromen von Kräutern und Gewürzen. Zu vielen Gerichten gibt es illustrative Abbildungen. Schuhbeck bringt im Grunde klassische Rezepte für die gehobene, aber auch für die alltägliche Küche, die durch die Gewürze eine andere Note bekommen. Die Rezepte verlangen bei ihrer Umsetzung durchaus ein gewisses Maß an Kochkenntnissen.