

Rezension

METKA Markus u. WALKENSTEINER Thomas M.: Die neue Aromaküche. Genussvoll durch die Welt der Gewürze. Christian Brandstätter Verlag, Wien 2012

Barbara MORINO

Der Band ist das Resultat der gemeinsamen Autorenschaft eines Arztes und eines Restaurantkochs. Die Rezepte sind gut erklärt, aber zu realitätsfern – das ist Küche für die gehobene Gesellschaftsschicht, die kochen lässt. Für Leute die wirklich selber kochen, sind die Rezepte zu aufwendig von den Zutaten und von der Zubereitung her. Die Anweisungen können also nur Anregungen bieten. Am brauchbarsten sind die letzten 25 Seiten: die handfeste Basis.

Die Gerichte, die auf weißem Geschirr und auf weißem Hintergrund präsentiert werden, vermitteln klinische Sauberkeit, aber keine Esslust – dieses „foodstyling“ ist nicht gelungen.

Leider fällt die Beschreibung der Gewürze, um die es ja eigentlich geht, sehr knapp aus, davon wäre mehr erwünscht und notwendig. Majoran, Melisse, Kresse oder Rauke u.a. haben es z.B. gar nicht in die neue, top, super Liste geschafft.

Die sprachliche Ausgestaltung lässt wiederholt Verwunderung zurück. Schon im Titel stellt sich die Frage: haben Gewürze ein *neues* Aroma oder bekommen wir eine *neue* Küche? Überhaupt findet eine gehäufte Verwendung von „top“, „super“ und „neu“ statt. Der inflationäre Gebrauch von Superlativen macht misstrauisch, was will man damit ausdrücken? Modernität? Gewürze und Kräuter sind gut, haben medizinische Wirkungen und schmecken hervorragend, das sind keine neuen Erkenntnisse sondern historisches Wissen, dies herunterzuspielen, lässt Präpotenz erahnen.

Und was ist ein Bauernei? Wer legt das? Ist ein „lackiertes“ Stubenküken ein Schaugericht oder noch genießbar? Was sind „asiatische“ Aromen? Indische, chinesische, malayische, japanische, koreanische, vietnamesische, thailändische Gewürze oder Gewürzmischungen? Miso Suppe ist ein köstliches Gericht, das man selbstverständlich auch in Europa gut zubereiten und genießen kann. Sie wird original ausschließlich aus Suppenschalen getrunken, nie in tiefen Suppentellern serviert oder gelöffelt. Gefüllte Essschalen dürfen nicht auf Esstäbchen gestellt werden, das ist ein Tabu. Auf minimalen kulturellen Kontext sollte man in der Liga, in der die Autoren sich wähnen, Acht geben.