

## Rezension

PETZ Christian: Die neue Wiener Küche. Brandstätter Verlag, Wien 2011

**Franziska KOLMER**

Im Vorwort lobt Eckhart Witzigmann seinen ausgezeichneten Schüler und dessen außerordentliche Kochkunst. Dieser hat sich diverse Meriten erarbeitet und widmet sich jetzt auf seine Weise einer Neuinterpretation der „Wiener Küche“. Das Buch enthält 185 Seiten und das Standardschema des Menüaufbaus. Der dortigen überkommenen Konsumkultur und ihrer Fleischlastigkeit wird durchaus Tribut gezollt, nach 20 Vorspeisen, etlichen Suppen, annähernd einem Dutzend vegetarischen Gerichten überwiegen die Fisch- und die Fleischspeisen. Ein Wiener Kochbuch wäre freilich ohne die obligatorischen Mehlspeisen nicht vollständig. Die Aufmachung soll geerdet wirken, das Papier sieht aus wie vom Recyclinghof, die Überschriften wie mit einem Stempel aufgeprägt. Auch die abgebildeten Gerichte sollen einen Retro-Eindruck erwecken, wozu auch das einfache Keramikgeschirr passt. Die Speisen greifen die lange Wiener Küchentradition auf, werden freilich in verfeinerter, neuer Form dargeboten. Es finden sich Riesling-Kutteln mit Schneckenkipferl, Kalbskopfgalette, Kapernhecht mit legiertem Gries, Portionsapfelstrudel mit Weinchaudeau. Die Bezeichnungen der Speisen drücken aus, was auf dem Teller liegt. Die Rezepte sind alltagstauglich und gut umsetzbar, werden in klarer und leicht verständlicher Form wiedergegeben. Es ist ein empfehlenswertes Kochbuch und eine gute Investition für die Fans der Wiener Küchenkultur.