

## Rezension

### LANDSCHÜTZER Johann A.: Die Seele der Österreichischen Küche. Ursprüngliche Genüsse im Jahreslauf. Leopold Stocker Verlag, Graz 2010

**Barbara BRAWISCH**

„Noch schöner als Kochen ist das Essen selbst zubereiteter Speisen.“ So beginnt Johann Landschützer mit seinem Vorwort und man merkt, wenn man die ersten Seiten des Buches durchblättert, schnell, was er damit meint. Von der frischen Bärlauchsuppe über den gekochten Tafelspitz mit Schnittlauchsauce bis hin zu traditionellen Topfenknödeln mit eingelegten Preiselbeeren findet man eine breite Palette an traditionellen, schmackhaften und raffinierten Gerichten.

Es sind vor allem heimische Genüsse aus dem Jahreslauf, die mit Gedanken prominenter Gastgeber „garniert“ sind. Ob in der Küche des Benediktinerstifts St. Paul oder im Wirt zum Weißen Rössl am Wolfgangsee, in der Küche von Franz Klammer oder auf der Alm: Es werden stets heimische Produkte mit dem Wissen über die Herkunft verwendet. Natürlich sind diese auf die Jahreszeiten abgestimmt, denn den frischen, nach Knoblauch duftenden Bärlauch von der sonnigen Waldlichtung gibt es nun mal nur im Frühling. Auch die passenden Rezepte für die Weihnachtsbäckerei fehlen natürlich nicht. Die Route beginnt im Frühling, wo man sich am Holzherd des Kärntner Almdorfs „Seinzeit“ trifft und endet im Winter in einem verschneiten Hotel im Salzburger Lungau. Dazwischen stößt man immer wieder auf nette Begegnungen mit interessanten Leuten, Tipps und Tricks vom Autor persönlich und auf das ein oder andere bekannte Rezept mit neuem Gesicht.

Der Genussfaktor in diesem Buch erstreckt sich dabei aber nicht nur auf traditionelle Klassiker der heimischen Küche, sondern umfasst auch selbstgebackenes Brot und das Ansetzen von Kräuteröl oder Nusslikör.

Das Buch ist mehr als nur ein gewöhnliches Kochbuch, die prominenten und traditionsreichen Gastgeber die ihre persönlichen Geheimnisse lüften werden abgerundet von wunderschönen Bildern von Philipp Moser, der es mit Bravour gemeistert hat, die „Seele der Österreichischen Küche“ auf seinen Bildern festzuhalten. Neben einem ausgezeichneten Rezeptteil, der einem in Wort und Bild das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt, finden sich auch kurze Essays, in denen Landschützers Gastgeber zu ihrer Ess- und Genussphilosophie Stellung nehmen. Auf diese Weise wird ein tiefer Einblick in die „Seele“ der österreichischen Kochkultur gewährt und erklärt, warum Österreich noch immer als Land der Genießer gilt.