

Rezension

TSCHEMERNJAK Willi, RINGHOFER Werner u. PÖSCHL Arnold: Süße Küche. Die 100 besten Rezepte aus Kärnten, Friaul & Slowenien. Pichler Verlag, Wien 2012

Martina RAUCHENZAUNER

Bei Willi Tschernjak wird Tradition großgeschrieben. In seinem Werk „Süße Küche“ setzt der Koch auf regionale Spezialitäten, die sich in dem Schmelztiegel von Kärnten, Friaul und Slowenien entwickelten. Hilfreich für die regionalen Ausdrücke ist das am Beginn des Kochbuchs angeführte Glossar, welches eine „Übersetzung“ der in Mundart verfassten Termini liefert, zusätzlich finden sich die landestypischen Namen der Rezepte sowie mit deutscher Übersetzung. Um die Verwirklichung der Rezepte etwas zu vereinfachen, wird beinahe zu jedem Rezept ein passendes, qualitativ hochwertiges Bild geliefert, welche Lust aufs Backen machen. Um den Rezepten eine historische Dimension zu geben, wird versucht diese in einen kulturhistorischen Kontext zu stellen.

Befremdlich hingegen wirkt das Übermaß an Selbstrepräsentation. So beschreibt sich Tschernjak im Vorwort als „kulinarischer Botschafter in Singapur und Washington“ und vergisst dabei nicht auf das handschriftlich abgedruckte Lob des Starkochs Wolfgang Puck: „für Willi der beste Konditor Meister in Europa + Amerika“. Selbst im Rezeptteil vergisst der Koch nicht dem Leser mitzuteilen, mit welchem Starkoch oder tollen Restaurant er eine „langjährige berufliche Partnerschaft“ pflegt. Mehr Informationen wünscht man sich weniger zu seinen Freundschaften, als wie zu Literaturverweisen oder Quellenangaben zu den kulturhistorischen Ausflügen. Unweigerlich fragt man sich: „Hatte wirklich jeder Bauernhof einen eigenen Backofen?“ Was hat „Brot und Spiele“ mit einem im spätmittelalterlichen Klerus gehandeltes Rezept in Siena zu tun?

Im Vorwort spricht Tschernjak von der Vermischung der landestypischen Speisen von Romanen, Germanen, Slowenen und die Donaumonarchie, also von historischen Rezepten. Gilt dann eine Cremeschnitte aus dem Jahre 1953 auch als historisch?

Das Kochbuch bietet Einblick in die süße(n) Küche(n) in Kärnten, Friaul und Slowenien, wobei positiv auffällt, dass viele Rezepte auch ohne Schokolade auskommen. Auch wenn die Rezepte einfach wirken, sollten die Anforderungen nicht unterschätzt werden. Vor allem für Teige braucht man Erfahrung und Fingerspitzengefühl. Ob man die teils aufwendigen Rezepte wirklich kocht ist fraglich. Ein absolutes Must-have sieht anders aus.