

## Rezension

KURZ Christel: Die vegetarische Kochschule. Küchenpraxis. 250 Rezepte. Warenkunde. Christian Verlag, München 2011

### **Franziska KOLMER**

Bereits der Titel verrät, dass es sich hier um ein Basiskochbuch handelt. Darum wird auch den Grundlagen der vegetarischen Küche gut ein Viertel des 400-seitigen Werks gewidmet. Im Kapitel Küchenpraxis vermitteln die Arbeitstechniken Schritte für die Umsetzung der folgenden Rezepte. Die Angaben dabei sind äußerst präzise, werden zusätzlich durch aussagekräftige Bilder ergänzt. Die Vorbereitung einer Artischocke wird in 15 bebilderten Arbeitsschritten detailliert, anschaulich, leicht nachvollziehbar dargelegt. Die Küchenpraxis beinhaltet Grundtechniken wie raspeln, hobeln, reiben, aber auch Zubereitungsarten wie dämpfen, frittieren, gratinieren, führt diverse Getreide und Teige vor. Die Großgliederung des Werkes richtet sich nach den Jahreszeiten, mit dem Schema: Suppen, Rohkost und Salate, aus dem Ofen, für jeden Tag, für Gäste, Desserts und Getränke. In Rezepten für Gäste findet sich etwa eine Gurkenbavaroise, Gemüsecappuccino in einer Mokkatasse, Spargelterrinen mit Tomatenvinaigrette und Tomatencreme-brûlée. Hier wird etwas dem modischen Zeitgeist gehuldigt, dem andererseits eher klassisch anmutende Rezepte gegenüber stehen. In den Rezepten spiegelt sich auch der internationale Einfluss, ohne den eine vielfältige und vielseitige vegetarische Küche wohl nicht möglich wäre. Eine weitere Leistung der Autorin liegt darin, Rezepte raffiniert umzuwandeln und zu interpretieren. Die Fotos bringen gute Qualität, ein großes Kapitel „Warenkunde“ mit Erläuterungen zu diversen Produkten beschließt das Werk. Hier liegt ein Standardwerk der vegetarischen Küche vor, das zeigt sich auch darin, dass es mittlerweile hochrangige Auszeichnungen erhalten hat.

Wer sich direkt inspirieren lassen will, dem sei ein Besuch im Restaurant der Autorin in Berchtesgaden ans Herz gelegt, nicht nur wegen der hervorragenden Speisen, sondern auch wegen des einzigartigen Ambientes. Wir sind jedes Mal wieder von ihrem vegetarischen Sonntagsbrunch begeistert.