

Rezension

GASSER Herwig, LOIBELSBERGER Gerhard: Wiener Nachspeisen. Rezepte aus Meisterhand. AV Buch, Wien 2010

Franziska KOLMER

Herwig Gasser, Patissier, Inhaber einer eigenen Konditorei und Gerhard Loibelsberger, Hobbykoch und freier Texter, vereinten sich, um diese süße Wiener Kulinarik zu publizieren. Das handliche Buch enthält an die 40 Rezepte auf 96 Paperbackseiten. Wie es bei einem Wiener Kochbuch sein muss, kommt am Anfang natürlich das Historische: Nockerl, Knödel, Strudel, also die Basis der Mehlspeisküche. Im Großen und Ganzen handelt es sich um typische traditionelle Rezepte, die aber für den heutigen Geschmack adaptiert sind. So finden sich Vanillenockerl, Kestenkoch, Brandteigkrapferl und die Strudel vom Millirahmstrudel bis zum Weintrauben- Weichselstrudel, ebenso wie Liwanzen, Kaiserschmarrn, Scheiterhaufen. Die Rezeptgestaltung ist detailliert, die Mengenangaben sind übersichtlich; es fehlt nicht der entsprechende Tipp für die Zubereitungen. Die Anweisungen sind leicht verständlich und gut umzusetzen, wenn auch Grundkenntnisse nicht von Nachteil sein dürften.

Es ist ein Buch für Mehlspeisen-Liebhaberinnen und -Liebhaber. Wie die Autoren meinen, braucht es dazu noch etwas Geschichte, so fehlt die abgegriffene Anekdote von Salome Alt nicht, die angeblich diese Salzburger Nockerl erfunden hat. Das exemplifiziert zugleich auch das Gestaltungsprinzip dieses Buches, Rezepte aus älteren Kochbüchern werden übernommen und neu interpretiert – diese Wurzeln aber hätte man gerne erfahren. Beim Durchblättern kommt der Appetit, dieser bildet den Ansporn, sich selbst als Patissier zu versuchen.