

## Rezension

ESSEN & TRINKEN (Hg.): Das große ABC des Kochens. Die 250 wichtigsten Techniken und Tricks. Südwest Verlag, München 2012

**Simone KEMPINGER**

Deutschlands größtes Food Magazin „Essen und Trinken“ hat mit „Das große ABC des Kochens - Die 250 wichtigsten Techniken und Tricks“ ein bestechendes Basiswerk herausgegeben, das sowohl für Einsteiger als auch versierte Köche wertvolle Tipps und Anregungen bereithält.

Auf 368 Seiten und mit 1500 Farbfotos werden 250 Kochtechniken, 200 Küchenwerkzeuge und 50 Basisrezepte dargeboten. Das Werk ist in drei umfangreiche Teile gegliedert.

Der erste Teil, welcher rund 30 Seiten umfasst, präsentiert dem interessierten Leser einen Überblick über sämtliche Küchenutensilien, welche zur Herstellung eines Menüs benötigt werden und in einer perfekt ausgestatteten Küche nicht fehlen sollten. Von Backformen über verschiedenste Kochwerkzeuge und -geschirr bis hin zu den jeweils geeignetsten Schneide- und Elektrogeräte usw. werden die Utensilien mit ihren jeweiligen Verwendungsbereichen und Funktionen detailliert vorgestellt. Beispielsweise kennt das Werk ganze 21 verschiedene Kuchen-, Back- und Pieformen, die jeweils mit Abbildungen und ausführlichen Erklärungen zum richtigen und besten Einsatz in der Küche versehen sind. Oftmals ist in den Abschnitten auch ein Einschub über Materialkunde zu finden, der dem Leser die Vor- und Nachteile sowie die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten des jeweils erklärten Materials näher bringen.

Der zweite und dritte, ineinander verwobene Teil des Kochbuchs beschäftigt sich mit verschiedenen Arbeitstechniken. Der jeweils vorgestellten Arbeitstechnik folgen einige thematisch passende Rezepte, Abwandlungen von diesen und weitere praktische Arbeitstipps. Die vielfältigen Rezepte enthalten von Basisrezepten für gebratene Spiegeleier bis hin zur Zubereitung aufwendiger Fonds viele bebilderte Schritt-für-Schritt-Anleitungen, welche jeden Arbeitsgang sukzessive und sehr anschaulich erklären. Die präsentierte Rezeptauswahl erstreckt sich von Back- und Konditorentechniken, Brot & Teig, Kuchen, Eier, Fisch, Getreide und Hülsenfrüchte, Nudeln, Pies & Tartes über Geflügel, Saucen, Schalentiere, Fonds bis hin zu Gemüse.

Die Beschreibung der Arbeitstechniken beinhaltet beispielsweise im ersten Abschnitt „Back- und Konditorentechniken“ Anleitungen, wie Sahne richtig geschlagen werden sollte, wie man Butter richtig schaumig rührt oder wie man gekonnt Eier trennt. Dabei sind viele Einträge mit separaten Hilfestellungen ergänzt, für den Fall, dass die Sahne beim Aufschlagen ausflockt. Für Kochneulinge wird zum Beispiel auch thematisch getrennt und jeweils mit Bebildnerungen genau erläutert wie man runde Backformen, Bundformen und Backbleche vor dem Einfüllen der Kuchenmasse professionell vorbereitet. Im Kapitel Fleisch, welches unter den Arbeitstechniken zu finden ist, wird erläutert, wie man Hackfleisch (Faschiertes) selbst herstellen kann oder wie verschiedene Fleischteile von Schwein und Rind fachkundig geputzt und nach dem Garen richtig tranchiert werden. Fachwissen, mit dem man seine Gäste beim nächsten Dinner bestimmt beeindrucken kann. Ebenso findet man im Kapitel Geflügel umfassende und wiederum ausgezeichnete bebilderte Anweisungen, wie man Geflügel richtig dressiert (zum Braten zusammenbindet) und füllt oder für die Zubereitung anderer Gerichte richtig häutet, entbeint und vor dem Garen professionell zerlegt. Geübte Köche können ihr Wissen sicherlich im Kapitel „Schalentiere“ erweitern. Dort findet man wiederum ausführlich beschriebene und bebilderte Anleitungen zu den Themen Muscheln und Austern, richtiges putzen und vorbereiten, zum Beispiel Hummer tranchieren oder Krebse gekonnt auslösen, es wird aber auch gezeigt wie man Garnelen richtig schält und entdarnt.

Im Anhang des Werks findet man eine Flüssigkeits- und Umrechnungstabelle, eine Tabelle, welche die optimalen Gartemperaturen für Fleisch und Geflügel anführt und weiters eine Aufstellung, welche Zutaten wenn nötig am besten durch andere zu ersetzen sind, was besonders bei Lebensmittelallergikern eine sehr wichtige Hilfestellung sein kann. Zusätzlich ist in diesem Abschnitt ein alphabetisch gegliedertes Schlagwortregister sowie ein Rezeptregister verzeichnet, welches aber nach Themenbereichen gegliedert ist. Zu guter Letzt gibt es auch noch ein alphabetisches Verzeichnis der beschriebenen Küchenwerkzeuge.

Dieses Werk ist wirklich für jeden zu empfehlen, der Kochambitionen hegt. Aufgrund der großen Zahl an Basisrezepten und bebilderten, detaillierten Schritt-für-Schritt Anleitungen ist es sicher für Kochanfänger besonders geeignet. Aber auch geübte Köche können bei den vielen Extratipps und ausführlichen Ratschlägen von Profis ihren Kochhorizont erweitern und davon profitieren.