

Rezension

MITSCHE Eduard, KRANZL Dieter, REISINGER Johann, BU-
CHINGER Manfred, FISCHER Peter, HOFFINGER Oliver u.
GRADWOHL Joachim: Küche. Garmethoden & Rezepte.
Trauner Verlag, Linz 2012

Simone KEMPINGER

Das erfolgreiche Autorenteam des Trauner Verlags, Sparte Gastronomie, hat mit „Küche: Garmethoden & Rezepte“ ein neues bemerkenswertes Werk herausgegeben, das sowohl für anspruchsvolle Hobbyköche als auch für Profiköche grundlegende Tipps und Anregungen bereithält. Das Buch liefert Fachwissen für alle, die in der Küche bereits versiert sind, sich aber mit dem Gebiet der vielfältigen Garmethoden noch intensiver auseinander setzen und ihr Wissen darüber erweitern möchten, um ihre Gäste immer wieder aufs Neue zu begeistern.

Das Buch gliedert sich in zwei Teile: Im ersten Teil werden sämtliche (momentan in unseren Breiten) bekannte Garmethoden und ihre Anwendung vorgestellt, im zweiten Teil findet der Leser allerhand Rezepte, in denen die vorher eingehend beschriebenen Gartechniken Anwendung finden.

Begonnen wird mit grundlegenden Basics. Auch wenn man es nicht wahrhaben mag, gutes Kochen beginnt beim richtigen Schneiden der Zutaten. So werden allein für Gemüse, Zwiebel und Fleisch rund 30 verschiedene Schneidearten in allen erdenklichen Variationen gezeigt. Eine Übersicht und detaillierte Beschreibung der beim Zubereiten exquisiter Speisen unerlässlichen „Hilfsmittel“, liefert Ratschläge und neue Ideen. Denn auch der begnadetste Koch kommt nicht ohne Verwendung von so genannten „Hilfsmitteln“ wie Bouquet garni, Gewürzsäckchen, verschiedenste Salz- und Buttermischungen, Bindemittel, Füllungen, Reduktionen oder Marinaden aus. Neben bereits Bekanntem wird beispielsweise auch die Anwendung von in unseren Breiten noch eher unbekanntem Bindemitteln wie Pfeilwurzelstärke, Tapiokamehl und -perlen sowie Johannisbrotkernmehl beschrieben. Vor dem Herzstück des Werkes, der Besprechung der Garmethoden, wird die Herstellung und Verwendung verschiedenster Grundsaucen, Jus, Glace, Fonds etc. welche die Grundlage für eine gelungene Speise bilden, Schritt für Schritt auf über 30 Seiten detailliert erklärt.

Den Hauptteil des Kochbuchs bilden, wie der Titel besagt, die Garmethoden. Zuerst bekommt der Leser in einer anschaulichen Tabellenform eine Übersicht über die rund 40 vorgestellten Garmethoden, dem Temperaturbereich nach geordnet. Diese reichen von -196°, der Zubereitung mit Stickstoff bis zum Abflämmen mit über +1.000° Celsius. In den Bereichen dazwi-

schen findet man neben den bekannten klassischen Zubereitungsmethoden auch Erklärungen und Anleitungen für Räuchern, Niedertemperaturgaren, Sous-vide-Garen, Confieren, Dämpfen, Pochieren, Poelieren, Garen in der Holzkiste, Glacieren, Flämmen, um nur einige der möglicherweise nicht für Jedermann/-frau geläufigen Methoden zu nennen. Darauf folgt eine detaillierte, teilweise bebilderte „Step-by-Step“ Beschreibung der klassischen Zubereitungsmethoden wie Blanchieren, Braundünsten, Braten, Frittieren usw. Die Vorstellung „moderner“ Garmethoden, welche teilweise wiederentdeckt, teilweise aber erst durch die moderne Entwicklung der Arbeitsgeräte möglich wurden, folgen im nächsten Abschnitt. Eine besondere Spezialität ist sicher das langsame Garen von zartem Fleisch und Fisch in Bienenwachs, welches von Heinz Reithbauer kreiert wurde. Ein Kapitel über ursprüngliche und wiederentdeckte Garmethoden wie Grillen auf offenem Feuer, Garen im Holzofen, Garen in der Ton- bzw. Pekaschale, um nur einige zu nennen, bildet den Abschluss vor dem darauffolgenden Rezeptteil. Der Rezeptteil ist ein Potpourri aus den Schätzen der Autoren. Die rund 200 Rezepte sind, der klassischen Menüfolge entsprechend, in Vorspeisen, Suppen, Brot, Fisch & Co, Fleisch der bekannten Speisetierarten, Vegetarisches und Süßes gegliedert. Die Rezepte an sich sind mit einer ausführlichen Zutatenliste sowie einer durchnummerierten Zubereitungsanweisung sehr übersichtlich aufgebaut. Um den Anweisungen unmittelbar folgen zu können muss man jedoch über kochtechnische Vorkenntnisse und dem Wissen über das richtige Küchenvokabular verfügen. Bei den jeweiligen Rezepten wäre es wünschenswert zu ergänzen, um welche Zubereitungsmethode es sich handelt, um einen besseren Bezug zu den zuvor vorgestellten Garmethoden zu erhalten und auch, um auf den ersten Blick zu erkennen, ob die entsprechenden technischen Gegebenheiten zur perfekten Zubereitung in der eigenen Küche vorhanden sind.

Abgerundet werden die Erklärungen, Anleitungen und Rezepte von wertvollen „Tipps vom Profi“, mit grün unterlegte Kästchen mit wesentlichen Spezialanmerkungen zum jeweiligen Thema sowie kulinarischen Zitaten rund ums Speisen. Im Anhang findet man ein jeweils alphabetisch geordnetes Stichwort und Rezeptverzeichnis, weiters werden die Autoren und ihre vielfältigen Tätigkeiten kurz vorgestellt.