

Rezension

SCHMEIßL Franz: Schokoladige Backideen. Die Besten Kuchen, Torten, Pralinen und Desserts. Löwenzahn, Innsbruck 2013

Martina RAUCHENZAUNER

Schokoladige Ideen verspricht der Konditor Franz Schmeißl bereits im Titel seines neuen Kochbuches. Bevor jedoch in das Schokovergnügen eingetaucht werden kann, gibt der Autor Anleitungen und Tipps zum Herstellungsprozess von Torten bis Pralinen. Jedoch Schokolade ist nicht gleich Schokolade! So wird zum Beispiel erklärt was der Unterschied zwischen Kuvertüre und Haushalts- bzw. Kochschokolade ist, aber auch die Vor- und Nachteile von Ager-Ager und Gelatine werden deutlich. Das am Beginn gestellte Back ABC verrät noch weitere Tipps und Tricks aus der Backstube eines Meisters, die klar und deutlich, teilweise auch mit Bildern geschildert werden. Durch die teilweise sehr genaue Anleitung sind grazile Schoko-Dekors kein Problem mehr. Klar wird, will man einen süßen Gaumen- und Augenschmaus herstellen, braucht man Liebe fürs Detail und etwas Geduld.

Unterteilt wird das Backbuch in die Kapitel „Kuchen, Lebkuchen & Brownies“, „kleine Törtchen“, „Petit Fours“, „Desserts“, „Plundergebäck“, „Pralinen“ und zum Abschluss ein Glossar mit Register. Innerhalb dieses Systems wird aber immer wieder auf das vorangestellte Back ABC verwiesen, da dort die Grundrezepte erläutert werden. An Rezepten werden neben den neuen Kreationen auch Klassiker wie etwa die Sachertorte oder Mousse-au-chocolat beschrieben, was zu der gelungenen Komposition des Backbuches beiträgt. Deutlich wird, dass Qualität den entscheidenden Unterschied macht. Der Autor verzichtet bewusst auf Fertigprodukte wie etwa Strudel- oder Plunderteig und schildert die Technik der Teigproduktion verständlich. Immer häufiger wird zwar auf Qualität hingewiesen, aber auf Fertigprodukte zurückgegriffen, in diesem Punkt macht Schmeißl den wesentlichen Unterschied und entscheidet sich für Qualität und für den Geschmack.

Beim Durchlesen sind die häufigen Wiederholungen von gewissen Anweisungen und Tipps etwas störend, jedoch sind diese bei einer Umsetzung eines Rezeptes wieder sehr hilfreich, da man nicht das gesamte Buch durchzublättern hat. Besonders für Ungeübte sind die schön fotografierten Torten eine Richtschnur, wie das Endprodukt aussehen kann, jedoch könnte bei einigen Bildern die Szenerie für den heutige Leser etwas moderner gestaltet werden. Auch sollten Ungeübte etwas mehr Zeit und Geduld einplanen, da die Rezepte zum Teil sehr

anspruchsvoll sind. Obwohl alle Anweisungen klar geschildert sind, kann es am Beginn schwierig sein, die richtige Temperatur oder Konsistenz von Massen einzuschätzen.

Das Buch Schokoladige Backideen von Franz Schmeißl ist ein absolutes Muss für alle Chocoholics und Naschkatzen. Die zahlreiche Tipps und Tricks sowie die Liebe zum Detail und der Qualität zeigen, dass ein Kuchen oder eine Torte mehr ist als nur ein Stück Sünde. Franz Schmeißl gibt Einblick in ein Kunsthandwerk.