

# Rezension

## TEUBNER Vegetarisch. GU, München 2013

**Simone KEMPINGER**

In gewohnter Manier zeigt sich die neueste Edition von Teubner. Vegetarisch auf höchstem (Kochbuch-)Niveau. Das Werk beeindruckt bereits beim ersten Kontakt und erweckt beim Betrachter fast so etwas wie Ehrfurcht. Rund 3kg schwer, der Buchrücken beinahe 6 cm breit, kommt es in einem schicken Schmuckschuber und ist mit zwei Lesebändchen versehen. Der Titel ist aufwendig in Silber in den Buchdeckel eingeprägt.

Das Innere beeindruckt auf den ersten Blick durch tolle Bilder, fundierte Warenkunde und Produktinformationen. Der Inhalt ist in zwei Teile gegliedert, wobei sich der erste rund 200 Seiten starke Teil vor allem der Warenkunde, der zweite den Rezepturen widmet. Den intellektuellen Anspruch unterstreicht das Werk mit Zitaten von Persönlichkeiten aus Kunst, Kultur und Geschichte sowie mit kurzen, ansprechenden Beiträgen zu verschiedensten vegetarischen Themen wie: „Gemüse ist mein Fleisch“ oder „Multitalent Soja“. Die 180 Rezepte wurden von 13 Spitzenköchen zusammengetragen. Unter ihnen Udo Eickenel, einer der Pioniere der vegetarischen Küche in Deutschland. Weiters Markus Hebrich oder eine der besten Köchinnen Deutschlands, Claudia Schröter. Im ersten Teil findet man eine Zusammenschau der wichtigsten Zutaten für und vielfältige Informationen über die vegetarische Küche. Von Obst und Gemüse, Getreidesorten, Soja- und Milchprodukten über verschiedenste Gewürze bis hin zu den besten Ölen und Fetten. Jedes Kapitel für sich ist übersichtlich gestaltet, interessant und lehrreich und mit tollen Bildern gestaltet. Beispielsweise wird in mehreren Arbeitsschritten veranschaulicht gezeigt, wie man Artischocken, Lotuswurzeln oder Bambussprossen zuputzt, Sprossen zum Keimen bringt oder eine bis zu 50kg schwere Jack Fruit richtig "zerlegt". Selbst erfahrene Köche können wertvolle Anregungen finden, besonders bei der Vorstellung von "Neuen" hierzulande eher unkonventionellen Sorten. Beim Gemüse etwa schwarzer oder blauer Mais, Flügelbohnen oder Seekohl. Bei den Obstsorten warten besonders Zitrusfrüchte mit eher unbekanntem Exoten auf. Dazu gehören etwa Yuzu, Buddahs Hand, Kaffirlimetten, rötliche Finger Limes oder Limequats. Schon mal davon gehört? Wenn nicht, sie sind alle in diesem Werk versammelt und in Aussehen und Verwendungsmöglichkeit umfassend beschrieben.

Die Gliederung der Rezepte im zweiten Teil folgt der klassischen Menüfolge. Die Rezepte sind anspruchsvoll und kreativ, es sind sowohl für erfahrene Köche als auch eher ungeübte Gelegenheitsköche pfiffige Rezeptkreationen vorhanden. Ob Obst, Gemüse oder Getreide, asiatisch oder mediterran, süß oder pikant, für jeden Geschmack ist etwas Passendes dabei. Trotz der enormen Fülle findet man wenig Bekanntes. Viel Neues und Spannendes lädt zum Ausprobieren und Nachkochen ein. Die Menge an ansprechenden Rezepten macht es schwierig, „Highlights“ zu nennen. Hier nur ein kleiner Auszug aus dem Rezeptregister: Reiscannelloni mit Mango-Kokosschaum, japanischer Udon-Nudel-Topf, Spargellasagne aus zweierlei Spargel, ein etwas anderer Spinatstrudel mit Feigen, klassisch Buchteln aber mit Birne, pikanter Kaiserschmarrn mit Quitte und Spitzmorcheln u.v.m.

Für Vegetarier und all jene, die gerne Fleischlos genießen, ein „must-have“. Dieses sicher bald zu den Standardwerken gehörende Kochbuch enthält durchwegs alle derzeit vorhandenen Informationen über die Basisprodukte der vegetarischen Küche. Es dreht sich nicht alles nur ums Gemüse, es werden auch andere Grundprodukte wie Pasta, Obst, Getreide, Tofu u.s.w. behandelt. So ist eine Rezeptsammlung mit vielen neuen Kreationen entstanden, die für jeden Geschmack etwas bereit hält. Weiters bekommt der Leser einen weitreichenden und gut recherchierten Einblick in eine fleischlose Kost, die dennoch originell und lecker ist. Das Werk wurde wunderbar in Szene gesetzt und abgelenkt von Jörg Lehmann. Bei so einer Menge an kreativen Ideen kann man getrost auf Fleischgenuss verzichten. Dabei drängt sich aber eine Frage auf: wenn es eine so große Fülle an tollen, kreativen und sicher auch schmackhaften vegetarischen Gerichten gibt, warum werden diese in so vielen Restaurants so stiefmütterlich behandelt? Denn vielen Vegetariern ist beim Blick in die Karte mit dem Angebot von Tomatennudeln oder Gemüseleibchen (oft aus dem Tiefkühler) zum Weinen zumute. Teubner Vegetarisch – hochklassig, hoch interessant, allerdings auch hochpreisig. Dennoch ist das Geld bestens investiert.