

Werft die Kochbücher weg!

Rezeptsammlungen sind entbehrlich. Weil sie zu kompliziert sind oder man ja doch immer das Gleiche isst. Mit einer Ausnahme, findet Georg Etscheit

Die harmlos erscheinende Frage „Was kochen wir morgen?“ barg in meinem Elternhaus stets Potenzial für einen handfesten Familienkrach. „Wollt ihr Spinat mit Spiegelei?“, schlug meine Mutter vor, damals, als es noch keine Kochshows gab. „Aber nicht von Iglo“, konterte der Vater. „Iiiii“, riefen wir Kinder unisono, womit das Thema erledigt war. „Dann Kabeljau!“, erklärte mein Vater. „Fischtag ist erst übermorgen“, antwortete Mutter. „Fischstäbchen?!“, jubelten wir Kinder, worauf mein Vater ohne weitere Diskussion „Pichelsteiner?“ in die Arena warf. „Hatten wir schon letzte Woche“, wehrte die Mutter ab. Nach zunehmend gereiztem Hin und Her einigte sich der Familienrat schließlich auf Königsberger Klopse, wobei ich mir vorbehielt, die Kapern in der weißen Soße nicht essen zu müssen.

Heute, in der kinderlosen Paarbeziehung, ist die Was-essen-wir-morgen-Frage immer noch virulent, wenn auch, wegen der geringeren Zahl an Mitdiskutanten, nicht mehr ganz so konfliktrichtig. Der Hund scheidet schon mal aus aus, weil er sowieso alles frisst, was in den Napf kommt oder auf der Straße herumliegt.

Außerdem gibt es ja Kochbücher. Jeder durchschnittliche gutbürgerliche Haushalt in Deutschland verfügt über mindestens einen laufenden Meter dieser opulent bebilderten Ratgeber, wobei rührige Verleger und geschäftstüchtige Sterne- und sonstige Köche für nie versiegenden Nachschub sorgen. Die allgegenwärtigen Kochshows im Fernsehen haben den Boom weiter angeheizt. Weil ich mir vorgenommen habe, nur ein Abteil unseres Bücherregals für Kochbücher zu reservieren, muss ich mindestens einmal pro Jahr den Bestand ausmisten.

Kochbücher zählen nämlich zu den beliebtesten Geschenken. Wenn man im Beisein von Verwandten oder guten Freunden unvorsichtigerweise zu erkennen gibt, dass man gerne mal wieder eine schöne Suppe oder einen Eintopf zubereiten würde, darf man sich beim nächstmöglichen Anlass mit hoher Wahrscheinlichkeit über eine neue Rezeptsammlung freuen. Im konkreten Fall firmierte sie unter dem poetischen Titel „Suppenglück“, und die Autorin, die mit verschränkten Beinen mit einer leeren Suppentasse auf einem Holzstuhl kauert, wirkt auch ausgesprochen sympathisch. Trotzdem habe ich bislang noch keine der unter „Energiespender“, „Bauchwärmer“ oder „Seelentröster“ rubrizierten Rezepte nachgekocht.

Menschen sind, was ihre Leibspeisen anbelangt, bemerkenswert konservativ. Wahrscheinlich werden diesbezügliche Präferenzen schon im frühen Kindesalter festgelegt. Bei mir steht Nudelauflauf ganz oben, gefolgt von Linseneintopf und Kabeljau mit Buttersauce.

Königsberger Klopse gehören noch dazu, Sauerbraten, Pichelsteiner und, im Frühjahr, Spargel. Nur selten finden neue Speisen Eingang in den häuslichen Ernährungskanon, woran auch Myriaden von Kochrezepten, „Schlemmerreisen“ mit Kochtipps im Fernsehen und besagte Kochshows wenig ändern können.

Die allermeisten Kochbücher sind, bei Lichte betrachtet, vor allem zum Kaufen und Verschenken da. Bestenfalls vermitteln sie beim Durchblättern ein wohliges Gefühl virtueller Sättigung und Vorfreude darüber, was „man“ mal wieder Schönes kochen und essen könnte. Die Wirklichkeit unserer Fertigpizza-Gesellschaft sieht anders aus. Das gilt ganz besonders für die voluminösen Werkschauen von Paul Bocuse, Eckart Witzigmann & Co., die ob ihres Gewichts die Pressspanplatten eines Billy-Regals schon mal bedrohlich durchhängen lassen. Auch für das „Große Buch vom Fleisch“ hat „Jahrhundertkoch“ Witzigmann eine Reihe hoch komplexer Rezepte kreiert. Schon die Zutatenliste für „Geräucherte Schweinebäckchen“ füllt eine ganze Seite. Witzigmann verlangt nicht nur einen „Räuchertopf“, sondern auch mir bislang völlig unbekannte „Kaffir-Limettenblätter“ und eine „Fünf-Gewürze-Mischung“. Von den meisten seiner exotischen Ingredienzien braucht man nur eine Messerspitze oder ein paar Krümelchen, was dazu führt, dass man den Rest irgendwann wegwerfen muss. Und ein halbes Kilo weiße Trüffel oder Spitzmorcheln als raffinierte Beigabe sprengt locker das Haushaltsbudget eines ganzen Monats.

Schubecks „Bayerische Hausmannskost für Feinschmecker“ habe ich mir sogar mal selbst gekauft. Unvorsichtigerweise, denn auch dieses dank freundlicher Unterstützung des Bayerischen Rundfunks sehr verbreitete Werk steht seither ungenutzt im Bücherregal. Das inflationäre Auftreten des Münchner Promi-Kochs auf allen Kanälen macht mir das Buch mittlerweile etwas suspekt. Auch wenn seine „Blutwurstraderln in Senfkruste auf saurem Kartoffelgemüse“ und sein „Geeister Kaiserschmarrn mit marinierten Beeren“ längst zu modernen Klassikern bayerischer Kochkunst avanciert sind.

Das Buch „Tirol kocht!“ war wieder ein Geschenk. Weil ich in Südtirol gerne ein bestimmtes Feinschmeckerlokal ansteuere, wollte man mir eine Freude machen und ein Buch mit Rezepten meines Lieblingskochs schenken. Schon beim Anblick der foodgestylten Kreationen wurde mir bange. Welcher Hobbykoch sollte, bitte schön, das „Gebackene Vanille-Sellerie-Halbgefrorene auf Pflaumenröster“ von Werner Seidner vom Romatikhôtel Oberwirt in Marling bei Meran halbwegs erfolgreich in vertretbarer Zeit nachkochen können? Oder die sehr verlockend wirkende „Serviettenknödel-Lassagnette mit Ochsenchwanzragout“ von Günther Piccolruaz vom Restaurant Hotel Schloss Colz im Pustertal?

Natürlich gehöre ich auch zu denen, die aus Illustrierten und Beilagen gelegentlich Rezepte ausschneiden und abheften. Im Ordner ruhen sie dann in Frieden. Wenn man sich doch einmal entschließt, ein aktuelles Rezept spontan nachzukochen, schlagen die Gemüsefrauen auf dem Viktualienmarkt immer die Hände über dem Kopf zusammen. Der frische Koriander sei leider aus, weil heute alle das Gleiche verlangten.

Das einzige Kochbuch, das ich ziemlich regelmäßig zu Rate ziehe, ist auch das schlichteste. Wolfram Siebecks Kompendium „Alle meine Rezepte“ ist ein durch und durch unpräntiöses, unaufdringlich-humorvoll geschriebenes und obendrein lehrreiches Buch ohne die üblichen Hochglanzfotos. Es holt einen da ab, wo man irgendwann in der Kindheit oder Jugend stehengeblieben ist, bei dem, was Oma oder Müttern kochte. Siebeck serviert seinen Lesern das, was man heute in der polarisierten Gastrolandschaft zwischen Fastfood und Haute Cuisine fast nie bekommt: verfeinerte Hausmannskost mit dem gewissen Pfiff, die mediterrane und zuweilen auch asiatische Einflüsse aufnimmt. Und leicht nachzukochen ist.

Für seine Königsberger Klopse nimmt der Meister feines Kalbfleisch, das er mit Sardellen würzt. Die Soße besteht nicht, wie in der von Siebeck geschmähten (und leider auch von meiner Mutter praktizierten) „Plumsküche“, aus einer weißen Mehlschwitze, sondern nur aus Sahne. Dazu (kleine) Kapern. Und die bleiben diesmal drin.

**Weißer Trüffel als kleine
Beigabe sprengen
das Haushaltsbudget.**

**Siebeck holt einen da ab,
wo man in der Kindheit
stehengeblieben ist.**

Blätterteig an Textsoße: Die allermeisten Kochbücher sind schon deshalb unbrauchbar, weil sie einem mit Zutaten kommen, die man danach nie wieder hernehmen wird.

Foto: Glasshouse/ plainpicture

DIZdigital: Alle Rechte vorbehalten - Süddeutsche Zeitung GmbH, München
Jegliche Veröffentlichung und nicht-private Nutzung exklusiv über www.sz-content.de

A52168182
svra024
