



Julia Skowronek

## Biergartenkochbuch

mit Fotografien von Brigitte Sporrer

Dorling Kindersley 2014 • 160 S. • 16,95 • 978-3-8310-2578-7

Eine verführerische Aufmachung und man greift ganz unwillkürlich danach, weil auf dem Cover alles ist, was man mit einem gemütlichen Sommertag draußen verbindet: eine ordentliche Brotzeit mit Brezen, einer frisch gezapften Mass Bier und Radi, angerichtet auf einem alten geschuerten Holztisch,

mit einem weiß-blau karierten Tischtuch daneben. „Biergartenküche fürs perfekte Sommerglück“ heißt es auf dem Cover, und ich gebe zu: Das Sommerglück empfindet man schon beim bloßen Anschauen des Buches.

Voraus geht dem Kochbuch ein feines Vorwort, das man wirklich lesen sollte. Offenbart es doch vor allem dem Nicht-Bayer, wieso und weshalb der Biergarten das bayrische Lebensgefühl perfekt verkörpert. Verbunden damit ist eine kleine Geschichte des Biergartens samt seinem Siegeszug.

Natürlich kann man einfach Freunde einladen und zu Hause à la Biergartenküche kochen und brutzeln und backen und dann im Garten oder auf dem Balkon verzehren, aber es geht auch anders. 1999 wurde per Gesetz verkündet, dass ein Biergarten nur dann ein Biergarten zu nennen sei, „wenn er Gartencharakter hat und die Möglichkeit bietet, die mitgebrachte, eigene Brotzeit unentgeltlich zu verzehren, was ihn von sonstigen Außengaststätten unterscheidet.“ Also: Bei dem Biergartenkochbuch in Lehre gehen, etwas zubereiten und ab in den nächsten Biergarten, der zugleich seine kommunikative und soziale Funktion erfüllt. Selten geht man allein da hin! Wer sich da noch nicht so gut auskennt und womöglich an der Fremdsprache Bairisch zu scheitern glaubt, der darf getrost auf das integrierte Wörterbuch **Bayerisch-Deutsch für den Biergarten** zurückgreifen; es ist gelungen! Und kostenlose Tipps (*Basics für den Picknickkorb* | *Perfekt verpackt* | *In letzter Minute* | *Biergartenparty zu Hause*) gibt's auch noch dazu, selbst für jene, die nicht das Glück haben, in einem Bundesland mit Biergärten zu leben...

Es sind zunächst mal die großartigen Fotos, die ins Auge fallen. Nicht nur, dass das Gekochte, Gebratene, Gebackene so appetitlich aussieht, dass man am liebsten gleich hineinbeißen möchte, nein, es ist auch ausgesprochen attraktiv in kleinen Szenen angerichtet, die mit ihrer Präsentation eine Anregung geben, wie man sein Essen bei den Gästen ins rechte Licht rückt. Auffällig, wie wenige „Zutaten“ und Mühen dazu nötig sind!



Und nun endlich zu den Rezepten. **Brotzeit, Suppen & Salate** – Sachen, die besonders gut im Freien schmecken. Das geht von handfest bis zu erlesen, etwa die kalte Gurkensuppe mit Räucherforelle oder die kalte Radiesersuppe mit Ziegenfrischkäse. Einfach gemacht und absolut köstlich, vor allem an heißen Tagen, die sich ja auch besonders für den Biergarten eignen. Die **Top Ten der Biergartenküche**, mit dem, was sich fast automatisch mit bayrischer Küche verbindet: Obatzda oder Wurstsalat, Brezen und Brathendl, Gröstl und Kasspatzen, um nur einige zu nennen. Sie verteilen sich im ganzen Buch, und an dieser Stelle erst merkt man, wie geschickt und ungewöhnlich das Inhaltsverzeichnis aufgebaut ist. Die besagten **Top Ten** etwa bilden kein eigenes Kapitel, sondern sind zusammengestellt aus den anderen Kapitel, nämlich den warmen Gerichten und Klassikern, und das Kapitel **Mit Kindern in den Biergarten** pickt ebenfalls eine gezielte Auswahl von überall heraus, was bei Kindern immer gut ankommt. Man kommt also ordentlich ans Blättern, wenn man was Spezielles sucht, und oft genug wird man sich festlesen und vergessen, was man eigentlich gesucht hat. So ging es jedenfalls mir.

Auch süße Sachen, für Kinder oder als Nachtisch kommen nicht zu kurz, die Apfelkücherl, der Zwetschgendatschi, der Kaiserschmarrn... alles kleine Köstlichkeiten, die man wirklich gut mitnehmen kann. Und auch Vegetarier kommen immer wieder auf ihre Kosten.

Eine kleine Bierlehre (natürlich über bayerisches Bier) rundet das Buch ab, und das sorgfältig erstellte Register, nach einzelnen Gerichten und auch Sachgruppen („Salate“ etwa) geordnet, setzt das letzte Tüpfelchen aufs i.

Die Rezepte sind in der Regel für 4 Personen, selten für 6 berechnet, mit genauer Auflistung in einer Randspalte, was man alles besorgen muss, bis hin zu den allerkleinsten Zutaten; wenn mehreres bereitet wird – etwa Fleisch und eine eigene Sauce –, dann sind die Zutaten getrennt aufgelistet und lassen sich so fein abwandeln. Zubereitungszeit und Marinierzeit sind eigens angegeben und geben eine Vorstellung vom Aufwand. Das Nachkochen ist übersichtlich in mehrere durchnummerierte Arbeitsschritte gegliedert, und darunter findet sich fast immer noch ein besonderer Tipp: beim Spareribb-Rezept für Chickenwings, bei Semmelknödel für Brezenknödel, bei Ofenkartoffeln mit Schinken und Lachs für eine ganze Reihe weiterer Füllungen.

Fazit: Das buch sollte eigentlich seinen Platz in allen bayerischen Fremdenverkehrsämtern finden; eine bessere Werbung gibt es nicht! Ein wunderbarer Einstieg in oder eine feine Erinnerung an die bayerische Küche! Ein Buch, das sich bei uns zu Hause ganz schnell zum „Standardwerk“ entwickeln wird.

Unterstützen Sie bei Ihrem Kauf eine lokale Buchhandlung!

Wenn Sie lieber online bestellen, bieten zwei Buchhandlungen Ihnen portofreien Versand, wenn Sie bei der Bestellung das Stichwort „Alliteratus“ angeben; klicken Sie aufs Logo. Alliteratus ist kommerziell weder an der Bewerbung noch am Verkauf des Buches beteiligt.

