



Christoph Wagner & Franz Haslauer

Rund ums Mittelmeer

Die mediterrane Küche

Fotos von Luzia Ellert & Johannes Kittel

Pichler 2014 • 192 S. • 19,99 • 978-3-85431-660-2

Die mediterrane Küche, insbesondere die italienische und griechische, erfreut sich zu Recht seit vielen Jahren großer Beliebtheit. Dieses

„Grundkochbuch gegen Fernweh“ (so der Verlag) bietet 150 Rezepte auch aus anderen Anrainerstaaten des Mittelmeeres, wobei der Schwerpunkt aber in Italien und Griechenland liegt.

Die Anordnung der Rezepte ist eine etwas andere als die übliche. Statt der üblichen „Suppe, Vorspeise etc.“ findet sich hier mediterranen Gepflogenheiten folgend zuerst Kleine Happen, ein Kapitel zum Backen von Brot, Pastagerichte, Reisgerichte, Suppen, Fisch, Fleisch, Gemüse und Süßes.

Dabei finden sich bereits sehr gut bekannte Gerichte wie Vitello Tonnato, aber auch recht ungewöhnliche wie Stockfischpüree oder Weinbergschnecken mit Kartoffeln und Pernod. Viel Wert wird auf die Eigenherstellung gelegt, beispielsweise von Teigen für Brot, Pizzen oder Pasta. Es fällt etwas unschön auf, dass bei den Rezepten nie angegeben ist, für wie viele Personen die Mahlzeiten gedacht sind. Hier hilft nur Erfahrung oder Ausprobieren (Raum für Nachträge oder Zusätze gibt es genügend). Dafür gibt es aber so manchen wichtigen Tipp, den man als Anfänger gut gebrauchen kann (z.B. bei der Zubereitung des Risotto), und in Kästen mit Wassermuster finden sich Hintergrundinformationen zu den Gerichten oder zu den Zutaten. Die Zubereitungen selbst sind dank klarer Anweisungen nicht schwierig.

Die Art der Abbildungen entspricht der üblichen: Entweder wird das fertige Endprodukt (sehr) appetitlich präsentiert (was beweist, dass Kochen auch für die Augen ein Genuss sein kann) oder es werden einzelne Schritte der Zubereitung gezeigt. Ein Manko ist aber, dass Bei- oder Unterschriften fehlen. Mag dies bei den Zubereitungsschritten noch angehen, fällt die Zuordnung der Bilder zu den Rezepten schwer oder ist unmöglich (S. 68/69 oder 90/91).



Ein Glossar und ein alphabetisches Rezeptverzeichnis runden das Kochbuch ab. Es erscheint sowohl für Anfänger als auch für Fortgeschrittene sehr gut geeignet. Wer sich also nach oder vor einem Urlaub am Mittelmeer Mediterranes zubereiten oder wer einfach mediterran kochen möchte, ist mit diesem Kochbuch sehr gut bedient. Lediglich fehlende Angaben zur Personenzahl und die schwierige oder unmögliche Zuordnung von Bildern trüben den ansonsten sehr guten Gesamteindruck.

Guten Appetit!