



(Hg.) Stadtbekannt Medien GmbH

## Wiener Küche vegan ☆☆☆

Holzbaum 2015 \* 159 Seiten \* 19,99 \* 978-3-902980-28-1

Was Bio betrifft, so sind die Österreicher uns „Piefkes“ schon lange voraus, was vegan betrifft, inzwischen wohl auch. Auf jeden Fall kann man in Wien wunderbar vegan essen gehen und ist auch ansonsten nicht auf verlorenem Posten. Wien ist eine Stadt, die gleichermaßen Platz hat für Tradition und Innovation. Diese beiden Gegensätze will auch das vorliegende Kochbuch vereinen.

Tradition in Wien, das ist vor allem die k.u.k. Monarchie und so kommen die Rezepte der typischen Wiener Küche aus Böhmen, Ungarn und auch die Türkei hat nicht nur den Kaffee dagelassen. Zuerst fallen einem – mir ging es auf jeden Fall so – all die wunderbaren Mehlspeisen ein! Palatschinken, Buchteln, Apfelstrudel, Krapfen, Powidltascherln, Scheiterhaufen, Wiener Wäschermäderl... und viele mehr finden wir auch hier, insgesamt sind es 19 solcher Nachspeisen; ich habe nur die mit den schönsten Namen aufgezählt. Traditionell sind das mächtige Gerichte, zumal als Nachspeise, weswegen man die ein oder andere auch getrost als Hauptmahlzeit essen kann. Veganisiert sind sie gleichzeitig etwas abgespeckt, aber (Augen zu und durch) Weißmehl bleibt Weißmehl und Zucker bleibt Zucker, leider. Gesund sind diese Mehlspeisen also nicht gerade, aber man wird sie ja auch nicht alle Tage essen, sie sollen etwas Besonderes bleiben und es lohnt sich allemal, diese nicht so ganz traditionellen Versionen mal auszuprobieren.

Es gibt auch 19 Suppen, die Namen klingen aber genauso wie bei uns, außer wenn Erdäpfel, Fiesolen, Paradeiser oder Schwammerln darin vorkommen. Bei der Schwammerl- (also Pilz-) Suppe habe ich einen veritablen Fehler entdeckt. Da sollen für 2 Portionen (also nicht für ein ganzes Regiment!) 300 g getrocknete Pilze verwendet werden! Getrocknete Pilze werden normalerweise in 20g Tüten verkauft; 300 g sind also astronomisch teuer, und selbst wenn man sie vorher gesammelt und selbst getrocknet hat (was empfohlen wird, aber heikel werden kann...), ergibt das eine ungeheure Menge, wenn den getrockneten Pilzen wieder Wasser zugesetzt wird.



Einige wenige Suppenrezepte lassen aufhorchen, wie Bärlauchsuppe oder Maronisuppe, aber insgesamt sind die Suppen vergleichsweise fad, wie der Wiener sagt, wenn er langweilig meint. Eine Kartoffelsuppe kann eine feine Sache sein, aber wenn sie nur aus Kartoffeln, Mehl, etwas Öl und einigen Gewürzen besteht...

Noch schlimmer ist es mit dem Kartoffelsalat, dazu gehören hier ausschließlich Kartoffeln, Essig und Öl und Salz. Als Highlight kann man ihn dann noch mit feingeschnittenen Zwiebeln bestreuen. Auch die anderen Salate sind sehr schlicht und ohne Raffinesse.

Und wie ist es mit den Hauptspeisen? Da wird's ein klein wenig interessanter, z.B. Gemüsestrudel bzw. auch die anderen herzhaften Strudel, Krautfleckerl, Kürbisgulasch könnten mich durchaus reizen. Aber insgesamt habe ich mir von der veganen Wiener Küche mehr versprochen. Da hilft auch der muntere Ton, in dem die Rezepte angepriesen werden, nichts.

Das Buch ist zwar schön gebunden und hat ein angenehmes Format, aber die Fotos erinnern weniger an K.u.K. als an die kargen 50er Jahre, an denen mich auch manche Rezepte erinnern.

Das Veganisieren von klassischen Gerichten ist eben nicht so ohne und meist gelingt doch nur ein schwacher Abklatsch. Und was soll das heißen, wie es im Vorwort formuliert wird, dass eine aufgepeppte Beilage zum Aschenputtel der Hauptspeisen wird? Habe ich da was falsch verstanden oder kennt der Verfasser das Märchen vom Aschenputtel nicht? Unter Aschenputtel versteht man immer noch etwas Unscheinbares, Vernachlässigtes.

À propos Verfasser: Hier zeichnet sich weder ein Verfasser für den Text, noch ein Koch für die Rezepte verantwortlich!

Vegane Küche kann interessanter, farbiger und gesünder sein!