



Tim Mälzer

Neue Heimat

Kochbuch ★★★★★

mosaik 2018 · 304 Seiten · 20.00 · 978-3-442-39338-1

Dem Begriff „Heimat“ haftet Bedeutungsschweres und eine gewisse Kompliziertheit an und er ist mit unterschiedlichen Inhalten und Befindlichkeiten von jedem Bürger in Deutschland – und das nicht erst seit Entstehung des Heimatministeriums im März

2018 – aufgeladen. Das 2014 erschienene Kochbuch „Heimat“ von Tim Mälzer war eine Liebeserklärung an die traditionelle deutsche Küche.

Sein aktuelles Kochbuch „**Neue Heimat**“ weitet nun den Blick auf unser Land, in unsere Töpfe und Köpfe. Und diese Aussicht tut gut! Anders als früher schmeckt Deutschland heute italienisch, spanisch, türkisch, so Tim Mälzer. Dem kann ich voll und ganz zustimmen.

Seine Rezepte – im Kochbuch bewährt unterteilt in die Rubriken von Salat und Suppe, über Hack, Wurst, Vegetarisch, Fisch, Fleisch, Geflügel, Pasta, Grillen bis hin zu Süß – sind zu meist Klassiker, jedoch aufgepeppt mit ein paar Prisen Andersartigkeit. So geben fremdländische Gewürze (z. B. Pul Biber, eine türkische Mischung oder Misopaste, eine würzige Sojapaste aus Japan) unseren heimischen Speisen einen ganz besonderen Geschmackskick. Neu gezüchtete Gemüsesorten – das Wort Gemüse leitet sich übrigens von Mus ab, weil früher so lange gekocht, bis es zerfiel –, wie Flower Sprouts (Kreuzung aus Grünkohl und Rosenkohl), runde Möhrchen (Sorte Pariser Markt) oder Cima di Rapa (wilder Brokkoli) werden gekonnt kombiniert mit vertrauten Fleisch- und Pasta-Gerichten und lassen die so genannten Beilagen in neuem Gewand und frischer Geschmacksdimension erscheinen. Der klassische Linseneintopf bekommt durch Lorbeeröl einen letzten Pfiff, der Gurkensalat zum panierten Schweineschnitzel wird mit Cranberrys kombiniert und der Brot- und Butterpudding (mit Kirschen kennt man ihn als Kirschmichel) unter einer Florentinerkruste delikat verhüllt.

Tim Mälzer beschreibt zwischen seinen Rezepten unter der Rubrik „Meine Mudda – deine Mudda“ die Gemeinsamkeiten von „grunddeutschen“ Gerichten mit denen anderer Länder, wo eben genau diese leckeren Speisen auch bestens bekannt sind und einen großen Stellenwert haben: Klöße, die in Frankreich Quenelles, in Schweden Kroppkaka oder in Tschechien



Knedlík heißen und deren Machart sich nur unwesentlich voneinander unterscheidet. Hackfleischbällchen, bei den Arabern Kibbeh, Köfte bei den Türken oder Keftedes bei den Griechen genannt, heißen in Deutschland Frikadellen, Buletten, Fleischpflanzerl oder Fleischküchle.

Das Kochbuch enthält jedoch nicht nur leckere Rezepte und ansprechende Fotos, der Leser erfährt auch so einiges über neue Trends. Beispielsweise das „Family Style Dining“ (Essen wie in der Familie), die „Küche der Levante“ (Gerichte aus Israel, Syrien, Jordanien und dem Libanon), das „Dry Aging“ (eine alte Metzgerskunst) oder die „New Nordic Cuisine“ (zurück zu den Wurzeln, zurück in die Zukunft). Und auch Geschichten von und über Tim Mälzer, der kocht wie er sich fühlt und überdies ein Wackelpeter-Experte ist!

Mein Fazit: Ein leinengebundenes, exzellentes Kochbuch mit unkomplizierten Rezepten, tollen Food-Fotos, knallbunten Grafiken und jeder Menge Lesestoff. Sehr empfehlenswert für Kochprofis, Hobbyköche und Kocheinsteiger, die altbewährte, heimische Gerichte mit dem Geschmack der „Neuen Heimat“ kennenlernen möchten.