



Stuart Farrimond

Kochen in Perfektion ★★★

Dorling Kindersley 2017 · 256 Seiten · 24.95 ·
978-3-8310-3454-3

Ich bin eine Hobbyköchin. Sehr gerne bin ich auch eine Kochbuchsammlerin und Autodidaktin, die stets neuen Rezepten, ungewohnten Zutaten sowie deren Anwendungen zugetan ist. Wenn es um optimale Ergebnisse bei der Zubereitung gebräuchlicher und fremder Gerichte geht, liebe ich es mitzureden und meine ku-

linarischen Versuche und Erfolgserlebnisse kundzutun. Kurz und gut, dieses Buch interessierte mich, da die Enthüllung kleiner oder großer Geheimnisse in Sachen Kochkunst qua Titel in diesem Kochbuch hervorgezaubert werden würde. Das war mein Ansatz zu diesem Buch und mein Wunschdenken. Das Ergebnis traf es leider nicht.

Aber beginnen wir am Anfang. Das so genannte Kochbuch "Kochen in Perfektion" hat 259 Seiten und ist vollgepackt mit Texten, Fotos, Empfehlungen, wissenschaftlichen Berichten und akademisch untermauerten Abhandlungen über Fleisch, Fisch, Gemüse, Eier, Milch und Käse, Pasta, Nüsse, Obst, Kräuter und Öle bis hin zu süßen und salzigen Backwaren. Küchen-Basics, also Messer, Töpfe und Pfannen sowie Utensilien, sollen zum Einstieg schon mal eine solide Kochbasis garantieren, auf denen sich die weiteren Bestandteile, die zum Kochen unerlässlich sind, aufbauen. Die Hilfsmittel, Zutaten und deren Verarbeitung sind grundsätzlich gut erklärt und mit vielen Schaubildern übersichtlich dargestellt.

Mit anfangs großem Interesse und Leselust verflachte meine Leidenschaft zum Buch von Kapitel zu Kapitel. Sätze wie „Ich möchte Sie mit der Wissenschaft der Nahrungsmittel und des Kochens vertraut machen und dazu beitragen, dass Sie sich in der Küche kreativ entfalten“, oder „Gekochte Nahrung schmeckt besser. Garen setzt Aromen frei und verändert die Konsistenz des Gargutes“ verursachten bei mir ein direktes Stirnrunzeln. Was ist denn mit Rohkost, Dips, Salat, Tapas und Antipasti? Ok, ich habe verstanden, das Buch heißt „Kochen“ in Perfektion.

Die Frage: „Warum schmeckt gegartes Essen so gut?“ und die wissenschaftliche Abhandlung der Maillard-Reaktion, die dies erklärt, ist zwar einerseits interessant, andererseits aber so lehrbuchmäßig aufbereitet, dass es für jemand, der sich vornehmlich für das „Handwerk“ des Zubereitens interessiert, schnell sonderbar und langweilig wird. Zumal diese Maillard-Reaktion in fast jedem Kapitel immer wieder als DIE Weisheit und Erkenntnis jedes gekochten Gerichtes erörtert wird.



Für mich, seit 15 Jahren in einem wissenschaftlichen Institut mit dem Aufbereiten und Formatieren von Studien und Recherchen beschäftigt, ist die Herangehensweise an eine methodische Thematik (in diesem Fall des Küchenwissens) nicht grundsätzlich fremd. Schließlich muss ich den Text bei der Korrektur auch lesen. Wieso jedoch sollte ich beim Thema Kochen wissenschaftliche Aufsätze und methodische Abhandlungen heranziehen?

Während ich mich dies insgeheim frage, beschäftige ich mich, nein, erarbeite ich mir, die nächsten Kapitel Fleisch „Wie bereite ich ein Steak perfekt zu?“, Geflügel „Lohnt es sich wirklich, Brühe selbst zuzubereiten?“, Eier und Milchprodukte „Wie verhindert man, dass sich auf gekochter Milch eine Haut bildet“ und Pasta „Wie kann man frische Pasta selbst zubereiten?“. Und es geht so weiter. Jeder Abschnitt, der für mich zunächst einmal die Enträtselung interessanter Küchengeheimnisse verspricht, endet leider nicht mit einem Aha-Erlebnis, sondern mit der Ungewissheit, ob ich das alles wirklich so genau wissen will, wenn ich ein leckeres Essen zubereite. Ist es wichtig, über die Wirkung von Capsaicin auf der Zunge Bescheid zu wissen und über die molekulare Struktur von Ölen? Will ich mich beim Thema „Schokolade“, die ich übrigens liebe und die meine absolute Liebessüßigkeit ist, mit Kakaofeststoffen und der Thematik von Schmelzen und Temperieren befassen? Gottlob fehlen in diesem Buch die Fußnoten!

Ich möchte kochen, backen und wunderbar leckere Kreationen zaubern, vielleicht sogar bei Freundinnen und Gästen ein wenig angeben mit meinem Wissen und meiner Erfahrung. Mithilfe dieses Kochbuches wird mir dies jedoch nicht gelingen. Wirkliche „Rezepte“ suche ich leider vergebens!

Mein Fazit trotz wohlwollender Kritik: Sachlich kompetent, ausführlich und anschaulich. Profi-„Wissen“ für die Küche, aber kein Kochbuch! Der Titel lässt auf den ersten Blick anderes vermuten.