



Corinna Brauer & Michael Müller (Hg.)

Gscheitgut ★★★★★

Vegetarische Küche

Michael Müller Verlag 2018

360 S. · 24.80 · 978-3-95654-553-5

Vor vier Jahren erschien der erste Doppelband von *Gscheitgut*. Ich hatte das Vergnügen, ► ihn zu besprechen und begann mit diesen Worten: „Vergesst die bayerische Küche! In Franken isst man besser! Nun, so radikal muss man es nicht ausdrücken, doch in Franken hat man schon immer sehr gut gegessen. Und die Fränkische Schweiz, um die es in diesem Buch hauptsächlich geht, ist in

dieser Hinsicht fast das Paradies. Dahin lohnt sich immer eine kleine oder große kulinarische Reise.“

Nun ist dieser neue Band zur vegetarischen Küche erschienen. Ich muss zugeben: Zuerst war ich etwas irritiert. Vegetarische Küche in Franken? Im Land von Schäuferle, Sauerbraten, Wildspezialitäten; Forelle Müllerin Art, Karpfen im Bierteig usw. Da stimmt doch was nicht. Allen, die das sagen, kann ich dieses Buch empfehlen, um ihre Meinung zu ändern. Man kann es langsam angehen und sich erst einmal bei den Nachspeisen umsehen, die meist zumindest zur vegetarischen Küche gehören. Da stoße ich bei den Frühlingsrezepten (auch dieser Band ist nach den vier Jahreszeiten gegliedert) auf das „Rhabarberkompott mit Frischkäse-Honig-Creme“. Das liest sich sehr lecker. Und das Rezept lässt sich in allen Jahreszeiten verwenden. Wenn es keinen frischen Rhabarber mehr gibt, nimmt man eben andere Früchte. Ich könnte mir sogar vorstellen, dass man die Creme allein als Dessert serviert.

Mit dem nächsten Rezept sind wir schon im Sommer. Und da kann man als Dessert oder zum Nachmittagskaffee den „Sauerkirch-Streuselkuchen“ kredenzen. Der ist dann ganz vegan, ist leicht und schnell zuzubereiten. Im Herbst gibt es das „Haselnuss-Apfel-Soufflé mit warmer Schokosauce“ (S. 254), das allerdings schwieriger ist. Zu vielen Rezepten gibt es Profi-Tipps der Köche, damit das Nachkochen gelingt. Wie man sich denken kann, gehört dieses Soufflé nicht gerade zur leichten Küche, was für viele Rezepte in diesem Buch gilt. Das passt gut zu den oben genannten Braten, eben zur fränkischen Küche, die sich für die schlanke Linie nicht unbedingt eignet. Ich bin mir ziemlich sicher, dass die Autoren nicht als nächstes einen Band mit fränkischen Diätrezepten herausgeben werden. Ich gehe noch zum Winterkapitel und empfehle die „Kirschlikörpralinen“ (S. 346), die ebenfalls in einem Buch mit Diätrezepten fehlen dürften.

Bei einem solchen Durchgang bleibt man unweigerlich bei den anderen Rezepten hängen und denkt sich: Da gibt es einiges, was man mal ausprobieren könnte. Etwa im Frühling „Bärlauch-Gnocchi mit



getrockneten Sauerkirschen“ (S. 46), im Sommer „Pfefferlingsknödel-Soufflé mit Rahmspinat“ (S. 126), im Herbst, bleiben wir bei den Pilzen, „Gebratene Steinpilze mit Kartoffeln“ (S. 244) und im Winter eine „Gefüllte Bierzwiebel“ (S. 314). Da könnte man doch ganz zum Vegetarier werden. Nun gut, für mich sehe ich diese Gefahr nicht. Ich greife bestimmt immer wieder gerne zum ersten Band der Reihe mit den ‚normalen‘ Rezepten.

Bleibt noch anzumerken, dass die Rezepte auch hier aus bekannten Gaststätten in Franken stammen. Wenn man keine Lust hat, selber zu kochen, kann man natürlich dort einkehren. Eine Reservierung empfiehlt sich. Außerdem enthält auch dieser Band, neben vielen anderen Informationen, einige Kapitel mit interessanten Themen. Etwa über „Wilde Kräuter für Küche und Körper“, ein Kapitel über fränkischen Käse, eines über Streuobstwiesen, eines über Kren, den ‚gesunden Scharfmacher aus Baiersdorf‘. Die einzelnen Gasthöfe werden vorgestellt (Adressen im Anhang), und dann finden wir noch eine Liste der Direktvermarkter in dieser Region, wo man die eigenen Vorräte auffüllen kann. Dieser Band ist wieder rundum gelungen, und man könnte fast sagen: Wenn man beide Bände hat, braucht man eigentlich gar keine anderen Kochbücher mehr.