



Produktmanagement Stefane Gückstock
 Korrektorat: Ralf J. Klumb / The Wordworms

Alte Oma Rezepte ★★★★★

Christian 2022 · 154 S. · 19.99 · 978-3-95961-677-5

Alte-Oma Rezepte oder Alte Oma-Rezepte? Auf den Bindestrich käm's an! Aber egal, wie, es ist und bleibt ein faszinierendes Buch! Als ich es auspackte, wollte ich nur schnell einen Blick hineinwerfen, als ich wieder auf die Uhr schaute, waren eineinhalb Stunden vergangen – und ich hatte einen Streifzug durch meine Kindheit und Jugend erlebt. Ein wohligh wehmütiges Gefühl ...

Da war das Kartoffelpüree mit Speck, Zwiebeln und Kompott (S. 42f.), das es zu Monatsende immer häufiger gab, das eigene Apfelkompott dazu immer frisch aus dem Keller geholt. Der Gesundheitskuchen (S. 128f.), warum der auch immer so hieß, trotz seiner 6 Eier, 200 g Zucker und 250 g Butter. Die Rindsrouladen (S. 82f.), an denen sich jedes Mal die Geister schieden, ob nun wirklich saure Gurken hinein gehörten oder nicht. Der Schweizer Wurstsalat (S. 14f.), der uns immer das Gefühl vermittelte, über Deutschlands Grenzen hinauszuschauen, auch wenn alles an ihm deutsch war. Und dann natürlich die Ungarische Gulaschsuppe (S. 20f.), Lieblingsgericht von allen in der großen Familie, vor allem, wenn dann der Klacks frische Sahne auf die Suppe erfolgte – dann wusste man: Es war Sonntag.

Bei Getränken erinnere ich mich an die Feuerzangenbowle (S. 146f.), die es traditionell zu Silvester gab, das die Familie zu Hause verbrachte, bei guter Stimmung, nachdem man erst die Münchner Lach- und Schießgesellschaft geguckt hatte oder die Berliner Stachelschweine. Ja, und dann natürlich die Kalte Ente, noch in meiner frühen Studentenzeit ein absolutes Muss, bei dem wir vorher immer das Geld zusammenlegten, um den billigsten Wein und den preiswertesten Sekt zu kaufen. Rezepte also aus einer Zeit, als man keinen Überfluss kannte. Damals kannten wir es nicht anders, und heute bin ich dankbar dafür.





In der Tat sind es „60 herzerwärmende Gerichte“ aus den Küchen unserer Großmütter, ohne Schnickschnack, mit Zutaten, die es in jedem Lebensmittelladen, in jedem Supermarkt, bei jedem Discounter geben sollte. Auch wer die Rezepte nicht kennt – was mir kaum vorstellbar erscheint –, ist mit diesem Buch gut bedient, denn selbst dem absoluten Anfänger bietet es die Chance, etwas Feines zu kochen oder zu backen, ohne allzu großen Aufwand.

Dazu ist es einfach schön aufgemacht: Jedes Rezept ist eine Aufschlagseite, auf der einen ein ganzseitiges Foto, auf der anderen die Anleitung dazu, immer in zwei Spalten, links mit den üblichen Zutaten und Mengenangaben, meist für 2 bis 4 Personen oder nach Stück berechnet, bei Getränken nach der Zahl der Gläser. Rechts dann in mehreren Abschnitten die Beschreibung, außerordentlich sachlich, einfach und rundum gut gelungen: Hier will kein Influencer etwas an den Mann oder die Frau bringen, hier geht es um die Sache selbst, und die eigene Begeisterung und Lust daran ist überall spürbar.

60 Rezepte mit günstigen Zutaten und schneller Zubereitung sind es insgesamt, gegliedert in acht Kapitel samt einem übersichtlichen alphabetischen Rezeptregister (in dem hier und da die Seitenzahlen ein bisschen durcheinander geraten sind, aber so stöbert man gleich etwas mehr). Suppen & Salate | Kartoffeln | Brot, Brötchen & Mehlspeisen | Fleisch | Aufläufe | Desserts | Kuchen & Torten | Dies & Das. Letzteres bietet alkoholische Getränke, Konfitüre und Nachtsch.

Besonders gut haben mir auch die Fotos gefallen, die allesamt von shutterstock stammen. Hier ist wirklich jemand mit Überlegung vorgegangen und hat aus der sicher immensen Fülle an Bildern sehr geschickt und passend ausgewählt. Das Gericht selbst ist im Mittelpunkt und nimmt den größten Teil ein, aber da ist immer auch ein Stück Teller zu sehen, eine Schüssel, eine Sauciere; ein Glaskrug und ein Marmeladenglas, ein alter Wasserkessel, dem man schon ansieht, dass man ihn kaum anheben kann; dazu passt das alte schwere Silberbesteck, wenn denn mal ein Löffel oder eine Gabel mit dabei ist. Das Essen und die Getränke sind hübsch angerichtet, und immer geht es genau um das eine Gericht. Da ist nichts, was das Auge davon ablenkt, keine Verzierungen, keine meisterhaft geschnitzten Figürchen aus Gemüse, kein Schnickschnack.

Meistens verschenke ich die Kochbücher, die ich rezensiere. Aber dies hier, das wird mich begleiten. Und wenn ich langsam, aber sicher alles nachgekocht und in weiteren Erinnerungen geschwelgt habe, dann wird es an meine Tochter gehen. Ich weiß, dass es ihr gefallen und sie es in Ehren halten wird.

Was will man mehr?

Danke für dieses schöne Buch!