

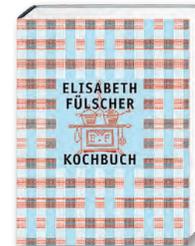
Kochen, wie es im Buche steht

Eine Auswahl an guten Kochbüchern, die Appetit auf Weihnachten machen

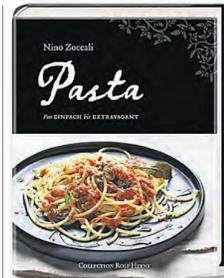
Von Roland Harisberger und Benno Brunner

Klassiker aus Omas Töpfen

«Möge das Buch auch dieses Mal allen Frauen, die den häuslichen Herd betreuen, so wie denen, die es nur dann und wann zurate ziehen, von neuem Anregung und Freude bringen.» So weit ein Auszug aus dem Vorwort der 7. Auflage von Elisabeth Fülscher im Sommer 1960. Die Zeiten haben sich geändert, doch das «Fülscher»-Kochbuch blieb. 1923 erstmals erschienen war das Standardwerk in den 50er-Jahren mehr oder weniger in jedem Schweizer Haushalt zu finden. An Betty Bossi dachte damals noch niemand. Seit der 8. Auflage von 1966 wurden die insgesamt 1700 Rezepte nicht mehr verändert, die zuweilen krakeligen Illustrationen ebenso wenig. Auch auf die mittlerweile angestaubten Bilder der gewaltigen Hors d'œuvre- oder Deserplatten wurde nicht verzichtet. Als kulinarisches Zeitdokument wurde die 8. Auflage des «Fülscher»-Kochbuchs von 1966 kürzlich neu aufgelegt. Angereichert wurde der Klassiker mit einschlägigen Texten von profilierten Schweizer Autorinnen und Autoren. Wer sich den Wälchern vornimmt, braucht ziemlich Zeit, doch der Blick in längst vergangene Kochtage ist aufregend und zuweilen ziemlich amüsant.



«Das Fülscher-Kochbuch, kommentierte Neuaufgabe», herausgegeben von Susanne Vögeli und Max Rigendinger, Hier+jetzt-Verlag, 828 Seiten, 79 Franken. Neu rezeptierte Fülscher-Menüs auf www.elisabeth-fuelscher.ch



Italienische Liebeserklärung

Arrigo Cipriani, der über 50 Jahre das berühmte Restaurant Harry's Bar in Venedig geleitet hat, soll einmal gesagt haben: «Spaghetti al pomodoro ist das Grundrezept, das jeder italienische Koch beherrschen sollte.» Nach der Qualität dieses Gerichts könne man jedes Restaurant beurteilen. Herr Cipriani war ein gescheiter Mann. Wer bereits beim Simpen scheitert, sollte vom Komplizieren nicht mal träumen. Und einfach ist sie im Grunde, die kulinarische Welt der Pasta. Eine handvoll Spaghetti, ein Paket Nudeln und ein paar Zutaten, das wärs. Vorausgesetzt natürlich, man wählt die richtigen Zutaten. Und da ist Nino Zuccalis Kochbuch «Pasta» ein nützlicher Ratgeber. Mehr als 200 Seiten nichts als Makkaroni, Ravioli, Gnocchi – wundervoll. Alleine schon die Vorstellung an Tortellini di carne alla bolognese con ragu kommt einer italienischen Liebeserklärung ziemlich nahe. Zuccalis schön gestaltetes, übersichtliches Buch ist unterteilt in diverse Kapitel wie etwa gefüllte Pasta, Pasta aus dem Ofen oder in Suppen. Und auch als Desserts machen Teigwaren eine bella figura. Schliesslich gibts auch Anleitungen, wie diese italienische Götterspeise selber hergestellt werden kann. Auch das ist ziemlich einfach.

«Pasta – von einfach bis extravagan», Nino Zuccali, Collection Rolf Heyne, 326 Seiten, Fr. 40.90.

Kastanienkranz und Karthäuserklösse

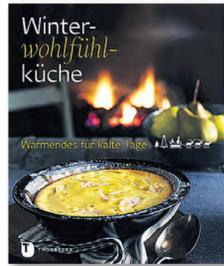
Frieda Nietlispach, 1891 in Olten geboren, hatte wohl gerade etwas Zeit. Und ein Konstrukteur von Backapparaten hatte Anfang der 1920er-Jahre ein Problem. Für seine Apparate gab es in jenen Tagen offensichtlich zu wenig Anwendungen. Jedenfalls suchte er jemanden, der ein entsprechendes Kochbuch schrieb. Frieda Nietlispach, an sich Lehrerin und nach dem Ersten Weltkrieg Sekretärin, fühlte sich berufen und verfasste das Buch «200 Mittagessen». Für ihr Büchlein von 128 Seiten brauchte sie zwei Wochen. 1924 erschien es und wurde in der Folge sagenhafte 70 000-mal verkauft. Frieda Nietlispach wurde damit zu einer der bekanntesten Köchinnen in jener Zeit.



Ähnliche Geschichten gibt es im Buch «Köchinnen und ihre Rezepte» zuhause. Autorin Sabine Bolliger hat tief in der Schweizer Kochhistorie des 19. und 20. Jahrhunderts gewühlt und lädt zu einer Zeitreise zum Ursprung der heimischen Küche ein. Die meisten der damals erschienenen Kochbücher wurden von Frauen geschrieben – von Frau zu Frau eben. Viele der Werke erschie-

Der Frühling kann warten

Der Winter hat ja auch so seine Vorteile. Während es draussen nebelt, nieselt oder der Schneeregen rieselt, sorgen drinnen das knackende Scheit im Cheminée, der brutzelnde Schmorbraten mit Rüebli, Sellerie und feiner Weinsauce im Backofen sowie ein guter Tropfen, der langsam Zimmertemperatur annimmt, für die gehobene Stimmung. Das dachten sich wohl auch die Autoren des Kochbuchs «Winterwohlfühlküche». Auf 176 Seiten haben sie sich eine ganze Menge Wärschafes und Wärmendes einfallen lassen. Etwa ein Poulet in Salzkruste mit Senf und Kräutern, oder ein Kartoffelgratin mit geräuchertem Schellfisch. Damit der Vitaminhaushalt im Lot bleibt, locken im Kapitel «Wintersalate» kühne Kreationen aus Renden, Chicorée, Eisbergsalat und was der Markt derzeit sonst noch hergibt. Originelle Vorschläge für wärmende Süsschen gibts genauso wie Tipps für Heissgetränke, bei denen es einem warm ums Herz wird. Und wenn der Schmorbraten verzehrt ist, gibts im Backofen Platz für die süssen Verführungen, etwa den Kürbisstrudel mit Zimt, der Stüssmäuler die Minusgrade rasch vergessen lässt. Eigentlich darf sich der Frühling gerne noch etwas Zeit lassen



«Winterwohlfühlküche», Verlag Thorbecke, 176 Seiten, Fr. 35.50.



Hochmodernes aus der traditionellen Alpenküche

Kochbücher sind gemeinhin dazu da, dass man sich ein schönes Rezept ausucht und etwas Feines auf den Tisch zaubert. Hin und wieder gibt es aber auch Kochbücher, die sind mehr als reine Rezeptverzeichnisse, viel mehr. Etwa das «Kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch» von Dominik Flammer. Wir reden hier von einem Kunstwerk, von einer beeindruckenden Reise

durch das traditionelle Küchenschaffen im Alpenbogen. Und natürlich von den betörenden Bildern des Fotografen Sylvan Müller. Gewiss hat sich die Alpenküche über die Jahrhunderterte entwickelt, war Trends unterworfen. Im Wesentlichen aber war sie «die ewige Konstante», wie der für seine früheren Werke mehrfach mit Preisen bedachte Autor im Vorwort

vermerkt. Da wäre etwa die Ziege, bei unseren Ahnen eines der wichtigsten Nutztiere. Ihr drohte immer wieder der Garaus, da importierte Rinder- und Schweinerassen höhere Milch- und Fleischerträge versprachen. Wenn Rinderpest und Schweineseuchen die Bestände reduzierten, besann man sich jeweils wieder der guten alten Ziege. Heute sind die Bestände wieder erfreu-

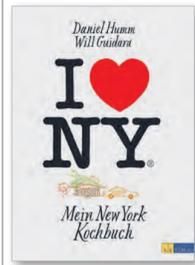
lich, Geissenkäse wird produziert wie nie und Zicklein schmoren wieder in manchen Kochtöpfen. Zehn Spitzenküche und -köchinnen des Alpenraums zeigen im Buch, dass die Traditionsküche hochmodern ist. Etwa Sternekoch Andreas Caminada mit seinem Murrelter mit dreierlei Zwiebeln, oder der Österreicher Jeremias Riezler, der mit dem gespickten

Steckerlfisch mit Gerstenrisotto und Eiern im Nest mit Rauchsatz (Bild), sowohl Auge wie Gaumen verwöhnt. Eine umfangreiche Warenkunde, eine Vielzahl historische Aufnahmen und kulinarische Erzählungen machen das Buch zu einem Leckerbissen.

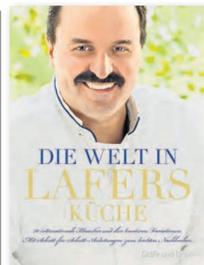
«Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch», Dominik Flammer, Sylvan Müller, AT Verlag, 268 Seiten, Fr. 78.–.

Schweizer Stern im Big Apple

Die New-Yorker-Küche – gibts sowas überhaupt? Nun, Daniel Humm, 3-Sterne-Koch im besten Restaurant der USA, dem «Eleven Madison Park» in Manhattan, müsste es wissen. In seinem neuen Kochbuch «I Love New York» beschreibt der im aargauischen Strengelbach geborene Spitzenkoch die Küche im Big Apple als eine der interessantesten der Welt, als einen Mikrokosmos des globalen Küchenschaffens. «Hier kann man alles jederzeit bekommen», schreibt Humm. Das schon, aber wie siehts mit regionalen Produkten aus? Die gibts reichlich. Und das macht das Kochbuch aussergewöhnlich. 50 lokale Produzenten von Gemüse, Obst, Fleisch oder was auch immer werden vorgestellt. Dazu gibts relativ einfach nachzukochende Rezepte vom Chef de cuisine. «I Love New York» ist eine Mischung aus hochwertigem Kochbuch, aufregender Fotografie und einfühlsamen Geschichten über Menschen aus dem Hinterland. Sehr gelungen!



«I Love New York», Daniel Humm, Will Guidara, AT-Verlag, 496 Seiten, Fr. 59.90.



Das Geheimnis der Venusmuschel

Keine Ahnung wie man eine Clam Chowder zubereitet. Keine Ahnung auch, was eine Clam Chowder überhaupt ist. Johann Lafer klärt in seinem Buch «Die Welt in Lafers Küche» auf: Chef de cuisine. «I Love New York» zu haben sind, sollte man sich auf die wenig bekannte kulinarische Offenbarung einlassen.» Bei Clam Chowder handelt es sich bei Lafer übrigens um ein sämiges Süsschen mit allerlei Gemüse, Mais, Speck und ist eines von 70 internationalen Rezepten, die der Fernsehkoch («Lafers! Lichter! Lecker!») in seinem gewichtigen Wälzer (2473 Gramm) vorstellt. Wie der Sternekoch das macht, ist bemerkenswert. Etwa beim Rindsfilet Wellington zeigt er den ganzen Ablauf Schritt für Schritt mit Bild und kurzen Texten. Dies über zwei Seiten hinweg. Zum Rindsfilet-Klassiker gibts ergänzend die Variante Seeteufelfilet Wellington. Das Konzept eines Alternativ-Rezepts zieht der Autor bei jedem Rezept durch. So wird kochen wie Meister Lafer fast schon zum Kinderspiel.

«Die Welt in Lafers Küche», Johann Lafer, Gräfe und Unzer, 480 Seiten, Fr. 53.90.

Ein Rezept für jeden Tag

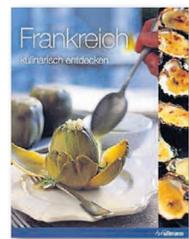
In der Schweizer Kochszene kommt man an Annemarie Wildeisen nicht vorbei. Die kulinarische Vielschreiberin ist Chefredaktorin der Zeitschrift «Kochen», leitet in Bern eine Kochschule und hat in den vergangenen Jahren einen stattlichen Stapel an Kochbüchern verfasst. Ihr neuestes, «Mein Küchenjahr», enthält genau das, was der Titel verspricht, 365 Rezepte nämlich, eines für jeden Tag. Für den heutigen 6. Dezember etwa empfiehlt sie Parmaschinken-Crostini auf Radichiosalat. Am 24. Dezember, an Heiligabend, darfs mit einem Schinkenfilet mit Ofenäpfeln auch etwas aufwendiger sein. Die Rezepte sind saisonal abgestimmt, mal klassisch, mal eher auf der experimentellen Seite, mal einfach, wie die «Glasierten Würste» (21. Juni), mal eher opulent wie die «Gefüllte Lammluft mit Basilikum» (6. April). Insgesamt ist «Mein Küchenjahr» von professioneller Qualität, die Optik erfreulich frisch. Da kriegt man Lust aufs Kochen.



«Mein Küchenjahr», Annemarie Wildeisen, AT-Verlag, 464 Seiten, Fr. 59.90.

Kulinarische Reise durch Frankreich

Die Herausgeber von «Frankreich kulinarisch entdecken» lassen sowohl die Haute Cuisine wie die Nouvelle Cuisine links liegen. Sie schlendern über die Märkte der Bretagne oder der Côte d'Azur und schauen den Leuten in den Teller. Da finden sie vor allem einfache, traditionelle Mahlzeiten wie Rohe Austern, Croque Monsieur, Coq au vin, Pot au feu oder Madeleines. Insgesamt enthält das Buch über 200 Rezepte aus dem ganzen Land. Sie sind in acht Kapiteln nach Zutaten geordnet – von Suppen bis Desserts und Gebäck. Wer ein Menü aus einer bestimmten Region kochen möchte, findet allerdings kein entsprechendes Register. Dafür servieren die Autoren Hintergrundartikel über Themen wie Meeresfrüchte oder Wein, ein Glossar der Cuisine française und viele stimmungsvolle Fotos.



«Frankreich kulinarisch entdecken», h. f. ullmann, 296 Seiten, Fr. 14.90.

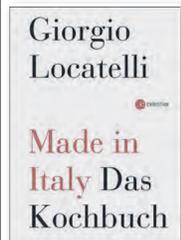
Drei Kilo vegetarischer Hochgenuss

Wenn Teubner etwas in die Hände nimmt, dann wird es monumental. Das hat der Münchner Edelverlag in der Vergangenheit mit opulenten Werken wie «Kräuter & Gewürze», «Fisch», «Teigwaren» oder wie sie alle heissen immer wieder bewiesen. Das neueste Werk «Vegetarisch» ist, wen wundert, von höchster Qualität. Mit 540 Seiten optischer und kulinarischer Verführung, 180 Rezepten von 13 deutschen Spitzenköchen und stattlichen 3005 Gramm auf der Küchenwaage ist das Buch in jeder Hinsicht ein Schwergewicht, ja ein Meisterwerk. Die Warenkunde ist detailliert und gründlich aufgearbeitet, die Optik von höchster Sinnlichkeit und stets entdeckt man beim Schmelkern einfache,



Vom Idioten zum Meisterkoch

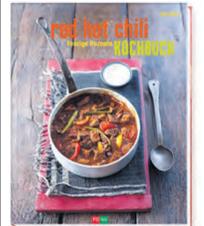
«Du wirst nie ein Küchenchef, Locatelli, du bist ein Idiot.» So wurde der 16-jährige Giorgio einst von seinem Onkel in den Senkel gestellt. Der Lehrling hatte die Garnelen versiebt und musste daraufhin zum Bohnenputzen. Heute gehört Giorgio Locatelli zu den besten Köchen Italiens. Das will was heissen, lebt er doch in London und führt dort das Restaurant Locanda. Der Slowfood-Anhänger ist obendrein ein begabter Kochbuchautor («Made in Sicily»). Mit seinem neuen Buch «Made in Italy» spannt er den Bogen noch etwas weiter, nimmt sich gleich die italienische Küche in ihrer Gesamtheit vor. Dabei bleibt er seinem Credo treu: Das Wichtigste sei, sich auf wenige Aromen zu konzentrieren, schreibt er. Diese müssen von bester Qualität sein und sich perfekt ergänzen. «Made in Italy» ist kein reines Bilderbuch, die 180 Rezepte sind mit ziemlich viel Text angereichert. Immer wieder geht der Meister dabei auf seine Philosophie des Kochens ein, verrät kleine, aber nützliche Tipps und gibt Episoden aus seiner Kochkarriere preis. Genussvoll lesen sich seine Beschreibungen der wichtigsten Zutaten der italienischen Küche. Oder die Zubereitung einer ordentlichen Polenta. Das ist nicht mit einem simplen Rezept getan, Locatelli beschreibt launig und ausführlich, wie sein Vater den Maisbrot zu kochen pflegte, wie während der Zweiten Weltkriegs das ganze Land von Polenta lebte und welche Beilagen im alten Italien für Aufregung sorgten. In «Made in Italy» kommen zwei gute Dinge zusammen: Gutes Essen und viel Lesevergnügen.



«Made in Italy», Giorgio Locatelli, Christian Verlag, 624 Seiten, Fr. 53.90.

Da steckt Pfeffer drin

Dem Fotografen Dan May gings wie manchem Hobbygärtner: Manchmal ist die Ernte zu gross. Bei ihm warens die (scharfen) Peperoni. Also begann er, Chilisaucen zu produzieren und zu verkaufen. Schliesslich verfasste er ein passendes Kochbuch mit feurigen Rezeptideen, Pflanztipps – und Tricks, wie man das Brennen im Mund lindert.



«Red Hot Chili Kochbuch – Feurige Rezepte», Dan May, Fona, 160 Seiten, Fr. 29.90.

Altbackenes für arme Ritter

Wenn am Ende des Tages altes Brot übrig ist, muss dieses noch lange nicht im Abfall landen. Camille Antoine hat bessere Ideen. Die naheliegendste ist arme Ritter (Fotzelschnitten). Andere Rezepte überzeugen auch als «richtige» Mahlzeit, etwa gefüllte Zucchini oder Panzanella (italienischer Brotsalat).



«Bis zum letzten Krümel», Camille Antoine, Thorbecke, 64 Seiten, Fr. 19.50.

Pariser Hamburger für Gourmets

Ein Buch für alle, die wattige «Buns» und normierte Fleischscheiben verschmähen, aber frische Brotweggli und knusprige Hackplätzli köstlich finden. Es verspricht nicht weniger als «Die besten Burger». Die Autoren, die den Mund so voll nehmen, arbeiten in der Pariser Hamburger Schmiede «Blends». Ihr Versprechen: «Mit gutem Brot, Fleisch und Gemüse bieten Hamburger fantastische Möglichkeiten.» Das erste Rezept heisst folgerichtig «Bun – Weiches Hamburgerbrötchen». Es zeigt, wie man den Teig zubereitet, zweimal gehen lässt und selber backt. Denn: «Gute Buns sind das A und O.» Nach Empfehlungen zu Fleisch (mit dem Messer zerkleinert!), Fisch, Käse, Relish, Salat, Sauce, Pommes gehts ans Eingemachte: 58 Rezepte von einfach bis de luxe. Darunter finden sich traditionelle Hamburger, aber auch ausge-



fallene Versionen wie Hummer-Mango-Burger oder Scotch – Rind mit Whisky. Zu jedem Rezept gibts einen Getränke-tipp – meist einen französischen Wein, wie es sich für Gourmets geziemt. «Die besten Burger», Dorling Kindersley, 160 Seiten, Fr. 24.50.