

Anleitungen zum Verwöhnen

Neue Kochbücher, die besondere Geschmackserlebnisse versprechen

Die bevorstehenden Feiertage nutzen viele von uns, Familie, Freunde oder ganz einfach nur sich selbst kulinarisch zu verwöhnen. Wer hier mit überraschenden Kreationen aufwarten will, tut meist gut daran, sich einer Anleitung in Buchform zu bedienen. Die fünf Spitzenköche, die an dieser Stelle mit ihren Publikationen vorgestellt werden, stehen allesamt für finessenreiche Kreationen, eine ungläubliche Liebe zum Detail und Respekt vor den Grundprodukten. Weit entfernt vom derzeit erfolgreichsten Fernsehkoch Tim Mälzer, der Lebensmittel und Küche zuweilen wenig pfleglich behandelt.

Wer daran denkt, eines dieser Bücher nicht sich selbst, sondern einer anderen Person zu schenken, sollte zumindest sicher stellen, in den Genuss möglichst vieler der enthaltenen Rezepte zu kommen! An erster Stelle steht auch hier der Grandseigneur der deutschen Küche, Eckart Witzigmann. Mit seinem legendären „Aubergine“ in München hat er international Maßstäbe gesetzt und als erstes Lokal außerhalb Frankreichs drei Michelin-Sterne erköcht. „Meine Lieblingsrezepte“ ist ursprünglich bereits 1995 erschienen und zehn Jahre später ist die Neuauflage so erfrischend und inspirierend wie eh und je. Die Rezepte sind überraschend bodenständiger Natur, natürlich immer mit einem kleinen Trick oder einer besonderen Zutat verfeinert.

Gehört in jede, auch noch so kleine Kochbibliothek.



Eckart Witzigmann „Meine Lieblingsrezepte“, ISBN 3-89910-272-X, 29,90 EUR

Ebenfalls mit drei Sternen ehemals in München dekoriert, der gebürtige Südtiroler Heinz Winkler. Feinschmecker pilgern heute von weit her zu ihm in die „Residenz Aschau“, um Feinheiten der Geschmacksaromen in Vollendung zu erleben. Passend dazu - der Titel „Highlights der Kochkunst“. Mit dem Untertitel „Gezaubert mit Kräutern und Blüten“ führt Winkler vor Augen, dass auch Gänseblümchen durchaus ihre Berechtigung als Zutat in der Küche haben können. Im Anhang alles Wissenswerte über Kräuter und Blüten, ihre Inhaltsstoffe und deren Wirkungen.



Heinz Winkler „Highlights der Kochkunst“, ISBN 3-89910-263-0, 29,90 EUR

Eben jener Heinz Winkler hatte vor 25 Jahren im „Tantris“ einen italienischen Servicemitarbeiter, der nie aufhörte Fragen zu stellen: Mario Gamba. Sein



Restaurant „Acquarello“ in Bogenhausen ist nicht ein weiterer Italiener, es ist DER Italiener. Mit „Cucina del Sole“ zeigt er eine breite Palette an raffiniert abgewandelten Klassikern aus seinem Heimatland. Beim Lesen des Kochbuches erinnert man sich unweigerlich an sonnige Italienurlaube und mit den Rezepten lässt sich zumindest der kulinarische Teil davon nach Hause holen.

Mario Gamba „Cucina del Sole“, ISBN 3-89910-216-9, 39,- EUR

Johanna Maier ist - bzw. war - zwar nicht mit einem Restaurationswerk „Kochen. Leidenschaft. Perfektion.“, sondern mit „Meine Kochschule“, zurück nach München und den gastronomischen Spitzen der Stadt: Einer der Gründungsköche der „Jungen Wilden“ prä-sentiert vor kurzem sein Erstlingswerk „Kochen. Leidenschaft. Perfektion. Sein Name: Holger Stromberg. So jung, so frisch, so lebendig wie seine zum Teil extravagant klingenden Kompositionen (Kalbsfilet in Rübenkraut glaciert und Hühnerwurst mit Veilchensenf auf Stielmus und Vanille-Graupen) ist auch das Buch geworden. Dabei lassen die Beschreibungen keinen Zweifel aufkommen, dass Stromberg sein Handwerk perfekt beherrscht



in München vertreten, doch an der besten Köchin der Welt kommt man nicht vorbei. Die sympathische Österreicherin stellt mit „Meine Kochschule“ Anleitungen für Grundlegendes und überschaubare Rezepte sind durchaus für ambitionierte Kocheinsteiger zu empfehlen. Die erstklassigen Fotos sowie die übersichtliche Buchgestaltung bereiten jedoch sicherlich auch all denjenigen Freude, die sich mehr auf das Verzehren denn das Zubereiten konzentrieren. Mit im Buch ist eine DVD, auf der Johanna Maier ihre Künste unterhaltsam näher bringt.

Johanna Maier „Meine Kochschule“, ISBN 3-89910-274-6, inkl. DVD 45,- EUR

und - trotz aller Wildheit - immer versucht die Nuancen seiner Zutaten bis zum Maximum herauszukitzeln.



Holger Stromberg „Kochen. Leidenschaft. Perfektion.“, ISBN 3-89910-232-0, 39,- EUR

Florian Gast

Verlosung

Wir verlosen unter Ausschluss des Rechtsweges zehn Holger Stromberg-Kochbücher! Wenn Sie eines davon gewinnen wollen, dann schreiben Sie bitte bis Mittwoch, 23. November, eine Karte mit Namen/Anschrift, Telefonnummer und Beantwortung der Frage „Wie heißt Strombergs erstes Kochbuch?“ an: SamstagsBlatt, Redaktion, Kochbuch, Fürstenrieder Straße 7-11, 80687 München (per e-mail: tickets@werbespiegel.de).