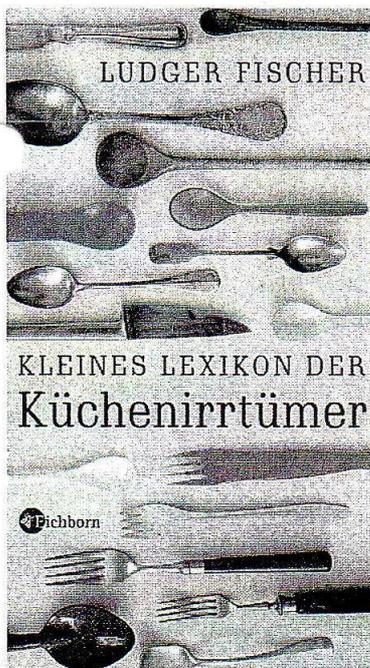


L. Fischer

Kleines Lexikon der Küchenirrtümer

Vielen Küchenweisheiten aus älteren (Spinat darf man nicht aufwärmen) und neueren Zeiten (Plastikkorken lassen den Wein nicht atmen) rückt der Autor zu Leibe, schaut aber auch auf (Vor)Urteile über Inhaltsstoffe (Konservierungsstoffe sind ungesund und zerstören Aromen) oder Wirkungen von Lebensmitteln (Grobsalz ist gesünder).

Das Buch ist amüsant und mit einigem Augenzwinkern geschrieben.



Vielem lässt sich sofort zustimmen, bei manchen Aussagen regt sich allerdings Protest: Habe ich das nicht – ebenso glaubwürdig – ganz anders gelernt? In diesen Momenten ist es schade,

Ludger Fischer: Kleines Lexikon der Küchenirrtümer, 238 S., Eichborn Verlag, Frankfurt a. M. 2009, ISBN 978-3-8218-5700-8, 14,95 €

dass der Autor mit Quellennachweisen so sparsam umgeht. Sonst könnte man weiter recherchieren und sich überzeugen lassen. So steht jedoch oft einfach nur Aussage gegen Aus-

sage. Und ob die Eigen-Kochversuche des Autors zur Beweissicherung seiner Gegenthese ausreichen sei dahingestellt. Bei manchen Küchenirrtümern bleibt der Autor eine Antwort schuldig. So weist er z.B. beim Thema „Linsen und Erbsen müssen vor dem Kochen eingeweicht werden“ lediglich darauf hin, dass Linsen aus Dose oder Glas nicht eingeweicht werden müssen und die Regel aus der Vor-Drucktopf-Epoche stamme. Leider gerät auch manche Aussage in Schiefelage: Es mag zwar richtig sein, dass bei Bratkartoffeln und Pommes Frites das Fett nicht in die Kartoffeln eindringt, aber auf das außen anheftende Fett geht der Autor nicht ein und es entsteht der Eindruck, Pommes und Bratkartoffeln seien fettarm/-frei.

Im Nachwort versichert der Autor, dass er es nicht schlimm finde, wenn ihm die Überzeugung von Leserin und Leser nicht gelungen sei. Er baut darauf, dass der Keim des Zweifels doch gelegt sei. Das kann nur bestätigt werden. Auf jeden Fall regt die Lektüre an, über die vielen kleinen Kochregeln und so manche Thesen, die sich hartnäckig allerorts halten, einmal nach-

zudenken und nach logischen Gesichtspunkten und vielleicht sogar in der eigenen Küche

zu überprüfen. Als erstes Experiment empfiehlt sich: Nudeln mit kaltem Wasser aufsetzen, einmal aufkochen, dann 10 Min. mit geschlossenem Deckel ziehen lassen, abgießen, servieren! (mf)