

Moos. Fisch. Rinde. Blatt. Genuss der Landschaft

Valentino Brienza, Luisa Martini, Michael Rathmayer



Artischocke mit Taglilie. Oder doch Fleisch?

Die Kochbuchparade des Bücherherbsts. Resümee: Die vegetarisch-vegane Flut steigt. Aber es gibt Inseln

Wie jedes Halbjahr versuchen wir hier, die Trends der Saison sichtbar zu machen, Selten fiel es so schwer, nicht alles dem einen großen Trend unterzuordnen: vegetarisch und vegan. Das ist mehr als eine Mode. Ethisch oder gesundheitlich oder durch beides motiviertes Essverhalten verknüpft sich mit dem Plädoyer für biologische Landwirtschaft, jedenfalls für ein nachhaltiges und überlegtes Verhalten zu unseren Lebensmitteln. Auf den zweiten Blick finden wir noch ein zweites Trend-Evergreen, nämlich Regionales, und als Drittes ersetzt der Trend zu No-Nonsense-Food, was in den letzten Jahren allzu oft chi-chi daherkam.

Wir haben es also weniger mit Kochkapitänen zu tun als vielmehr mit Glaubensleuten. Am liebsten sind mir jene, die den Glauben in Ästhetik umdeuten. "Moos. Fisch. Rinde. Blatt ..."



21/15



20/15



19/15



18/15

TOP-STORIES

- Top 3: die meistgelesenen Artikel
- FALTER-Archiv
- FALTER-Autoren
- FALTER-Abo
- FALTER auf Facebook
- FALTER auf Twitter
- Wiener Stadtgespräch
- RSS-Newsfeed

FALTER-SUCHE



ANZEIGE



BRÜSSEL

Das ideale Reisebuch zum Gehen, Sehen & Geniessen

7 Routen durch die Hauptstadt Belgiens. Geschichte, Kultur, Sightseeing, Essen, Trinken, Stadtleben

HIER BESTELLEN!

neuesten sind mit jene, die den Glauben in Asthetik umdeuten. MOOS, Fisch, Kinde, Blatt – Genuss der Landschaft“ von Valentino Brienza und Luisa Martini, fotografiert von Michael Rathmayer, knüpft an die nordische Ästhetik von Noma oder Fäviken, ist aber deutlich südlicher und weniger protestantisch. Motto: Finde es in der Natur und koche es. Kombinationen wie Lammniere/Artischocke/Taglilie oder Rucola/Limette/Amaranth kommen sehr anregend daher, die Fotos von Rathmayer sind phantastisch.

Genau den gegenteiligen Weg geht Anne-Katrin Weber mit Deftig vegetarisch. Hier wird gegrillt und gratiniert, frittiert und geschmort, dass, nein, nicht die Schwarten, aber die Schoten krachen. Man muss auch der Mehrheitszunge mächtig sein, um Gerichte wie Dinkelfrikadellen oder Kartoffel-Meerrettichfladen zu goutieren. Aber beim Essen hört sich das mit dem Akzent sowieso auf.

Eschi Fiege, Regisseurin und Autorin, will eine gute alte mitteleuropäische Tradition wiederbeleben: den Mittagstisch. Joseph Roths Bezirkshauptmann von Trotta lässt grüßen, aber kein monumentaler Tafelspitz kommt bei Fiege auf den Mittagstisch. Sondern Vegetarisches. Leidenschaftlich Vegetarisches. Fiege lebt in den Nähe des Naschmarkts und speist ihre Leidenschaft aus dem dortigen Angebot (solange es noch Obst und Gemüse gibt).

Poppig wie alle Leon-Bücher kommt auch dieses daher, es treibt das Vegetarisch-Thema noch einmal auf die Spitze: Fast Food Vegetarisch. Leon ist ja eine englische Restaurant-Kette, die sich schnelles, aber gutes Essen auf die Fahnen schreibt. Zum schnellen vegetarischen Essen ist es da nur ein Schritt. Die Familientauglichkeit der anderen Leon-Bücher bleibt, die schicke Optik auch. Praktisch sind Features wie “der Vorratsschrank” und die Zweiteilung in Hauptdarsteller und Nebendarsteller, also Hauptgänge und Kleinigkeiten.

Lisa Pfleger ist als Selbstversorgerin in der Buckligen Welt bekanntgeworden. Vegan. Regional. Saisonal bietet neben Einblicken in ihr Leben Rezepte, die garantiert niemanden überfordern; auch Balkon und Fensterbrettbesitzer kommen auf ihre Rechnung.

Den schwarzen Schweinen widmet die Sizilianerin Cettina Vicenzino ihre “Cucina Vegetariana”. Ihre Oma habe immer leckere Würste von diesen glücklichen, frei lebenden Tieren zum Trocknen gebracht. “Ich habe über diese schwarzen glücklichen Schweine nachgedacht () und bin zum Schluss gekommen: Ich will die gar nicht mehr essen. Weder die glücklichen noch die unglücklichen.” Ich Buch bietet appetitliche italienische Alternativen.

Die italienische Küche ist aufgrund von Geschichte und Geografie nicht mit Fleisch und Fisch überladen; Pasta und Gemüse dominieren ohnehin. So liegt es nahe, dass sich gleich einige Kochbücher dem Thema “Italien vegetarisch” widmen. Die Herausgeber Claudio del Principe und Katharina Seiser bringen nach “Österreich und Deutschland vegetarisch” nun auch Italien vegetarisch. Angenehmerweise gibt es kaum Überschneidungen mit Frau Vicenzino.

Ganz ernst macht die Berliner Designerin Anat Fritz mit Raw Food, 100% Vegan. Hier gibt's

TOP-STORIES NACH THEMA

- Interview (229)
- Lokalkritik (119)
- Musik (117)
- Literatur (96)
- Kunst (83)
- Portrait (66)
- Theater (66)
- Film (65)
- Justiz (65)
- Integration (58)
- Internet (54)
- Korruption (43)
- Architektur (42)
- Reportage (39)
- Journalismus (37)
- Sport (35)
- Wahlen (34)
- Kinder (33)
- SPÖ (33)
- Festival (31)

nichts zu kochen, hier wird nur gemischt und höchstens gemixt. Anspruchslos, aber mitten im Trend. Ich kann mir nicht helfen, so viel Rohheit und Gesundheit auf einmal wirkt anstrengend.

Aufatmen! Wunderschön klassisch kommt der Band Sizilien daher. Die Autorin der Texte muss man hinten aus dem Kleingedruckten heraussuchen, sie heißt Pamela Sheldon Johns. Das Buch ist nach Orten und Regionen geordnet, um Umweltempfehlungen wie die Fischliste von Greenpeace kümmert man sich – man ist in Sizilien! – wenig, Schwertfischrezepte gibt's also ausreichend. Wie sich's gehört für diese schwierige, wunderbar Insel.

Dieser Mann, weiß, wie der Hase läuft, notfalls auch, wie die Karotte läuft. Wenn Alain Ducasse, Autor zahlreicher Kochbuchklassiker und Patron einer weltweit erfolgreichen Restaurantkette, Doyen der modernen französischen Küche, ein Buch mit dem Titel Ducasse Nature herausgibt (gemeinsam mit Paule Neyrat), dann ist der Trend gegessen. Nein, zum Vegetarier mutiert der Meister nicht, dieses Buch ist voller Fleisch, Fisch und Schinken; aber der Gemüseanteil nimmt zu. Ducasse ist ein Ästhet des Unaufdringlichen – allein, wie er Brote variiert, vom Kräuterbrot mit Pecorino bis zum Körnerbrot mit frischen Saubohnen, das ist schon prima.

Nichts anbrennen lässt die Foodjournalistin Gabriele Gugetzer in Roh. Da gibt's Carpaccio vom Lamm, Wild, Rind und auch vom Fisch (Ceviche). Gemüsevarianten kommen nicht zu kurz, auch das Tartar in seinen verschiedenen Ausformungen wird nicht unterschlagen. Praktische Erklärungen und Gebrauchsanweisungen heben dieses Buch weit über den Durchschnitt.

Auch dieses Werk musste kommen. Backlash, dein Name ist Fleisch. Georg Schweisfurth ist Fleischhauer, Simon Tress Koch. Beide legen Wert auf höchste Bioqualität, also Demeterware, beide zollen dem verarbeiteten Tier Respekt, indem sie alles von ihm konsumieren, Kutteln, Hoden und Schnauze inklusive. Das Buch hat einen längeren ideologischen Teil, wo all dies argumentiert wird, und einen feinen praktischen, wo Wurst und gefüllter Saumagen zu ihrem Recht kommen. Dass die beiden Autoren das Buch ihren Vätern widmen, nehmen wir als Zeichen der neuen Fleischzeit.

Katharina Seisers, Meinrad Neunkirchners und Julian Riess' Einer für alles beruht auf einer guten Idee, auf der Feier des Eintopfs, dazu noch des im Emailgeschirr der lobenswerten Familie Riess angefertigten. Die Rezepte werden dann aber sehr weit ausgelegt, Risotto gehört ebenso dazu wie eine Tarte. Das macht den schönen Ansatz etwas beliebig. Aber mein richtig gutes Eintopfbuch kommt bestimmt noch.

Ein richtig gutes Fast-Food-Buch stammt von Steven Paul und Daniela Haug: Auf die Hand. Fingerfood und Abendbrote. Wir wollen hier nicht am Begriff des Abendbrots herumäkeln, denn hier bekommen wir Rezepte auch aus den Ländern der aufgehenden Sonne. Japanischer Schnitzelsandwich oder Kimchi-Burger, warum nicht? Schön fotografiert, schick

designt, durch und durch brauchbar.

Brauchbar ist auch unser Abschlussbuch, das genau genommen am Anfang des Essens zu seinem Recht kommt, wenn wir Gästen mit Cocktails aufwarten. Frau König hatte nach ihrem fulminanten Flachkuchenbuch nur wieder eine gute Idee: "Ke:xs, süß salzig köstlich" bietet genau, was der Titel verspricht. Mit dem Inhalt könnten Sie Ihre Gäste aber auch einen ganzen Abend lang erfreuen.

Armin Thurnher in FALTER 41/14

[zurück zur Liste](#)

[im FALTERSHOP bestellen](#)

ANZEIGE

Worldwide Place Rating

- 50000+ Cities Around The World! Various Statistics Wien



Alle Services auffalter.at

FALTER » Aktuelle Ausgabe » Politik » Medien » Feuilleton » Rezensionen » Stadtleben » Steiermark » FALTER:WOCHE » Spots » HEUREKA » E-Paper
» FALTER-App » Abo

WAS LÄUFT » Events » Kino » Festivals » Locations » Partytimer » Party-Blog » Events-App » Termin ankündigen » Gratis in Wien » Tickets

WIEN, WIE ES ISST » Lokalführer » Lokalkritiken » Die Besten » Empfehlungen » Einkaufstipps » Bundesländer » Zustelldienste » Holzer-Blog » "Wien isst" App

RATGEBER ONLINE » Reparaturführer » BEST OF VIENNA » creation/production » Feste feiern!

BÜCHER » Falter Verlag Bücher » Besprochene Bücher

MAGAZINE » BEST OF VIENNA » DURST. Studentenmagazin. » THE VIENNA REVIEW » COMPLETE MAGAZIN

SHOP » Falter Verlag Bücher » Besprochene Bücher » Falters Feine Filme » DVDs & Blu-ray » Hörbücher » Besprochene CDs » CDs » FALTER-Abos
» FALTER Fanshop » AGB

FALTER ABOS » FALTER Klassik-Abo » FALTER Kombi-Abo » FALTER Auslands-Abo » FALTER Test-Abo » FALTER Produkte » BEST OF VIENNA
» DURST. Studentenmagazin.

SERVICE » Online-Zugang » Abo ändern » Rückruf » Newsletter » FALTER-Abos

ÜBER UNS

» [Stellenangebote](#) » [Kontakt](#) » [Mediadaten](#) » [AGB print](#) » [AGB online](#) » [Offenlegung](#)

B2B

» [FALTER & Sonderbeilagen](#) » [BEST OF VIENNA](#) » [Bücher](#) » [COMPLETE MAGAZIN & LUXUS](#) » [IKEA FAMILY live](#) » [Onlinemedien](#) » [Corporate Publishing](#)

© 2015 Falter Verlagsgesellschaft m.b.H.