

Bücher

Klüger werden mit Genuss

Im großen Reich der Ratgeber, die oft vor Wichtigtuerei aus allen Nähten zu platzen drohen, ist dieser hier ein Segen. Ludger Fischer bewahrt uns nicht nur vor noch mehr Küchenirrtümern, indem er den Fragen nachgeht, ob in Käsestangen wirklich kein Käse drin ist und ob frisch zubereitete Speisen besser sind als aufgewärmte. Er tut's auch in einer wunderbar unterhaltsamen Sprache und schreckt selbst vor Pointen nicht zurück. Allein schon die Widmung an eine „hervorragende Köchin und Anregerin“ namens Carina, die zufällig auch noch seine Frau ist: ein Genuss! Der Bauhistoriker, Architekturkritiker und Politikwissenschaftler Fischer ist so etwas wie ein modernes Universalgenie. Als solches hat er auch schon EU-Gremien in Fragen der Lebensmittelsicherheit beraten. Seine küchenhelferische Tätigkeit wurde ihm vermutlich in die Wiege gelegt. Er stammt aus Essen. (hör)



Ludger Fischer: Noch mehr Küchenirrtümer.

Eichborn-Verlag, Frankfurt/Main. 14,95 Euro

★★★★★

Es

Stud

Warum
Stude
klar. A
von d
Wirku
ten M
zuges

VON S

Versch
voll B
Stude
seit lar
schung
ter Sn