

Ludger Fischer: Kleines Lexikon der Küchenirrtümer.

Eichborn AG, Frankfurt am Main 2009, 238 Seiten, € 15.40, ISBN: 978-3-8218-5700-8

Endlich kommt einmal jemand daher und räumt mit Irrtümern rund um Küche und Kochkunst auf. Wissen Sie zum Beispiel, dass eine Scheibe Brot beim Spargelkochen im Kochwasser keineswegs Einfluss darauf hat, ob der Spargel bitter wird oder nicht? Fischer widerlegt in diesem Sachbuch - zum Teil gut wissenschaftlich fundiert - verschiedenste falsche oder halb wahre ‚Weisheiten‘, die zum Teil über Generationen mündlich oder immer wieder sogar in Kochbüchern weiter gegeben wurden und werden. Er schüttelt manchmal verbal richtiggehend den Kopf, wie hartnäckig sich manch Information hält. Das Themenspektrum ist breit: Rund um das Eier kochen oder Eischnee schlagen, Fleisch anbraten, Verwendung von Salz beim Kochen bis zum Einsatz von Knoblauch. Er ergänzt seine Ausführungen um manche Anmerkung zu ungewöhnlichem Küchengerät.

Fischer versteht es, auf gut nachvollziehbare Weise in klarer Sprache mit Halbwissen aufzuräumen. Er outet sich selber als Tester, der die eine oder andere Überlieferung selber im Test in der eigenen Küche widerlegt - bis es seiner Frau zuviel wird. Wissenschaftliche Ergebnisse aus Laboren versteht er blendend sprachlich gut nachvollziehbar aufzubereiten. Insgesamt ein hoch interessantes Buch, sparsam illustriert mit ein paar Diagrammen, die Versuchsergebnisse unterstreichen und einigen Zeichnungen zu verschiedenen alten Küchenutensilien. Eindeutig mehr als nur skurril, kann überraschende Aha-Erlebnisse auslösen!

Zielgruppe: Hobbyköche und Küchenprofis, angehende Molekularküchenchefinnen und -chefs

Andreas Steiner