

## Buchbesprechung Kleines Lexikon der Küchen- irrtümer

Er findet Zusatzstoffe in Lebensmitteln weitgehend unbedenklich und hat weder gegen Genmanipulation noch Bestrahlung etwas einzuwenden. Insofern spricht Ludger Fischer mit seinem Buch „Kleines Lexikon der Küchenirrtümer“ aktuellen Food-Trends und Verbrauchervünschen wahrlich nicht das Wort. Angetreten sei er, wie er schreibt, um mit „Küchenweisheiten“ aufzuräumen, von denen die meisten „längst veraltet oder schlichtweg falsch“ seien: Pilze und Spinat nicht wieder aufwärmen, Alkohol verdampft beim Kochen, Salz im Salzstreuer verhindert das Klumpen, Muscheln sollten nicht in Monaten mit „r“ gegessen werden... – das könne man alles vergessen. Fischer setzt Nudeln in kaltem Wasser und ohne Öl zum Kochen auf, weiß, dass Kartoffeln weder Öl noch Salz aufnehmen und dass es egal ist, wie herum eine Alufolie verwendet wird.

Mal vermeintlich, mal tatsächlich rational tritt er gegen all das an, beurteilt, begründet, widerlegt und schafft damit sicherlich auch für manch einen Industrie-



vertreter eine fundierte Argumentationsgrundlage gegen Verbrauchervünsche. Weniger oder gar nicht rational belegt ist Fischers Angst vor Pilzen, Bakterien & Co., die immer wieder zwischen den Zeilen hindurchbricht: Ein Pelz auf

Ein neuer Bestseller, der selbst nicht ganz frei von Küchen-irrtümern ist.

der Erdbeere? Dann doch lieber bestrahlen – wenn's nur erlaubt wäre. Dabei vergisst Fischer ganz, dass es überall pelzfreie Erdbeeren zu kaufen gibt.

Auch das wieder Einfrieren von Lebensmitteln spricht der Autor an, der im Buch unter anderem als „Politikberater in Brüssel“ und „Mitglied der ‚Beratenden Kommission für die Lebensmittelkette‘ der Europäischen Kommission“ vorgestellt wird. Dazu beschreibt er die Nachteile, wenn aufgetautes aber nicht gegessenes Grillfleisch im Kühlschrank gelagert wird. Die Empfehlung, es wieder einzufrieren, spricht er je-

doch nur zwischen den Zeilen aus. Mit einer direkten Formulierung stünde er denn wohl auch auf rechtlichem Glatteis. Solches Herumdücken um eine Aussage findet sich auch noch bei anderen Themen des Buches. Schade, wenn auch verständlich.

Auch andere Punkte in dem alphabetisch nach Stichwörtern gegliederten Buch werden die Tiefkühlwirtschaft interessieren. So weiß Fischer beispielsweise, dass Fischstäbchen aus Fischfilet und nicht aus Fischabfällen gemacht werden. Doch dann verbreitet er in peinlicher Ahnungslosigkeit sofort einen eigenen Küchenirrtum zu Surimi. Wörtlich: „Surimi sind wirklich das Allerletzte, was man in Fischfabriken zusammenfegt.“ Wo mag er diesen Unfug wohl her haben?

Nicht nur an dieser Stelle habe ich bei der Lektüre den Kopf geschüttelt. Dennoch: Das Buch regt zum Überdenken der eigenen Urteile, Vorurteile und Gewissheiten an und kann teilweise als Argumentationsgrundlage wie auch zum Ändern des eigenen Verhaltens hilfreich sein. Zudem blättert es sich schnell und unterhaltsam durch. Allerdings sollte nicht alles, was hier scheinbar rational formuliert wurde, für bare Münze genommen werden. Dann könnte sich die überschaubare Investition von 14,95 Euro (Deutschland) oder 15,40 Euro (Österreich) durchaus bezahlt machen.

Ludger Fischer, Lexikon der Küchenirrtümer, Eichborn-Verlag, 240 Seiten, Hardcover, gebunden, ISBN 978-3-8218-5700-8.

Jörg Rüdiger