

Fischer, Ludger:  
Kleines Lexikon der Küchenirrtümer

/ Ludger Fischer. - Frankfurt a. M. : Eichborn, 2009. - 238 S.  
: Ill.

ISBN 978-3-8218-5700-8 fest geb. : ca. € 15,40

*Schluss mit küchentechnischen Volksweisheiten aus  
Omas Zeiten. (VL)*

In seinem kleinen Lexikon der Küchenirrtümer räumt Ludger Fischer auf mit althergebrachten Meinungen und Ratschlägen, indem er diese auf wissenschaftlich fundierter Basis falsifiziert. So stimmt z. B. nicht, dass man Pilze und Spinat nicht aufwärmen dürfe oder dass sich durch das heiße Anbraten von Fleisch die (nicht vorhandenen) Poren schließen und kein Saft ausläuft. Auch über die Sinnlosigkeit von Reiskörnern in Salzstreuern macht er sich lustig. Selbst Spitzenköche, die im Fernsehen rund um die Uhr ihre Weisheiten zum Besten geben, entlarvt er auf ironische Weise. Es finden sich aber auch viele praktische Tipps, z. B. für die Lagerung und Zubereitung von Obst und Gemüse.

Wenn der Autor jedoch über die Lebensmittelchemie (Konservierungsmittel, Farbstoffe, Geschmacksverstärker o. ä.) reflektiert, zieht er hauptsächlich gegen die allgemeine Hysterie zu Felde, ohne sich selbst konkret festzulegen oder irgendwo eine Grenze zu ziehen. Trotzdem eine sehr interessante Lektüre, die viele „Aha-Erlebnisse“ hervorrufen wird.

*Christoph Stitz*