

Allerley Tafeleyen

Von *Küchenweisheiten*
zu *Küchenirrtümern*

Schnellkochtöpfe können explodieren, Reis im Salzstreuer verhindert das Festklumpen oder Knoblauch darf man nicht pressen - nichts hält sich so hartnäckig wie Ratschläge aus Omas Küche. Ludger Fischer hat sich der „Küchenweisheiten“ angenommen und sie als langlebige Irrtümer humorvoll entlarvt. Sein „Kleines Lexikon der Küchenirrtümer“ ist eine gut gefüllte Schatztruhe, in der ein jeder graben und sich eines Besseren belehren lassen darf. Spiegeleier in der Wüste auf Motorhauben zu braten, bleibt eine Mär. Und Fischer sagt uns genau warum. Nehmen wir auch mal den Kult, mit dem Deutschlands Küchen auf den Wohlgeschmack von Fleur de Sel gesetzt werden. Die Definition „Kochsalz ist Natriumchlorid und Natriumchlorid ist Kochsalz“ und sonst nichts, ergänzt der Politikwissenschaftler, Kunsthistoriker und EU-Politikberater in Sachen Lebensmittel, mit der schlichten Feststellung, dass 100 g Fleur de Sel 1872 (!) Prozent teurer sind als jodiertes Speisesalz. Stellen Sie sich Ihren persönlichen Küchenweisheiten bevor Sie sie über Bord werfen! (thr)



Kleines Lexikon der Küchenirrtümer von Ludger Fischer, Eichbornverlag, 240 S., 14,95 Euro