

Wurstplatte 2.0 • Deutsche Küche erobert den Buchmarkt

Deutsche Küche wird schon seit einiger Zeit in der Spitzengastronomie wieder entdeckt und neu interpretiert. Ob deftig oder Haute cuisine, so viel Eintopf & Co. gab es selten. Und auch der Buchmarkt reagiert darauf. ABSOLUT TRAVEL hat sich drei Neuerscheinungen genauer angesehen.

„Deutsche Küche neu entdeckt“, so unpräzise lautet der Titel des Buches von Foodjournalist und Kochschuleninhaber Matthias F. Mangold. Mit Reportagen, Fotos und Rezepten nähert er sich der vielgescholtenen deutschen Hausmannskost, interpretiert sie neu, als Rückbesinnung auf hochwertige regionale Produkte und das Handwerk des Kochens.

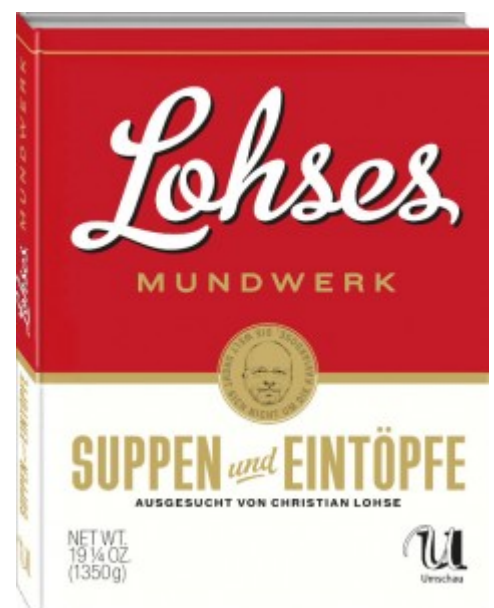


Dass letzteres alles andere als ein Hexenwerk ist, zeigt er in zahlreichen Rezepten von Bratkartoffeln bis zu Rinderrouladen sowie leicht verständlichen Anleitungen, die dazu inspirieren sollen Produkte wie Sauerkraut, Bratwürste, Sauerteigbrot oder Marmeladen einfach mal selbst herzustellen.

Dazu gibt es Reportagen und Interviews über Trends wie Urban Gardening, Streetfood als qualitativ hochwertigere Variante der Imbisskultur oder der neuen Craft Beer-Bewegung. Mit den ausdrucksstarken Fotos von Silvio Knesevic ist der Band ein kurzweiliges Lese- und Rezeptbuch.

Matthias F. Mangold
DEUTSCHE KÜCHE NEU ENTDECKT
200 Seiten mit ca. 400 Farbfotos
ISBN: 978-3-8338-4473-7

„**Lohses Mundwerk – Suppen und Eintöpfe**“ vom zweifachen Sternekoch Christian Lohse ist eine Hommage an den traditionellen Eintopf und eine Kriegserklärung an Tüten- und Dosensuppen. Der gebürtige Ostwestfale und bekennende Arminia Bielefeld-Fan hat eine Liebeserklärung an die bodenständige Küche geschrieben, die Rezepte aber raffiniert verfeinert. Dennoch kommen sie ohne Chi Chi und Schnickschnack daher und lassen sich mühelos nachkochen.



Für Lohse hat eine dampfende Suppe fast philosophischen Charakter, ein schichtenübergreifendes Phänomen, das nur im harmonischen Einklang mit den Produkten funktioniert. Der Eintopf als bloße Resteverwertung, das war einmal.

Vielmehr nimmt Lohse den Leser mit in die Welt der perfekten Hühnerbrühe, präsentiert mit blickfangreichen Fotos und eigenen Skizzen Linsen- und Steckrübeneintopf und schreckt auch nicht vor einem Gratin von Schweinefüßen zurück. Es ist eben „alles reine Topf-Sache“.

Christian Lohse
LOHSES MUNDWERK- SUPPEN UND EINTÖPFE
130 Rezepte auf 192 Seiten

ISBN: 978-3-86528-695-6

Rezepttipp: Halbzeit-Futter • Lohses OWL-Currywurst-Gulasch

Auch der zweifache Sternekoch Tim Raue hat sich in einem Buch der deutschen Küche angenommen. Unterstützt wurde der Berliner von Deutschlands bekanntester Sommelière Paula Bosch. Entstanden ist der Band **„Deutscher Wein und Deutsche Küche“**, eine Kombination aus Wein- und Kochbuch. Etwa zwei Drittel des Buches beansprucht Paula Bosch mit der fachkundigen Beschreibung von 13 deutschen Weinregionen und einer Vielzahl von bekannten und unbekannten Winzern.

Auffallend ist ihr spielerischer Umgang mit der Sprache, wie bei einem Riesling aus Rheinhessen: „Saftige, schwerelose Textur mit vitaler Säure, reichlich salziger Mineralität, die dem Wein trotz enormer Kraft und Fülle in seiner tänzerischen Leichtigkeit ein festes Rückgrat gibt“.



Tim Raue ist nicht nur auf dem Teller, sondern auch in der Sprache deutlich puristischer. Mit seiner Neuinterpretation von typisch deutschen Gerichten wie „Birne, Bohne & Speck“, „Solei mit Kartoffelsalat“ oder „Königsberger Klopse“ steht er zwar in der Tradition seines Heimatlandes, in der Umsetzung jedoch ist er anspruchsvoll und inspiriert von den Spitzen-Küchen der Welt.

Zu jedem Gericht gibt es flankierend eine Weinempfehlung von Paula Bosch. Ein Buch für Liebhaber, für Anfänger in der Küche weniger geeignet.

Paula Bosch / Tim Raue
DEUTSCHER WEIN UND DEUTSCHE KÜCHE
320 Seiten, ca. 320 Abbildungen
ISBN: 978-3-7667-2174-7

Quelle Aufmacherfoto: PIXABAY