

# Seitenweise KOCHKUNST

**Trotz Überangebotes ist die Nachfrage nach Kochbüchern noch immer groß. Doch was taugen sie wirklich? FORMAT ließ erstmals die jüngsten Neuerscheinungen testen: von Profi- und Hobbyköchen.**

**M**an mag es kaum glauben. Aber Kochbücher sind noch immer ein Seller. Kaum ein Verlag verzichtet auf Rezeptbücher von professionellen Köchen, notorischen Garern oder selbst ernannten Herdakrobaten. Dabei gibt es Kochbücher bereits wie Salz im Meer. Doch was können die vielen Schlemmerschmöker? Sind die Rezepte tatsächlich nachkochbar oder nur farbenprächtige Selbstdarstellungsgorgien selbstverliebter Kochkünstler?

Um diese Frage zu beantworten, bat FORMAT drei Profiköche und einen Hobbykoch um deren Urteil. Zehn aktuelle Neuerscheinungen wurden dazu ausgesucht und im Wiener Kochbuchladen „Babette’s“ ([www.babettes.at](http://www.babettes.at)) der Jury vorgelegt. Als Juroren

haben sich Sohyi Kim von kim kocht, Joachim Gradwohl, der ehemalige Küchenchef von Meinl am Graben und künftig im Shangri-La, sowie der Wirt Thomas Edlinger vom Pan e Wien und der Wiener Hobbykoch Camillo Schmidt bereit erklärt.

**Die Testkriterien.** Um herauszufinden, wie österreichische Kochbücher im internationalen Vergleich abschneiden, beinhaltete die Auswahl an getesteten Kochbüchern nicht nur die Werke heimischer Verlage. Die vier Juroren bewerteten die Kriterien „Optik“, „Verständlichkeit“ und „Rezepttauglichkeit“ nach dem Schulnotensystem von eins bis fünf. Je geringer also die Gesamtpunktezahl, desto besser das Buch (siehe unten: „Die Reihung der besten Neuerscheinungen“). Das Ergebnis gleich vorweg: Als Sieger ging das neue Kochbuch „Jahreszeiten“ der australischen >>

## Die Reihung der besten Neuerscheinungen (Vier Jurymitglieder bewerteten nach Schulnotensystem)



1.

**Jahreszeiten**  
Donna Hay, 200 Rezepte  
(AT Verlag, € 29,90)

OPTIK: ..... 6  
VERSTÄNDLICHKEIT: ..... 8  
REZEPTFÄHIGKEIT: ..... 10

GESAMTPUNKTE: ..... 24



2.

**Das Hütten-Kochbuch**  
Christian und Markus Winkler  
(Brandstätter Verlag, € 29,90)

OPTIK: ..... 13  
VERSTÄNDLICHKEIT: ..... 8  
REZEPTFÄHIGKEIT: ..... 7

GESAMTPUNKTE: ..... 28



3.

**Drei-Sterne-Küche**  
Gordon Ramsay, 50 Rezepte  
(Dorling Kindersley, € 49,95)

OPTIK: ..... 10  
VERSTÄNDLICHKEIT: ..... 11  
REZEPTFÄHIGKEIT: ..... 8

GESAMTPUNKTE: ..... 29



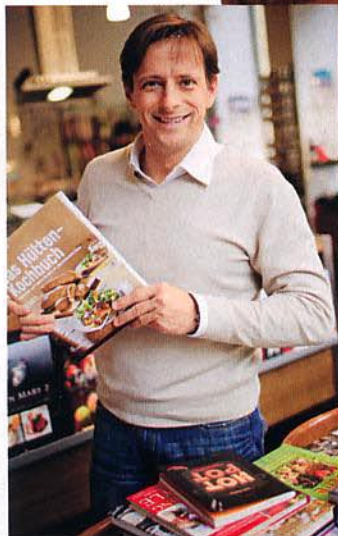
4.

**So schmecken Wildpflanzen**  
Meinrad Neunkirchner, Katharina Seiser  
(Löwenzahn, € 29,95)

OPTIK: ..... 10  
VERSTÄNDLICHKEIT: ..... 10  
REZEPTFÄHIGKEIT: ..... 10

GESAMTPUNKTE: ..... 30

**CAMILLO SCHMIDT.** Der leidenschaftliche Hobbykoch bewertete streng: „Ich mag keine Knödel.“



**JOACHIM GRADWOHL.** Großes Lob des Starkochs für seine Kollegen Winkler in Tirol: „Beste Hausmannskost, leicht nachkochbar.“

**SOHYI KIM.** Der Asia-Spezialistin ist so manches Kochbuch viel zu „männlich“.



>> Autorin Donna Hay hervor. Sie gilt weltweit als eine der erfolgreichsten Kochbuchautorinnen überhaupt und hat von ihren bisher 19 Kochbüchern mehr als 2,5 Millionen Exemplare verkauft. Einhellige Meinung der Profis: „Perfekter Lifestyle, macht Lust aufs Kochen und ist absolut informativ.“ Hobbykoch Camillo Schmidt: „Dieses Buch ist wirklich modern und animierend.“

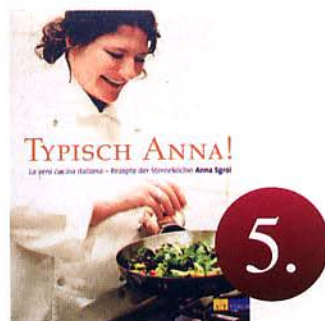
**Auf den Plätzen.** Obwohl internationale Kochbücher nicht selten mit großem Aufwand und einer oft üppigen optischen Ausstattung produziert werden, landete auf Platz zwei doch ein Buch aus Österreich: „Das Hütten-Kochbuch“ der beiden Tiroler Brüder Christian und Markus Winkler. Die beiden Küchenchefs des Restaurants „Schindlhaus“ in Söll präsentieren in ihrem etwas rustikal anmutenden Werk die besten Ski- und Wanderhütten in der Schweiz, in Österreich und Bayern – samt zahlreichen Rezepten aus dem Reich der Hausmannskost. Küchenchef Thomas Edlinger: „Man merkt sofort, dass die beiden Autoren Profis sind, ihre Rezepte sind leicht nachkochbar und nicht, wie so oft, zu selbstverliebt.“ Kritischer Einwand der zierlichen Asia-Köchin Sohyi Kim: „Das Buch ist sehr männlich und fleischig, aber das ist wahrscheinlich so gewollt.“ Nachsatz: „Mir ist auch nicht klar, warum eine Ente eine Stunde lang im Eiswasser liegen muss.“

Auf Platz drei wiederum ein Star der internationalen Kochzunft: Gordon Ramsay mit einem opulenten Wälzer im Großformat. Der britische Starkoch überzeugte die Jury mit klaren Rezepturen und einer weltmännischen optischen Präsentation. Dass der teure Kochschmöker um fast 50 Euro ein Seller wird, darf bei dem Preis allerdings bezweifelt werden.

Weit weniger abgehoben und ungleich preisgünstiger ist das Buch „So schmecken Wildpflanzen“ des Wiener Küchenchefs und Altmeisters Meinrad Neunkirchner. Er landete damit auf Platz vier und über-

FOTOS: LUKAS ILLNER

## Von Thai Street Food bis zu Austro Pasta



5.

**Typisch Anna!**  
Anna Sgroi; La vera cucina italiana (AT Verlag, € 29,90)

OPTIK:..... 12  
VERSTÄNDLICHKEIT:..... 10  
REZEPTFÄHIGKEIT:..... 10

GESAMTPUNKTE:..... 32

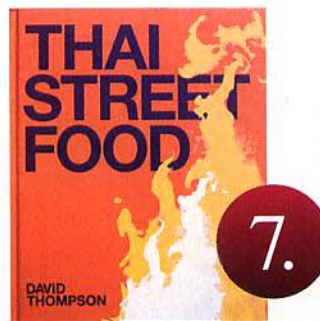


6.

**Japan**  
Sylvan Müller; Ein Kochreisebuch (AT Verlag, € 45,-)

OPTIK:..... 7  
VERSTÄNDLICHKEIT:..... 13  
REZEPTFÄHIGKEIT:..... 13

GESAMTPUNKTE:..... 33

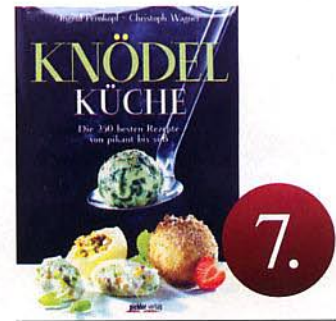


7.

**Thai Street Food**  
David Thompson (Conran Octopus, € 44,40)

OPTIK:..... 7  
VERSTÄNDLICHKEIT:..... 14  
REZEPTFÄHIGKEIT:..... 13

GESAMTPUNKTE:..... 34



7.

**Knödel Küche**  
Ingrid Pernkopf, Christoph Wagner (Pichler, € 24,95)

OPTIK:..... 14  
VERSTÄNDLICHKEIT:..... 9  
REZEPTFÄHIGKEIT:..... 11

GESAMTPUNKTE:..... 34

zeugte die Jury mit einer „informativen Beschreibung der Wildkräuter“ (Sohyi Kim) und einer „guten Idee als Gesamtkonzept“ (Gradwohl).

Nicht allen gefielen hingegen die beiden Asia-Bildbände „Japan“ und „Thai Street Food“. Edlinger: „Das sind Bilderbücher mit zu wenig Rezepten.“ Asia-Spezialistin Sohyi Kim hingegen lobte beim Japan-Buch die „gut erklärten Fachausdrücke“ und beim Thai-Buch das grafische Konzept: „Wie ein Urlaub in Thailand.“

Die Überraschung im Gesamtergebnis: Das Buch „Austro Pasta“ der bekannten Köche Toni Mörwald und Jörg Wörther sowie des verstorbenen Gourmetpapstes Christoph Wagner landete nur auf Platz neun. Das in grellem Orange gehaltene Teigwaren-Œuvre ist das Nachfolgeprodukt des erfolgreichen Kochbuchs „Austro Tapas“. Den Testern schien das egal zu sein. Thomas Edlinger: „Etwas lieblos und fad.“ Lediglich Sohyi Kim empfand die Rezepte als „leicht, freundlich und weiblich“.

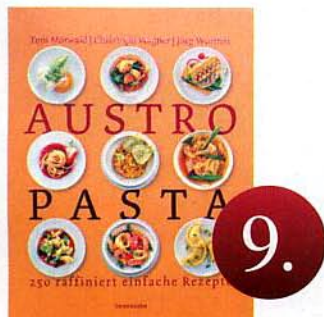
**Knödel und Antinori.** Aus der Gesamtwertung geht auch hervor, dass offenbar das durchaus schön gemachte Buch „Cantinetta Antinori“ wenig Anklang fand. Auch die „Knödelküche“ wurde als nicht sonderlich aufregend empfunden. Was mitunter auch am Thema liegen könnte. Hobbykoch Camillo Schmidt erklärt: „Sicher ein gutes Buch. Aber nur wenn man Knödel mag. Und ich mag eben keine Knödel.“

– HERBERT HACKER

**Die Jury:** Asia-Köchin Sohyi Kim von kim kocht. Joachim Gradwohl, früherer Meist am Graben, zukünftiger Shangri-La-Küchenchef. Wirt und Koch Thomas Edlinger vom Pan e Wien, Hobbykoch Camillo Schmidt. Getestet wurde im Bookstore „Babette's“ in 1040 Wien.

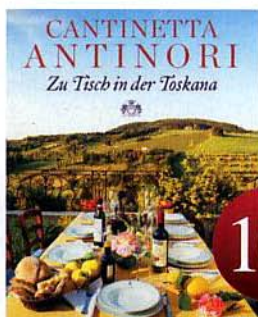


TESTAUFSICHT. FORMAT-Autor Herbert Hacker, Jurorin Sohyi Kim.



**Austro Pasta**  
Mörwald, Wagner, Wörther  
(Löwenzahn, € 24,95)

OPTIK:.....	14
VERSTÄNDLICHKEIT:.....	13
REZEPTFÄHIGKEIT:.....	10
<b>GESAMTPUNKTE:.....</b>	<b>37</b>



**Cantinetta Antinori**  
Allegra Antinori  
(Brandstätter, € 34,95)

OPTIK:.....	14
VERSTÄNDLICHKEIT:.....	13
REZEPTFÄHIGKEIT:.....	14
<b>GESAMTPUNKTE:.....</b>	<b>41</b>

## Neu: MillionenLos mit 4 Gewinnchancen Wer holt die Silvester-Million?

**M**illionenLos“, das neue Spiel der Österreichischen Lotterien ist eine Kombination von Rubbellos und Nummernlotterie. Höhepunkt ist die Ziehung eines Treffers mit 1 Million Euro. Sie erfolgt zu Silvester und wird in ORF 2 ausgestrahlt.

Das gab's noch nie: ein Los zum Rubbeln, das nicht nur Rubbellos, sondern auch noch Teilnahmeschein an einer Nummernlotterie ist; mit vier Gewinnchancen; mit der Möglichkeit, 1 Million Euro zu gewinnen; und bei dem jedes Los gewinnt. Auf dem „MillionenLos“ gibt es drei Rubbelflächen, wobei Spiel 1 Sofortgewinne von bis zu € 50.000,- er-

möglicht; die Spiele 2 und 3 sehen als Höchstgewinne € 25.000,- bzw. € 10.000,- vor. Spiel 4 ist die Silvesterziehung. Das neue „MillionenLos“ ist in allen Vertriebsstellen der Österreichischen Lotterien zum Preis von € 12,- erhältlich. Jedes Los gewinnt zumindest € 5,-.



Foto: Peter Svec

WERBUNG

## Österreichische Lotterien öffnen Türen zum Kunsthistorischen Museum

**D**er 22. Oktober ist „Lotterien Tag im Kunsthistorischen Museum“. Wer mit einem Produkt der Österreichischen Lotterien ins Kunsthistorische Museum kommt, hat freien Eintritt. Und erhält zudem die Jahreskarte zum Vorzugspreis.

Wer am „Lotterien Tag“ mit einer Lotto-, Toto- oder Bingo-Quittung, aber auch mit einem Brief- oder

Rubbellos zum Kunsthistorischen Museum kommt, erhält eine Eintrittskarte zum unentgeltlichen Besuch des Museums. Der Spielschein muss dabei nicht aus einer aktuellen Runde bzw. Los-Serie sein. Darüber hinaus können die Spielteilnehmer am Lotterien Tag die Jahreskarte des Kunsthistorischen Museums zum Vorzugspreis von Euro 26,- erwerben. Kinder und Jugendliche unter 19 Jahren haben am „Lotterien Tag“ generell freien Eintritt.



Foto: Achim Bieniek

Mag. Bettina Glatz-Kremsner, Vorstandsdirektorin der Österreichischen Lotterien (links), und Dr. Sabine Haag, Direktorin des Kunsthistorischen Museums, mit dem Gemälde „Füllhorn, 2010“ von Karin Plicen.

WERBUNG