Rezensionen von Buchtips.net

Thomas Krause: Männerkochschule

Buchinfos

Verlag:	Südwest Verlag (weitere Bücher von diesem Verlag zeigen)
Genre:	Sachbuch
ISBN-13:	978-3-517-09626-1 (bei Amazon.de bestellen)
Preis:	22,00 Euro (Stand: 22. August 2025)

Der Vorliebe fürs Kochen geschuldet

Fast schon ist der Titel, den Krause wählt, überholt. Denn nicht nur, dass in den Küchen der Restaurants dieser Welt seit jeher Männer in absoluter Überzahl den "Löffel schwingen", auch im privaten Bereich ist seit Jahren bereits Kochen zunehmend Hobby, Lust, Freizeitvergnügen auch und gerade für Männer, die eben nicht mehr nur am Grill das "Feuer" bedienen. Da passt es, dass Krause selbst das ein oder andere Augenzwinkern mitgelesen haben will, gerade wenn er sich leicht martialischer Sprache bedient (allein schon, wenn er die "Waffen" beschreibt, die "Mann" in der Küche dringend benötigt).

Nichtsdestotrotz, was den eigentlichen Kern des Kochbuches angeht, bietet Krause durchaus solide und abwechslungsreiche Hinführungen und anregende, weitgehende "kernige" Gerichte, vom Matjes bis zum Schweinefilet. Fleisch ist hier (nicht nur, aber sehr!) Programm, aber durchaus auch sehr grundlegend und breit legt Krause seine Hinweise an. Saucen und Dips, die grundlegende Bestückung des Vorratsschrankes mit "Basics", um dann Fisch, Fleisch, Geflügel, Pizza und Nudel-Fritata, Rösti und Klöße, Vorspeise und Desserts sachgerecht, übersichtlich, klar im Rezept (und Konzept) und mit aussagekräftigen fotografischen Illustrationen versehen vorlegt.

Wobei gerade die Foots bereits im wahrsten Sinne des Wortes motivieren, das Ganze genauso und mit nicht allzu langer Wartezeit auf den Teller zu bringen. Und je mehr man im Buch fortschreitet, desto klarer wird, dass der Titel "Männerkochbuch" tatsächlich zutrifft. Nicht in der Grobheit des Vorgehens, sondern in der Wahl, der Gerichte, die, zum Glück, einiges ab sind von anderen aktuellen "Kochrichtungen" mit vielfachen exotischen zutaten und einem doch teils sehr erkennbaren Schwerpunkt auf Gemüse und vegane Küche.

"Fish and Chip" als Gericht ist zumindest nicht unbedingt weit verbreitet in der Rezeptliteratur. Am ehesten erinnern die vorliegenden Rezepte an Tim Mälzers Art, "ehrlich" zu kochen und bieten mit einer Zubereitungszeit von selten mehr als 30 Minuten (manchmal 45 Minuten plus eine gewisse Garzeit bei bestimmten Gerichten) eine anregende, wohlschmeckende, breit umfassende, in der Zubereitung dann aber übersichtliche Küche, die für jeden Geschmack nicht nur das ein oder andere, sondern vielfache Varianten bietet.

Ein Kochbuch, das zur alltäglichen Nutzung bestens geeignet ist, mit Zutaten, die ohne Studium der Feinschmeckerläden oder exotischen Anbieter ohne Weiteres zu besorgen sind.

8 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von Lesefreund
[13. März 2017]