

Das große Buch der Kräuter und Gewürze

Teubner 2008,
332 Seiten, 670 Farbfotos, 69,90 Euro

Kräuter und Gewürze spielen in nahezu allen Kulturen der Welt eine wichtige Rolle. Sie sorgen für unverwechselbare Wohlgerüche und finden Anwendung bei der Herstellung von Kosmetika und Arzneimitteln. Auf das Vielfältigste verwendbar, sind sie auch aus unseren Küchen nicht mehr wegzudenken. Eine reiche Auswahl findet sich auf den Wochenmärkten oder – sollte es etwas ausgefallener sein – in den zahlreichen Asien- und Orientläden unserer Städte.

Mit dem vorliegenden Buch im Bildbandformat hat der *Teubner-Verlag* wieder einmal ein überaus sehens- und lesenswertes Standardküchenwerk der Extraklasse auf den Markt gebracht, das es in sich hat. Gemeint sind dabei nicht nur die vielen anregenden Rezepte bekannter Spitzenköche, die – zusammengefasst in dem umfangreichen Rezeptteil – deutlich für sich sprechen.

Hervorzuheben sind insbesondere der warenkundliche Teil und das Kapitel Küchenpraxis. Das Kapitel Warenkunde informiert ausführlich über die wichtigsten bekannten und hier erhältlichen Küchenkräuter und Gewürze. Beschrieben werden Herkunft, Aussehen, Geschmacksmerkmale und Verwendung. Hier erfährt man zum Beispiel welche Kräuter für Salate, Vorspeisen oder Desserts besonders geeignet sind. Ein besonderer Abschnitt wird den küchentauglichen Wildkräutern und Blumen gewidmet. Wer sich beispielsweise für den Guten Heinrich, das kleinblütige Franzosenkraut oder die Verwendung von Gänseblümchen und Stiefmütterchen interessiert, wird hier fündig.

Ratschläge zu Verarbeitung und Lagerung von Kräutern und Gewürzen gibt das Kapitel Küchenpraxis. Neben Rezepten für Marinaden, Würzölen, Gewürzpasten und Würzmischungen finden sich hier Tipps unter anderem zum richtigen Umgang mit

Mörser und Mixer oder zur Haltbarmachung von Kräutern durch Einlegen in Öl und Salz oder durch Trocknen oder Einfrieren.

Eingestreut in die verschiedenen Kapitel sind informative Abhandlungen rund um das Thema Kräuter und Gewürze. Hier geht es unter anderem um klösterliches Kräuterwissen, die politische Sicherung der Gewürzrouten, den umstrittenen Geschmacksverstärker Glutamat und den Klassiker unter den hiesigen Kräutersoßen, die Frankfurter Grie Soß.

Das große Buch der Kräuter und Gewürze wurde vom Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst, Leipzig und Frankfurt am Main, zum Kochbuch des Monats Dezember 2008 gekürt.

Stefan Sauer