

Kochbuch Spitzen- süsspchen: Echt Suppe!

SEVERIN CORTI, 21. Mai 2012, 17:35



foto: derstandard.at

Dem Nachkochenden entstehen wahre Monumente der Suppkultur.

Damit das Suppen-Wissen nicht ganz verlorengeht, hat Angelika Deutsch gemeinsam mit Eva-Maria Repolusk und Christine Blum ein wunderbares Büchlein verfasst

Man kann sich des Eindrucks kaum erwehren, dass die Suppe - die vor gar nicht so langer Zeit noch die tägliche Hauptmahlzeit des besten Teiles der Bevölkerung bestreiten durfte - in den vergangenen Jahrzehnten ein Rückzugsgefecht zu kämpfen hat.

Die Suppe ist als Essen auch wirklich ein bissl verkommen, wird auf den Speisekarten eher stiefmütterlich als Minimal-Vorspeise versteckt und im Alltag allzu oft aus Packerln oder sonstwie bösem Pulver zusammengefixt, dass es einen nicht weiter wundert, wenn sie keiner essen mag. Dabei wissen wir, die wir der Ursuppe entkrochen sind, dass kaum etwas den

Lebensgeistern solche Lust und Kraft zu spenden vermag wie ein ordentlicher Schöpfer vorzugsweise heißer Suppe.

Damit dieses Wissen nicht ganz verlorengeht, hat die ausgekochte Gutesserin Angelika Deutsch gemeinsam mit Eva-Maria Repolusk und Christine Blum ein ganz wunderbares Büchlein verfasst, in dem es einzig um die Suppe und ihre Beugungen geht.

Die Rezepte stammen von Superköchen, vom großen Rainer Melichar etwa, von Joachim Gradwohl oder Christian Petz. Sie arten zum Teil durchaus in Arbeit aus, dafür entstehen dem Nachkochenden aber auch wahre Monumente der Suppkultur wie die geeiste Rotkrautsuppe mit Johannisbeeren und Wildschinken nach Melichar: Wow. (Severin Corti, DER STANDARD, 19.5.2012)

Angelika Deutsch: Spitzensüsspchen, 160 S., Mury Salzmann, € 24.

© derStandard.at GmbH 2012 -

Alle Rechte vorbehalten. Nutzung ausschließlich für den privaten Eigenbedarf.

Eine Weiterverwendung und Reproduktion über den persönlichen Gebrauch hinaus ist nicht gestattet.