

Zu Urgroßmutterns Zeiten sammelten Hausfrauen Rezepte und fügten sie zu ersten Kochbüchern zusammen. Heute ist das Angebot riesig und selbst für ambitionierte Laien kaum zu überschauen. Ihnen stellt die bekannte Food-Bloggerin Katharina Höhnk ihre Favoriten vor.

Kurz & knapp

- Pompös gestaltete Kochbücher enttäuschen oft inhaltlich
- Bewertungen im Internet können bei der Auswahl helfen
- Balance zwischen einfachen und aufwendigen Menüs sollte stimmen

Wenn von Kochbüchern die Rede ist, dann sind die sogenannten Star-Köche meist nicht weit. Doch weder Horst Lichter noch Sarah Wiener oder Tim Mälzer können es mit Luise Haarer aufnehmen. Die Hauswirtschaftslehrerin aus Esslingen hatte nie eine eigene Kochshow im TV, doch ihr Buch „Kochen und Backen nach Grundrezepten“ von 1932 erscheint bereits in der 33. Auflage. Mit über einer Million verkauften Exemplaren gehört es zu den meistverkauften Kochbüchern Deutschlands. Das will schon etwas heißen. Denn der Buchhandel bietet mehr als 8.000 lieferbare Titel über Essen und Trinken. Kochbücher haben seit Jahrzehnten Hochkonjunktur. Es gibt immer mehr Leute, die sie lesen wie einen Roman, weil es unglaublich entspannt. Genauso wie die Kochshows, die allabendlich über den Bildschirm flimmern.

Wer aber ein gutes Kochbuch sucht, das auch mit funktionierenden Rezepten aufwartet, muss schon etwas genauer hinschauen. Viele der kulinarischen Schmöker halten nicht, was sie versprechen und landen später im Bücherregal in der zweiten Reihe. Einige jedoch schaffen es auf Anhieb nach vorn und werden von Hobbyköchen mit Begeisterung weiterempfohlen.

Fundgrube für Hobbyköche

So wie auf der Internetseite von Katharina Höhnk. Die Berlinerin trennt in ihrem populären Blog Valentinas-Kochbuch.de

seit Oktober 2007 die Spreu vom Weizen. Heraus kommen Empfehlungen für Kochbücher, die sich für das Kochen zu Hause eignen. Grundlage sind die Rezepte, die Höhnk und Gastautoren nachkochen. „Da stellt man ganz schnell fest, ob der Autor seine Sache ernst genommen hat, welche Idee hinter dem Buch steckt und ob der Verlag sein Versprechen hält“, sagt die 38-Jährige, die ihr Büro mitten im Szenebezirk Prenzlauer Berg hat.

Die Idee zu ihrer Internetseite entstand nach einer Enttäuschung: Vor Jahren kaufte sich Höhnk

Kochbücher für Hobby-Gourmets

Geschrieben von: Fred Wagner

Montag, 18. Mai 2009 um 16:05 Uhr - Aktualisiert Montag, 29. Juni 2009 um 10:18 Uhr

ein Buch mit französischen Rezepten: tolles Layout, tolle Fotos, zum Schwärmen schön. Doch bereits nach den ersten gekochten Rezepten machte sich bei der jungen Frau Frust breit. Die Mengenangaben waren häufig falsch, die Garzeiten und ?-temperaturen stimmten nicht, und viele Zutaten gab es im normalen Handel gar nicht zu kaufen. Kurz: Die Ergebnisse waren mittelprächtigt bis katastrophal. „Nach einem knappen Dutzend Versuchen habe ich es aufgegeben und mich über den Aufwand, die verlorene Zeit und die teuren Zutaten geärgert“, erzählt Höhnk.

Viel Masse, wenig Klasse

So entstand die Idee zu Valentinas-Kochbuch.de, einer Fundgrube für Hobbyköche, die gute Rezeptbücher suchen. Hinzu kam Höhnks Erfahrung im Verlagsgeschäft – sie hat viele Jahre selber Bücher entwickelt. Dass die junge Berlinerin den richtigen Riecher hatte, beweist der große Erfolg. Homecooks, wie sich Hobbyköche auf neudeutsch bezeichnen, aus aller Herren Länder nennen die Webseite inzwischen „Die wunderbare Welt der Kochbücher“ und hinterlassen Tipps, interessante Kommentare oder schreiben Gastbeiträge.

Kochbücher von Sterneköchen aus der gehobenen Gastronomie sind als Kochbuch für Hobbyköche selten geeignet. „Die schreiben vor allem Bücher für ihre Kollegen, also Profiköche“, sagt Höhnk, „die Gerichte benötigen meist viel Zeit, die Rezepte sind kompliziert und die Zutaten teuer, auch wenn auf den Buchdeckeln oft das Gegenteil behauptet wird.“ Ein aktuelles Beispiel dafür ist der „Der große Larousse“, der als Star unter den Küchen-Standardwerken gilt. Für Amateure mit Kochleidenschaft sei die weltgrößte Koch-Enzyklopädie mit Rezepten zum Nachschlagen zwar großartig, zum Nachkochen aber gänzlich ungeeignet, meint die Küchenexpertin. Bücher von Sterne-Köchen seien eher Lesebücher für klassische Feinschmecker, Erinnerungsquelle an einen schönen Restaurantbesuch, Bücher zum Mitreden, schöne Geschenke und Inspirationsquelle.

Man nehme ... eine Maus: Foodblogs im Internet

www.genussblogs.net

Die Site erfasst über 800 Foodblogs und ihre laufenden Einträge. Was immer gesucht wird, hier wird man fündig.

www.anonymekoeche.net

Die Hobbyköche Claudio, Patrick und Comenius leben ihren Humor und Koch-Wahn aus. Lesen!

www.foolforfood.de

Die Food-Journalistin Claudia Schmidt aus Hamburg bloggt hier sehr erfolgreich persönliche Rezepte und mehr.

www.mankanssessen.de

Zwei Mathematiker sind leidenschaftliche Köche und schreiben darüber. Ein wunderbares Blog

für die anspruchsvolle Hobbyküche und Genießer.

www.bolliskitchen.com

Die in Paris lebende Kölnerin Katia Bollwerk schreibt über ihre köstlichen kulinarischen Erlebnisse in ihrer Küche. Welche Bücher Ihnen tatsächlich von Nutzen sein können und woran Sie sie erkennen, lesen Sie [hier](#).

Ein erstes Indiz und ein Qualitätssiegel für ein gutes Kochbuch kann eine Auszeichnung durch die Gastronomische Akademie Deutschlands e.V. (GAD) sein, die jährlich mehrere Kochbücher in unterschiedlichen Kategorien prämiert. Ein weiteres wichtiges Indiz für ein praxistaugliches Kochbuch ist ein internationaler Preis, der „Gourmand World Cookbook Award“. Auch der Name eines Autors kann für Qualität bürgen. Aber es gibt nur ganz wenige, die die Kunst des Kochbuchschreibens wirklich beherrschen. Dazu gehören zum Beispiel Jamie Oliver und das Duo Martina Meuth mit Bernd Neuner-Duttenhofer. Bei diesen Autoren könne man ziemlich sicher sein, sagt Höhnk, dass sich die vorgestellten Gerichte problemlos nachkochen lassen.

Schöne Fotos nur Beiwerk



Aus 1.000 und einer Nacht: Arabesque von Claudia Roden verrät Geheimnisse der orientalischen Küche.

© F. Wagner

Auch Bilder sagen leider nichts über die Qualität von Kochbüchern aus. Sie wecken beim Käufer zwar Emotionen, machen die Bücher aber auch teurer. Gute Foodfotografie ist extrem aufwendig und kostspielig. Viele kleine Verlage können sich so etwas nicht leisten. Höhnk: „Lassen Sie sich nicht von einem schön fotografierten Titelbild blenden, sondern nehmen sie das Buch in die Hand und lesen sie ein paar Rezepte.“ Es sollte eine stimmige Balance bestehen zwischen einfachen und preiswerten Gerichten für jeden Tag und aufwendigen Sonntagsmenüs. Nicht jeder kann es sich unter der Woche leisten, Trüffel, Krebs oder Jakobsmuschel zu essen. Fragen Sie sich: Hält das Buch, was es verspricht? Sind die Rezepte tatsächlich schnell und einfach, oder wurde nur die Restaurantküche eins zu eins übernommen – ohne ausreichend zu erklären, wie es wirklich gemacht wird?

Die Rezepte müssen natürlich exakte Mengenangaben enthalten. Aber auch Garzeiten und -temperaturen und der chronologische Ablauf müssen stimmen. Besonders gute Kochbücher erklären sogar den Grund, warum man etwas genau so machen muss. Warum zum Beispiel das Wasser bei Knödeln nicht sprudelnd kochen darf oder ein großer Topf wichtig ist. Vor allem bei Übersetzungen kommt es immer wieder vor, dass Fehler entstehen.

Klassiker gewinnen an Wert

Ein Beispiel dafür ist das inzwischen vergriffene Buch des New Yorker Kochs Anthony Bourdain, „So koche ich“. Höhnk: „Die deutsche Übersetzung ist mit ‚heißer Nadel‘ gestrickt.“ Einige Rezepte seien offensichtlich nicht erprobt, hier und da fehlten Zutaten oder sie machten einfach keinen Spaß, obwohl das Buch an sich originell ist. Um den amerikanischen Touch zu bewahren, hat der Verlag die US-Steak- Bezeichnungen beibehalten. Hier hätte man die deutschen Entsprechungen angeben müssen. Höhnk: „Mein Metzger hat mich beim ‚Metzgerfilet‘ (Anm.: ein Stück aus dem Rinderzwerchfell) verzweifelt angeblickt. Wie hätte er wohl auf meine Frage nach einem New-York-Strip-Steak reagiert?“

Wie Sie am besten an neue, nicht mehr verlegte und gebrauchte Kochbücher herankommen, lesen Sie [hier](#) .

Gerade im preiswerten Segment produzieren viele Verlage Kochbücher mit bunten Bildern am laufenden Band, die dann für 4,99 Euro zum Mitnahmeartikel werden. Von solchen Büchern sollte man eher die Finger lassen, wenn man nach einem guten Kochbuch sucht. Wer wenig Geld ausgeben möchte, sollte lieber im Internet bei Booklooker.de, zwab.de, Eurobuch.com oder Amazon.de nach gebrauchten Exemplaren Ausschau halten. Vor allem berühmte, zeitlose Kochbuchklassiker lassen sich preiswert antiquarisch kaufen. Dazu zählen die Bücher des Autorenduos Martina Meuth und Bernd Neuner-Duttenhofer sowie Kochbücher von Marianne Kaltenbach, Paul Bocuse oder Franz Ruhm.

Buchhandlungen für Hobbyköche

Einige der besten Kochbücher werden leider in der Originalausgabe nicht mehr verlegt. Deren Besitzer können sich über regelmäßige Wertsteigerungen freuen – denn es gibt einen großen Markt für Kochbuchsammler. Dazu gehören zum Beispiel Paul Bocuses „Das große Buch der Patisserie. Die besten Rezepte vom König der Feinbäcker“ und Franz Maier-Brucks „Das große Sacher-Kochbuch“ oder Alfred Walterspiels „Meine Kunst in Küche und Restaurant“. Bei www.eurobuch.com/buecher kann man sich über die jährliche Preisentwicklung informieren.



Kann mehr als Haxe: Alfons Schuhbecks Landesopus „Bayerische Küche“. © F. Wagner

Der Weg in eine spezielle Kochbuchhandlung ist eine weitere Möglichkeit, ein gutes Kochbuch zu finden (siehe Kasten unten). So stehen im Laden von Martina Olufs, dem Hamburger Koch Kontor, rund 3.500 Kochbücher zur Auswahl. Vor etwa drei Jahren beschloss die 37-Jährige ihre Leidenschaft fürs Kochen und für gute Kochbücher zum Beruf zu machen und eröffnete eine Kochbuchhandlung.

Dort verkauft Olufs nicht nur Bücher, sondern kocht Rezepte auch zum Mittagstisch und in Kochkursen nach. „Das ist das i-Tüpfelchen“, sagt Olufs. Auch sie stößt auf Rezepte, die nicht funktionieren – trotz sorgfältiger Auswahl. Auch aus diesem Grund hält sie Beratung für wichtig. Zwei ihrer Empfehlungen: „Die klassische italienische Küche“ von Marcella Hazan und „Einfach gut essen“ von Nigel Slater.

Rezepte nicht zum Gesetz erheben

Für Claudia Uhr von Gräfe und Unzer, dem größten Kochbuchverlag Deutschlands, ist ein gutes Kochbuch eine gelungene Komposition aus mehreren Zutaten. „Das fängt beim Konzept an, die Rezepte müssen funktionieren, die Zutaten sollten überall zu bekommen sein, die Fotografie ist wichtig und die Zielgruppe muss angesprochen werden“, erklärt Uhr. So gibt es Bücher, die speziell für bürgerliche Hausfrauen im Alter zwischen 25 und 55 Jahren entstehen, für Männer, für ambitionierte Hobbyköche oder Profiköche.

Sterne-Koch Johann Lafer hält aber ohnehin nichts davon, die Angaben eines Kochrezeptes zum Gesetz zu erheben: „Ein Kochbuch soll Ideen und Vorschläge bieten, also die Kreativität

Kochbücher für Hobby-Gourmets

Geschrieben von: Fred Wagner

Montag, 18. Mai 2009 um 16:05 Uhr - Aktualisiert Montag, 29. Juni 2009 um 10:18 Uhr

fördern. Würde nicht jeder Koch individuell sein Gericht gestalten, sondern ganz sklavisch einem allgemeingültigen Schema folgen, wäre das Kochen eine überaus langweilige Angelegenheit.“

Kochbuchhandlungen in Deutschland

Berlin

Kochlust, Alte Schönhauser Straße 36/37,
10119 Berlin, www.kochlust-berlin.de

Goldhahn & Sampson, Dunckerstraße 9,
10437 Berlin, www.goldhahnundsampson.de

Bielefeld

kochKuntz, Siegfriedstraße 46,
33615 Bielefeld, www.kochkuntz.de

Düsseldorf

Frank Petzchen, Kochbücher & Kochseminare Benrather Straße 6,
40213 Düsseldorf, www.kochbuchhandlung.com

Frankfurt am Main

cri.cri Kochbuch, Roßmarkt 13,
60311 Frankfurt, www.kochbuch-versand.de

Hamburg

Koch Kontor, Karolinenstraße 27,
20357 Hamburg, www.koch-kontor.de

Köln

BuchGourmet, Hohenzollernring 16–18,
50672 Köln, www.buchgourmet.de

München

Literatur Moths (nicht nur Kochbücher) Rumfordstraße 48,
80469 München, www.li-mo.com

Münster

Siedepunkt, Warendorfer Straße 167,
48145 Münster, www.siedepunkt-buch.de Katharina Höhnks Top-Ten der Kochbücher finden Sie [hier](#).

Zehn empfehlenswerte Kochbücher

1.

