



Von Kreativität und Raffinesse

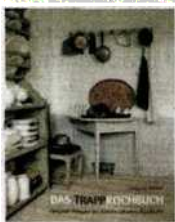
Buchtipps. Vom Kochbuch aus dem Hangar-7 bis zu den Rezepten der Familie Trapp bietet der Buchhandel Genießern wieder spannende Lektüre.

MICHAEL STADLER



Der aus Bad Gastein stammende Starkoch Eckart Witzigmann ist stolz darauf, wie im

Salzburger Hangar-7 sein Konzept der ständig wechselnden Gastköche „gegen alle inhaltlichen und wirtschaftlichen Einsprüche umgesetzt wurde“. Seit sieben Jahren steht im Restaurant „Ikarus“ Monat für Monat ein anderer aus der Riege der internationalen Kochkünstler am Herd. Einen exklusiv ausgestatteten Rückblick auf das vergangene Jahr samt Rezepten bietet der Band „Kulinarische Überflieger – Das Hangar-7-Kochbuch 2010“ (Collection Rolf Heyne, 51,30 Euro). Es gewährt einen Einblick in das kulinarische Schaffen von Grant Achatz (Chicago), Paul Pairet (Shanghai), Stefano Baiocco (Gargnano), Marcelo Tejedor (Santiago de Compostela), Heiko Nieder (Zürich), David Higgs (Stellenbosch), Cornelia Poletto (Hamburg), Schneller & Khanarak (Bangkok), Jordi & Joan Roca (Girona), Heinz Reitbauer (Wien), Sergio Herman (Sluis) und Hans Välimäki (Helsinki).



„Johanna Raudauschl war eine von Gott begnadete Köchin, die unseren Vater bei einem Festessen nach einer Jagd im Salzkammergut so beeindruckt hat, dass er sie sofort zu uns nach Aigen bei Salzburg gerufen hat“, erin-

tert sich Maria von Trapp. Gut, dass die Bedienstete des Barons all ihre Rezepte aufgeschrieben hat. Enkelin Irmgard Wöhrl entzifferte die Kurrentschrift und kochte die einzelnen Gerichte gemeinsam mit Roland Essl vom Salzburger Weiserhof nach. Das können nun alle tun, die sich „Das Trapp-Kochbuch“ (Verlag Anton Pustet, 19,95 Euro) anschaffen: von böhmischen Knödeln bis zu den Salzburger Nockerln.



Christoph Wagner zählte zu den emsigsten Kulinarik-Autoren des Landes. So erscheinen auch nach seinem unerwarteten Ableben im Vorjahr noch Kochbücher mit seinem Namen – unter anderen der Band „Bratenküche“ (Pichler Verlag, 24,95 Euro) mit 150 feinen Rezepten, deren Spektrum vom Geflügel bis zum Wild reicht.

ZWISCHEN_spiel



Den kleinen Köstlichkeiten vor dem Hauptgericht widmet Hans Horberth sein Kochbuch „Zwischenspiel“ (Matthaes Verlag, 69,90 Euro). Die Rezepte des Bands vereinigen Leichtigkeit mit Raffinesse.

Die besten Rezepte aus der TV-Serie „Wünsch dir Sass“ vereinigt das „Rainer Sass Kochbuch“ (Verlag Zabert Sandmann,



20,60 Euro): vom Saibling im Blätterteigmantel bis hin zur Lammkeule.