



Lauren Braun Costello
Russell Reich

*Die Küchentricks
der Profis*

Bassermann

Noch ein Vorwort

Dieses Buch soll nicht nur für den ambitionierten Amateur von Interesse sein, sondern auch dem erfahrenen Fachmann, der offen für neue Perspektiven und Methoden ist, hilfreiche Anstöße bieten. Es ist auch für den Gourmet, Epikureer, Gourmand oder Restaurantbesucher gedacht, der einen genaueren Einblick in die geheimnisvollen, alchemistischen Vorgänge beim Kochen nehmen möchte.

Dieses Buch möchte kurz, nützlich und aufschlussreich sein. Es ist eine Anleitung, wie ein professioneller Koch denkt und arbeitet, und es will Zeit ersparen – die des Kochs und aller anderen. Als praktisches Hilfsmittel kann es auf mindestens drei verschiedene Arten gelesen werden:

1. Die lineare Vorgehensweise führt

Sie von der Vorbereitung bis zum Servieren durch die Stadien des Kochvorgangs, indem die Probleme so behandelt werden, wie sie sich dem Koch in der Abfolge auch stellen.

2. Eine zufällige, punktuelle Vorgehensweise ist auch sinnvoll. Zum Beispiel: Bevor Sie im Lebensmittelgeschäft einkaufen oder während Sie darauf warten, dass der Teig aufgeht, blättern Sie das Buch durch und bekommen Sie einen Vorgeschmack darauf, was an diesem Tag beim Kochen noch nötig sein könnte.
3. Eine Zickzack-Taktik ergibt sich, wenn Sie den Querverweisen im Text folgen. Diese Verknüpfungen legen konzeptuelle Beziehungen offen und beleuchten

übergeordnete Themenkomplexe, die sich so vielleicht im normalen Ablauf des Textes nicht offenbaren.

In diesem Buch finden Sie keine Rezepte; die können Sie problemlos im Überfluss und in hoher Qualität woanders finden. Stattdessen finden Sie hier zeitlose und grundlegende Weisheiten der Kochkunst.

Wir haben diesem Buch den Tonfall eines bestimmenden, aber ermutigenden Lehrers verliehen, dessen Lieblingsformulierungen „Tun Sie dies“, „Vermeiden Sie jenes“, „Immer“ und „Niemals“ sind. Wir hätten einen sanfteren Ton anschlagen können, aber besser, so dachten wir, überziehen und provozieren wir, als mit Wattebüschen herumzuwerfen.

Sicherlich ist es richtig, die dogmatischen Gebote in diesem Buch in Frage zu stellen. Stellen Sie sie auf die Probe, widersprechen Sie ihnen, ja hassen Sie sie sogar. Unsere Hoffnung ist, dass es dem Leser zumindest

unmöglich sein wird, sie zu *ignorieren*.

Der Leser wird auf diesen Seiten sehr wahrscheinlich auch Widersprüchliches finden. Aber wie jeder Koch bei jedem Moment des Kochvorgangs und des Servierens entscheiden muss, welches Kochutensil oder welche Vorgehensweise er einsetzt, genauso muss der Leser herauslesen, wann er eine bestimmte Wahrheit anwendet oder wann er sich die Ausnahmen oder Widersprüche eine Warnung sein lassen sollte.

Wie die meisten Dinge im Leben muss man Kochen erlernen; nicht durch Worte, sondern durch Taten. Sie müssen die Zutaten fortwährend kosten, berühren, riechen, beobachten und hören; Ihre eigenen Sinne und Ihre Sensibilität sagen Ihnen mehr als alle Bücher. Die zwangsläufigen Misserfolge, die köstlichen Entdeckungen und unerwarteten Erfolge, denen Sie Ausdauer, Hingabe, Experimentierfreudigkeit und Wiederholung

verdanken, müssen Sie sich als Koch selbst erarbeiten.

