

## Schweinefuß und Kalbskopf

### *Siebeck's Kochbuch der verpönten Küche*

[Von Nikolai Wojtko](#)

was ist eigentlich in der Küche verpönt? Nun, es gibt einige Dinge, die absolute no goes darstellen. Wenn sie mit Margarine etwas anbraten wollen, was soll das denn werden? Warum haben Sie überhaupt Margarine im Kühlschrank? Vielleicht gibt es viele Dinge, die aus handwerklicher Sicht nicht gehen... was soll z.B. eine Pfanne, mit der man sich zur Not noch nicht mal verteidigen könnte, da sie so leicht ist, das sie schon beim sanften Absetzen auf den Herd eine Delle bekommt? Aber ansonsten?

Natürlich sollte man ein paar unterschiedliche Küchenmesser zur Auswahl haben. Wehe, wenn diese aber nicht schneiden, wozu sollen sie denn dann noch gut sein? Ok, aber das sind alles handwerkliche Notwendigkeiten. Darüber hinaus sollte in der Küche nichts verpönt sein. Das heißt, wenn es um die Zutaten und ihre Zubereitung geht. Denn schließlich zeichnet sich eine Küche dadurch aus, dass sie auf der Grundlage soliden Handwerks erfinderisch und abwechslungsreich ist. Wenn hier bestimmte Zutaten von vornherein ausscheiden, ist es nicht wirklich ein Zeichen von Können, es sei denn die Zutaten sind nicht frisch.

„Ach, der Wolfram Siebeck der hat ja so recht“, sangen in den guten alten achtziger Jahren Foyers des Artes und errichteten dem Gourmetkritiker ein ironisch gebrochenes Denkmal, in dem freilich ein Schuss Hochachtung mitschwang. Siebeck hat sich im Laufe seiner Kritikerkarriere nicht nur Freunde gemacht. Dazu waren seine Kritiken zu scharf, teilweise vielleicht auch manches Mal zu maßlos. Aber immerhin, wer kann von sich behaupten, dass ihn Bocuse an die Gurgel gehen wollte, denn schließlich hatte der Vater der Nouvelle Cuisine Kenntnis davon, dass ihn der Mann aus Deutschland adelte, indem er befand, Bocuse eigne sich sicherlich zu einem Patron einer Kneipe für Fernfahrer.

### **Der Kampf gegen Mehlschwitze und andere Windmühlen**

Die Mehlschwitze aus den deutschen Bratentöpfen zu verbannen war sicherlich eine der nicht zu bewältigenden Aufgaben dieses Mannes, die man gerade daher im Ansatz nur loben kann. Denn immerhin machte sich hier etwa 150 Jahre nach Karl-Friedrich von Rumohr ein einsamer Rufer auf, um Geschmack auf die Teller zu bringen, die bis dahin unter undefinierbar braunen Soßen verschwanden. Kein Wunder, dass dieser Mensch streitbar war, wie hätte er sonst diesen Kampf gegen verkochtes Gemüse und Einheitsbrei Deutscher Nation überhaupt aufnehmen können?

Nun, zu seinem 80igsten Geburtstag hat sich Wolfram Siebeck die Frage gestellt, warum es auf Deutsch kein Kochbuch gibt, welches sich den Innereien und den anderen verpönten Teilen der Schlachttiere widmet. Ja, wir haben gelernt, mediterranes Essen zu lieben und es teilweise geschafft, solches nachzukochen. Ja, wir sind mittlerweile verrückt nach frischem Fisch, zumindest wenn er auf kleinen Reiskugeln, die von einem Noriblatt zusammen gehalten werden liegt und ja, wir scheuen auch nicht mehr vor exotischen Zutaten zurück und entdecken so langsam, dass man Unkraut oder sogenanntes Kaninchenfutter auch wirklich essen kann. Schließlich hat neben dem lange vergessenen Bärlauch, auch die Raucke unter ihrem italienischen Namen und die Kapuzinerkresse wieder ihren Weg auf deutsche Teller gefunden.

Wir lieben verschiedene Bratenstücke und Wild hat mittlerweile keinen muffigen Geschmack mehr, sondern wird gerne frisch zubereitet. Aber schaut man auf die Speisetafeln von Restaurants, dann fehlen die Innereien fast so sicher, als gäbe es von den Tieren nichts außer ihrem Fleisch. Klabsbries findet sich noch gerne auf manchen Speisezetteln auf denen man Enten- oder Gänsestopfleber sichten kann. Aber wer einmal ein Herzgulasch, Lammhirn oder Kalbsbraten mit Kuttelsoße essen möchte, wird zeitweilig zwangsläufig zum Vegetarier. Es fehlt einfach das Angebot.

Insofern bleibt sich Siebeck treu, wenn er hier den Hebel ansetzt und ein Buch über die Zutaten schreibt, die in Standardkochbüchern standardmäßig ausgeblendet werden. Das sich zu seinem knorrig-liebvollen Texten wunderbare Fotos gesellen rundet diesen liebevoll gestalteten Band herrlich ab.

Natürlich nimmt Siebeck dann doch Anleihen bei Bocuse, denn schließlich bereitet er seine Kalbsnieren nach guter Bocusescher Tradition zu. Und vielleicht sollte man an dieser Stelle ein Wort über Austern verlieren und dem Altmeister der Deutschen Gastronomiekritik dieses eine Mal die Ohren lang ziehen. Selbstredend ist es richtig, dass man Austern am besten roh und lediglich mit etwas Zitronensaft besprenkelt genießt. Aber dass der Mann sich gegen Essig und Zwiebeln wehrt spricht von Kenntnislosigkeit. Eine wunderbar angesetzter Schalottenessig, der die Zeit bekommt einige Stunden durch zu ziehen ist eine herrliche Begleitung zu frischen

rohen Austern und hat mit der Verwendung von Ketchup so wenig zu tun wie ein Bresse-Huhn mit einem Hamburger einer beliebigen Fastfood Kette. Außerdem hätte seinem kurzen Trüffel-Kapitel die Erläuterung des Burgundertrüffels gut zu Gesicht gestanden, so bleibt es ohne einen neuen Blickwinkel in diesem Kochbuch doch recht stiefmütterlich behandelt, denn schließlich hat sicherlich nicht jeder Hobbykoch das nötige Kleingeld, um mal eben einen 600 Gramm schweren schwarzen Trüffel über alles zu hobeln, was ihm unters Messer kommt.

So, ich muss jetzt los. Siebeck hat mich auf eine Idee gebracht, Klabsniere mit Senfsauce und vorneweg eine schöne Lammzunge auf Salat, dazu geröstetes Brot mit Knochenmark und Meersalz und frisch gemörserter Pfeffer. Mhhh, mal überlegen, welche Weine dazu wohl am besten passen...

**Einseitig empfiehlt:** Wolfram Siebeck: [Das Kochbuch der verpönten Küche](#). Edition Braus, Heidelberg 2008, ISBN: 978-3-89904-281-8, 200 S. geb., 39,90€