

Buchbesprechungen

Winzer und den Geschmack der Konsumenten beeinflussen.

Leider beeinträchtigen inhaltliche Wiederholungen und kitschige Vergleiche zuweilen den Spaß an der Lektüre. So ist Pigott bei einer Rieslingprobe glücklich [...], »als der Wein in meinem Mund war. Ein großer goldener Engel stieg in weit ausgebreiteten Flügeln in den glänzenden Himmel auf«. Ärgerlich sind die häufig überflüssigen Details: »Es ist noch heißer als am Vortag, so daß der Sonnenhut, den die Hutmacherin Fiona Bennett für mich in Berlin angefertigt hat, absolut notwendig ist.« Und oft hätte man sich einfach einen souveränen Lektor gewünscht, beispielsweise wenn es heißt: »Es war der kürzeste Besuch auf einem Weingut meines ganzen Lebens« oder »Wieviel ... äh ... Alkohol haben sie?«, stottere ich desorientiert.«

Dem letzten Kapitel hängt Pigott seine persönliche Bewertungsliste der im Buch besprochenen Weine an. Sie ist in ihrer chronologischen Ordnung zwar etwas unübersichtlich, bietet für den Weinkauf dennoch eine brauchbare Orientierungshilfe.

Insgesamt ist *Schöne Neue Weinwelt* eine durchaus bereichernde Reise um den Globus. Und wer sie unternimmt, wird erfahren: nicht nur in der Ferne, sondern auch hierzulande

ist die neue Weinwelt manchmal wirklich schön.

Antje Susann Bonhage

JOHANNA MAIER

Johanna Maier

230 Seiten, 95 Rezepte

Collection Rolf Heyne 2003

Diese Frau ist nicht unter der Haube, sondern unter deren vier: jenen des Gault Millau, der sie überdies mit 19 von 20 möglichen Punkten bedachte. Man knüpft demnach seine Erwartungen an das erste Kochbuch der so Ausgezeichneten.

Die Österreicherin aus dem Salzburgerischen schwingt seit 1984 im familieneigenen »Hubertushof« in Filzmoos nicht nur Kochlöffel, sondern auch ein höchst kreatives Szepeter – was die Autodidaktin seither kreiert, löst schon lang nicht mehr nur bei Insidern Zungenschnalzen aus. Nicht nur ihre Kochkunst hat etwas Unverwechselbares, auch der Erfolg ihres Selbstmarketings verdankt sich individualistischem Gespür. Am Herd trägt sie nur weiße Dirndl und kocht wie ihr Gwand: ätherisch schön und ohne alpenländischen Rüscherltand.

Ihr Buch wird diesen Ruffestigen. Ein Kompliment? Wir sehen die kulinarische Primadonna assoluta in blü-

Buchbesprechungen

tenweißer Tracht vor edelweißschöner Bergkulisse: Johanna Maier, frischluftumschmeichelt, Johanna Maier ein Meer aus Gräsern durchschreitend, Johanna Maier auf Du und Du mit glücklicher Kuh – ein rechter Heidi-Zuckerguß. Einmal hängt gar ein weißes Dirndl, gottverlassen, überm Stuhl. Nicht nur Schranktüren, nein: sämtliche Tore hat Maier der Fotografin geöffnet, auch die zu ihrem Privatissimo. Das Buch rutscht stellenweise auf das Niveau einer Personality-Show, empfiehlt sich als Lektüre für Frauenversther (die Köchin beim Yoga) und schert sich nicht um Diskretion: Im Epilog hebt Ehemann Dietmar zur Liebeserklärung an, und Tochter Simone resümiert der Mutter Lebenswerk oscarreif mit einem »Danke, Mama.«

Auch die Beauty-Tips der Köchin (Thymianöl zur Gesichtereinigung) sind zu vernachlässigender Wellness-Quark, insbesondere da uns das Buch gelungene Rezepte im Übermaß beschert. Diese Gerichte voll geschmacklicher Kraft sind der eigentliche Grund, weshalb der Band jede überbordende private Kochbibliothek sinnvoll ergänzt: Sie sind

anspruchsvoll und nachvollziehbar, aufs Wesentliche konzentriert und raffiniert zugleich. Luzia Ellert hat Maiers naturschwangere Heimat als Nonplusultra verewigt. Man meint, die Wiesenkräuter, mit denen die Köchin nicht geizt, förmlich zu riechen. La Maier poliert das österreichische Küchen-ABC auf Hochglanz, verwandelt einen Kalbstafelspitz nach acht Stunden Garzeit bei 68 Grad in zarten Schmelz und bringt einen Beerenschmarrn derart zum Schäumen, daß man meinen könnte, eine Wolke warmen Topfens zu löffeln. Ihre Rezepte basieren im besten, weil frischesten Sinne auf Feld-, Wald- und Wiesenprodukten und machen dermaßen Lust aufs Nachkochen, daß man seinen Speiseplan auf absehbare Zeit à la Maier gestalten möchte: mit Krabbenravioli in Limetten-Ingwersauce, Huhn mit Bauernkartoffeln und einer Marillenmarmelade mit Zitronengras zum Krustenbrot. Im Falle des eischnee-luftigen Guglhupfs nach Oma-Rezept lassen wir uns den Verweis auf Johannas Familienbande überdies gerne gefallen.

Katja Mutschelknaus