

HIER KOCHT DER CHEF

# ÜBERFLÜSSIG

Vor einiger Zeit habe ich an dieser Stelle aufgezählt, welche Zutaten für mich zum Notvorrat einer Küche gehören, es war eine erstaunlich kurze Liste. Heute geht es um Produkte, die meiner Meinung nach in einer Küche völlig überflüssig sind. Nicht nur, weil sie unnötig Geld kosten, Platz beanspruchen und die Ordnung im Küchenschrank verkomplizieren, sondern weil sie teilweise auch die Qualität des Kochens beeinträchtigen. Meine Liste ist polemisch, willkürlich und unvollständig; sie wird Sie aber vielleicht dazu anregen, Ihre Einkaufsgewohnheiten zu überdenken. Interessant wäre für uns, die geneigte Leserschaft und mich, wenn Sie die Liste weiter ergänzen oder korrigieren würden.

**BRATBUTTER** ist an sich eine gute Sache, sie verbrennt nicht wie frische Butter und besitzt einen wunderbaren Duft nach Haselnüssen. Doch sollte man sie nicht im Laden kaufen – die schmeckt meist ranzig – sondern selber herstellen: Ein grosses Stück Butter, 500 g oder 1 kg, in einer Pfanne schmelzen und aufkochen. Bei mittlerer Hitze kochen lassen, bis sich Milcheiweiss und Zucker am Pfannenboden absetzen. Darüber schwimmt das goldgelbe, wasserklare und herrlich

duftende Butterfett, das man sorgfältig durch ein Tuch absiebt. Das Fett lässt sich im Kühlschrank wochenlang aufbewahren.

**SAUCENRAHM** ist nichts anderes als dünner Rahm, der mit Emulgatoren gebunden ist, damit er nicht gerinnt. Und je dünner ein Rahm ist, desto weniger Milch braucht die Herstellung und desto günstiger müsste das Endprodukt sein. Doch ist dem nicht so, und damit ist dieses Produkt bloss ein Gewinnoptimierer für die Milchindustrie. Anstatt teuren Saucenrahm zu kaufen, bindet man Saucen zuerst mit Maizena ab und gibt wenig Vollrahm dazu. Oder man stellt Saucenrahm selbst her: 5 dl kalte Milch mit 40 g Maizena mischen, langsam aufkochen, nach Gutdünken Vollrahm beifügen. Auskühlen lassen und gekühlt aufbewahren.

**GEMÜSEBOUILLONWÜRFEL** schmecken nicht nach frischem Gemüse, sondern nach Glutamat und Hefepulver, Geschmacksverstärkern also. Gemüsebouillon gehört zwar schon zu meinem Notvorrat, aber ich mache ihn mit sehr wenig Aufwand einmal pro Woche selbst: Verschiedene Gemüseabschnitte, Zwiebeln, Kräuter, Lorbeer, Nelken und beliebige andere Gewürze knapp mit Wasser bedecken. 20 Minuten köcheln lassen, durch ein Sieb

passieren und in einer Flasche in den Kühlschrank stellen. Bleibt etwa eine Woche frisch, je nach Gemüsezusammensetzung

**TOMATENKRAUT** war vor Jahren bei Tomatensorten wie Ramati oder sardische Tomaten eine Garantie für Qualität. Heute ist das Kraut nur noch eine clevere Geschäftsidee, welche mehr Gewicht auf die Waage und damit mehr Gewinn bringt. Die Qualität der Tomaten mit oder ohne Kraut ist identisch – meist schlecht.

**ACETO BALSAMICO** ist kein Salatessig, sondern ein sehr spezielles Würzmittel für Geflügel, Fleisch und Fisch. Trotzdem wird er immer mehr in so genannten italienischen Salatsaucen serviert, wo er mit seinem süsslichen Aroma nach reifen Weinbeeren überhaupt nicht hineinpasst. Eine Salatsauce in Italien besteht aus einem Fläschchen Rotweinessig und Olivenöl sowie einem Salz- und einem Pfefferstreuer auf dem Tisch – fertig. Kommt noch dazu, dass die viertklassige Qualität, welche bei uns grösstenteils angeboten wird, nichts mit einem echten Aceto balsamico di Modena zu tun hat.

**VORGESCHNITTENES GEMÜSE** ist ein weiterer völlig überflüssiger, schweineteurer Verkaufschlager der letzten Jahre. Wie wir ja alle wissen, gehen beim Schneiden und der anschliessenden Lagerung wertvolle Nährstoffe verloren. Sowie so ist es doch eine wunderbare Gelegenheit bei einem Glas Weisswein und etwas Musik ein paar Rüeblis zu schälen, um ein wenig zu chillen und abzuhängen.

*Peter Brunner, Restaurant Kaiser's Reblaube.  
Anregungen, Kritik und Fragen werden per E-Mail  
entgegengenommen: peter.brunner@kaisers-reblaube.ch*