

## Thomas Fischer-Fabian, Florian Fischer-Fabian: "Die Gourmet-Bibel"

Die besten Delikatessen der Welt

---

Vielseitiges und Wissenswertes für Liebhaber erlesener Spezialitäten

Gerade in einer Zeit, in der Tempo scheinbar alles bedeutet, gehört ein in Ruhe gekochtes und ebenso genossenes Essen geradezu zum Luxus - ein Luxus, der freilich nur dann vollendet wirkt, wenn auch hochwertige Zutaten und nicht möglichst billige Industriewaren verwendet wurden.

Da aber nicht jeder Genießer ein Sternekoch ist und weiß, wo er vertrauensvoll beste Lebensmittel erwerben kann - und wie man diese überhaupt erkennt und von minderwertiger Ware unterscheidet -, weihen Florian Fischer-Fabian und Thomas Fischer-Fabian den Leser in die Grundkenntnisse der exzellenten Küche ein.

Das Buch ist in folgende Bereiche gegliedert: Fleisch und Geflügel; Fisch und Meeresfrüchte; Gemüse, Pilze und Reis; Wurst, Schinken und Speck; Butter und Käse; Obst; Öl, Essig und Pasta; Salz, Pfeffer und Würzmittel; Saucen und Konserven; Süßes; *Shopping*.

Bereits im Vorwort weisen die Autoren darauf hin, dass die Gaumen der meisten Menschen an industriellen Einheitsgeschmack gewöhnt sind und daher unverfälschte, gute Lebensmittel tendenziell als fehlerhaft empfinden. Diese Feststellung taucht auch in den einzelnen Kapiteln immer wieder auf.

In diesen Kapiteln darf der Leser eintauchen in die Welt des Erlesenen. Er lernt die Historie zu den besprochenen Lebensmitteln kennen, zu Beginn beispielsweise bezüglich der Ente, wobei Vergnügliches und Unterhaltsames, etwa die Geschichte des Rezepts "Canard Tour d'Argent", durchaus seinen Stellenwert hat. Vor allem stehen jedoch Informationen zum Konsum im Vordergrund. Im genannten Kapitel lernt der Leser das optimale Schlachtalter kennen, die beliebtesten Rassen, vor allem die Barbarie-Ente, und die besten Gebiete, in denen Enten gezüchtet werden. Aber auch Informationen bezüglich der Zubereitung werden gegeben, und in jedem Unterkapitel kommt ein berühmter Koch zu Wort, der seine Favoriten nennt. Gelegentlich erhält man zudem Tipps eines Sommeliers.

Bei allem Genuss gehen die Autoren jedoch auch auf diverse Schattenseiten beliebter Köstlichkeiten ein; so beschreiben sie beispielsweise die abscheulichen Qualen, die Gänse und Enten beim Stopfen ausstehen müssen, damit der Gourmet sich an der köstlichen Foie gras erfreuen kann.

Nicht minder detailliert und differenziert sind die anderen Abschnitte und Kapitel gehalten. Ob es um Olivenöl geht oder um Tunfisch, um Kaviar und somit den im Bestand bedrohten Stör oder den besten Safran, um Teltower Rübchen oder um die beste Reissorte für Risotto: der Informationsgehalt dieses Buchs ist enorm. Gefälschten Aceto balsamico und unechte Kikkoman-Sojasauce wird der Leser bald vom Original unterscheiden können.

Auch eifrige Restaurantgänger können anhand dieser Lektüre noch viel lernen - und den Koch ihres Lieblingsrestaurants möglicherweise ab und an in Verlegenheit bringen, wenn sie seine Bezugsquellen hinterfragen.

Das Buch ist reich und ansprechend bebildert. Farblich unterlegte Kästen enthalten Tipps, und die Randspalte bietet kurze, zentrale Informationen. Die Texte sind allgemeinverständlich gehalten, sodass man keineswegs das gesamte Küchenlatein beherrschen muss, um alles nachvollziehen zu können.

Interessant ist im Übrigen auch der Abschnitt "*Shopping*", in dem nicht nur die wichtigsten und attraktivsten Feinkostgeschäfte wie das Berliner "KaDeWe", "Julius Meinl" in Wien und "Harrod's" in London aufgeführt und beschrieben werden, sondern auch eine Reihe von *Online*-Portalen, auf denen man erstklassige Ware erstehen kann.

"Die Gourmet-Bibel" wendet sich natürlich vorrangig an jene, die sich erstklassige Ware leisten können. Doch auch wer sich nur gelegentlich einmal mit einem ausgezeichneten Essen verwöhnen möchte und kann, wird an diesem Buch seine Freude haben, da es eine faszinierende Fülle an interessant dargebotenen Fakten enthält. Die hochwertige und attraktive Aufmachung besticht ebenfalls: olivfarbener, edler Leineneinband mit Prägung, tiefblauer Seitenschnitt und Lesebändchen.

Somit eignet sich dieses Buch auch sehr gut als außergewöhnliches Geschenk für Liebhaber des Erlesenen.

(Regina Károlyi; 11/2008)

---

Thomas Fischer-Fabian, Florian Fischer-Fabian: "Die Gourmet-Bibel. Die besten Delikatessen der Welt"  
Mosaik bei Goldmann, 2008. 352 Seiten.  
[Buch bei amazon.de bestellen](#)

