

EINLEITUNG

Endlich, ich habe es geschafft. An einem Abend im März 2012 sitze ich hier auf meinem Bett am Laptop und beginne die Einleitung für "mein" Kochbuch zu schreiben...mein erstes Buch mit meinen eigenen Rezepten, wie werde ich es aufbauen, was kommt hinein, wie lange werde ich dafür brauchen, werde ich es je zu Ende stellen oder irgendwann den Mut verlieren weiterzuschreiben...?!?!?!?

Fragen über Fragen surren durch meinen Kopf...lange schreibe ich heute nicht mehr, muss ja morgen für aufstehen und zur Arbeit, aber sicher ist jetzt schon: Es soll ein MutmachExperimentierWarenkundeRezeptkoch-buch werden; nicht nur eins mit Rezepten...vegane Rezepte sind es ja sowieso...es sollen aber auch andere mit Dinge rein

...es soll Mut machen, Mut zum kochen, Mut zum experimentieren. Es soll auch Mut geben, wenn ein Rezept mal nix geworden ist, wenn ein Gericht nicht so geworden ist, wie es sollte, nicht den Kopf hängen zu lassen, sondern dies als Teilerfolg zu sehen. Auch einem misslungenen Essen kann man was positives abgewinnen. Man weiss jedenfalls, wie es nicht geht und kann somit versuchen es beim nächsten Mal anders zu machen. Ob man nun generell die Vorgehensweise anders angeht, andere Grundzutaten benutzt oder andere Küchengerätschaften, das liegt dann zwar immer noch im großen Universum der Ungewissheit verborgen, aber den misslungenen "Versuch" kann man abhaken und DIESEN wird man sich merken und es kein zweites mal genauso machen. Und irgendwann hats dann geklappt.

Auch wenn ich kein staatl geprüfter Ökotrophologe öä bin, möchte ich versuchen ein bisschen Warenkunde in diesem Buch mit einfließen zu lassen. Kochbücher mit Rezepten sind zwar schön und gut, aber ich finde ein wenige Warenkunde und das "wieso weshalb warum" in Kochbüchern sehr wichtig, damit man nicht nur "einfach" Rezepte nachkocht, sondern auch mit den Zutaten in ihrer Reinform anfängt einige Ideen umzusetzen und man auch ein Gespür dafür entwickeln kann, warum manche Zutaten das gewünscht Resultat hervorbringen und manche nicht. Bestes Beispiel gibt zB Reis. Ich hatte vor ein paar Tagen versuchen Reisburger zu machen. Ich hatte zwar Reis, aber den falschen. Ich nahm einen Parboiled Reis (der ist vorgebehandelt und gibt beim Kochen wenig bis keine Stärke ab). Mit dem Reis gelang es mir nicht vernünftige Burger zu machen, ohne viel zusätzliche Bindemittel wie zB Sojamehl/Speisestärke etc beizumischen. Fazit war, das es anstelle der GemüseReis-Burger eine leckerer Reispfanne gab. Die Masse bindete nicht ab. Hätte ich Milchreis, Klebereis oder anderen Reis, der Stärke abgibt benutzt, hätte ich mehr Klebebindung gehabt und die Burger wären was geworden.

Dieses Buch soll vor allen Dingen auch Spaß machen, selber sich in die Küche zu stellen und zu Kochen, zu Backen, Rumzuprobieren...und auch mal im Supermarkt bzw beim Einkaufen die Scheu zu verlieren, und Sachen einzukaufen, die man nicht kennt. Manche Zutaten bzw Lebensmittel hat man vllt noch nie ausprobiert und läuft im Laden am Regal einfach "blind" vorbei oder man legt es nicht zu seinen anderen Einkäufen, weil man nicht weiss, was man damit anfangen soll.

MUT ZUR LÜCKE, VERSUCH MACHT KLUCH UND EIN MISSEFOLG DER KEINER IST

Grenzen sind doof...ob geographisch oder gedanklich...Grenzen drängen jemanden immer in eine definierte Fläche zurück, wie eine Art eingezäunte Weide. Man kommt nicht hinaus und kann nur nach draußen gucken und staunen, was es dort hinter dem Zaun für tolle und wunderbare Sachen gibt. Das gleiche gilt auch für´s Kochen/Backen/Werkeln in der Küche.

Die einzige Grenze in der Küche ist die eigene Phantasie bzw. der eigene "kranke" Kopf, der die Ideen ausspucken oder auch mal gewagte Kombinationen verschiedener Zutaten mischen kann.

Manche Leute haben Angst vorm Kochen....sie meinten sie könnten nicht kochen oder verstecken sich hinter dem Vorhang des zeitaufwendigen Kochens...

Heut, genau heute, an einem Donnerstag ende März 2012, werde ich zum ersten mal in meinem Leben Okraschoten essen. Nein, und ich schreibe es nicht nur, weil es hier so wunderbar reinpasst...es ist wirklich so...habe sie noch nie vorher gegessen. Ich habe sie heute in einem Supermarkt entdeckt und wollte sie eigentlich schon immer mal probiert haben...Wie sie schmecken ? Mmmmmh das weiss ich noch nicht so genau, vorhin habe ich ein Stück roh probiert, aber das war recht wenig....ich habe sie zusammen mit Blumenkohl und Champignons zu einer Art Curry gekocht und werde Nudeln dazu essen...ich bin gespannt....

Ob es sein kann, dass sie mir nicht schmecken ? Tja, das kann zu 0,1% wirklich vorkommen, dass es mir nicht schmecken wird...ich weiss es nicht...so wie frischer Koriander, den ich bisher auch nicht sonderlich mochte/mag und es eine der wenigen Sachen sind, die ich wirklich nicht lecker finde....aber vllt kommt das ja noch....warum ich die Schoten gekauft habe, obwohl ich nicht weiss wie und ob sie schmecken ? Ich will sie mal ausprobieren...denn ich habe den Mut zur Lücke.

Die Lücke werde ich heute für mich schließen....

Gleich weiss ich mehr...ob Okras lecker sind, ob ich sie mir ein 2. oder 3. mal kaufen werde, womit ich sie vllt dann weiter kombinieren kann...wenn sie mir nicht schmecken, werde ich trotzdem tapfer mein Tellerchen leeressen und werde mir für die Zukunft dies merken.

Aber eins weiss ich jetzt schon: Hätte ich sie nicht gekauft, wüsste ich nicht, ob sie ein Gaumenhauptgewinn oder eher ein „Leider nicht gewonnen“-Los sind...