



Eigene Küche statt Mensa

Über die Gefahren des Kochens und des Essens - Ein Test mit dem „ACEL Studentenkachbuch“

LUXEMBURG
CHRISTINE MANDY

Kochen ist wahrlich etwas Schönes! Besonders dann, wenn Mama das macht. Wenn der bisher eher küchenscheue Student plötzlich selber am Herd stehen muss, sieht es wieder etwas anders aus. Wer vor einem Jahr den Artikel über meinen geschmolzenen Mikrowellenbehälter gelesen hat, weiß, wovon ich rede. Meine kleine Küche und ich haben uns aber ganz gut von dem Schock erholt und mein Rauchmelder ist seither auch nicht mehr zum Einsatz gekommen. Da vor kurzem nun das „ACEL Studentenkachbuch“ erschienen ist, dachte ich, dass das doch eine gute Gelegenheit wäre, meinen Ruf wieder herzustellen und zu überprüfen, ob die im Buch enthaltenen Rezepte auch wirklich für Kochanfänger geeignet sind.

Vorsicht, Hausmannskost!

Es ist ein schöner feministischer Gedanke: Heutzutage müssen nicht nur die Frauen kochen können, sondern auch die Männer. Das sieht in der Realität leider anders aus. Ich habe das Gefühl, dass jeder darauf vertraut, dass der jeweils andere das kann. Hinzu kommt, dass Kochen zeitaufwändig ist und Geld kostet, was weder dem Studenten, noch dem jungen Berufstätigen entgegen kommt. In der Mensa hingegen stellt man sich an, wartet fünf Minuten und bekommt für 2,60 Euro ein komplettes Menü auf den Teller gezaubert. Obwohl das Mensaessen ja per se schlecht ist, einfach weil die Mensa so heißt, wie sie heißt. Das scheint zu einer Art Gesetz gewor-

den zu sein. Das fand auch ein junger Mann, der sich selbst als begeisterten Koch ausgab. Er wollte mich ebenfalls davon überzeugen, dass das Kantinenessen schlecht sei und dass er deshalb lieber selber koche. Er hätte mich auch beinahe damit beeindruckt, hätte die Beschreibung seines Menüs nicht folgendermaßen ausgesehen: Fischstäbchen. Mit Reis. Im Ofen. Mit Tomatensoße. Amen. Lecker. Nein danke.

Ein anderer Freund berichtete mir, er habe bei einem seiner Kumpels essen müssen. Und zwar müssen, weil der Kumpel offenbar dachte, dass die Kartoffeln roh in einen Salat gehören. Das Steak hatte er mehrmals in der Pfanne durchgeschnitten, bevor er es als trockene Schuhsohle servierte.

Ein Haar in der Suppe

Da koche ich dann doch lieber selbst und sehe mir dafür das „ACEL Studentenkachbuch“ gleich einmal an. Optisch sieht es sehr ansprechend aus. Es wäre jedoch schön gewesen, wenn von jedem Gericht auch ein Foto hinzugefügt worden wäre. Gut gefallen hat mir, dass die Anleitungen auf Luxemburgisch verfasst sind, auch wenn manche Formulierungen etwas holprig aus dem Deutschen übersetzt wurden. Das ein oder andere Rezept habe ich im Internet auch mit verdächtig ähnlichen Angaben und Formulierungen gefunden, aber da will ich jetzt nicht zu streng mit meinen Kommilitonen sein. Der Zweck sollte ja immerhin der sein, typische Rezepte aus den jeweiligen Städten zu sammeln und nicht, das Rad neu zu erfinden. Trotzdem hätte ich mir bei dem ein oder anderen Gericht eventuell ein oder zwei Variationsmöglichkeiten gewünscht. Besonders bei den Rezepten, die man als Student

vielleicht öfters schon mal ausprobiert hat wie die „Crêpes“, den „Kaiserschmarrn“, das „Wiener Schnitzel“ oder die „Grumberschnietscher“ - das Trierer Pendant zu unseren „Gromperekichelcher“. Der Unterschied beruht da übrigens bloß darin, dass dem Teig für die „Grumberschnietscher“ Haferflocken statt Mehl beigefügt werden.

Kücheninferno

Ich kann an der Stelle bestätigen, dass viele Rezepte leicht nachzukochen sind und ohne einen allzu großen Aufwand zubereitet werden können. Auch sind viele der Zutaten nicht so teuer und fast überall erhältlich. Als persönlichen Tipp würde ich noch empfehlen, immer ein paar Pflaster und eine Kühlalbe in Reichweite zu haben... Denn es verhält sich damit so, wie mit dem Regenschirm: Hat man einen dabei, braucht man ihn nicht, hat man allerdings mal keinen, dann regnet es garantiert!

Große Vorsicht ist übrigens bei Backpapier geboten. Eine Freundin erklärte mir, es sei in ihrem Ofen einmal in Flammen aufgegangen. Tatsächlich passiert das relativ häufig und als regelmäßige Zuschauerin der Kochsendung „Grill den Henssler“ kann ich bestätigen, dass sogar dem Profikoch Steffen Henssler letztens die Nüsse verbrannt sind. Also die, die er im Ofen auf dem Backpapier rösten wollte... Nun denn, ich wünsche viel Spaß beim Kochen und gutes Gelingen!

➔ Das „ACEL Studentenkachbuch“ ist als Gratis-Download unter folgendem Link verfügbar:
www.acel.lu/media/studente-kachbuch.pdf



Gerichte wie den „Arme Ritter“ kann jeder Student schnell und preiswert zubereiten, wie die Autorin selbst testete



Gar nicht schwer: Kaiserschmarrn

Fotos: Christine Mandy