

# Die Rückkehr des Sonntagsbratens

**Koch-Trends 2013.** Daheim am Herd – was kommt, was bleibt und was so gar nicht mehr schmeckt



SARASINS/FOTOLIA

Beim Fleisch wird verstärkt auf Qualität geachtet. Alte Gemüsesorten, etwa lila Erdäpfel, sind beliebt

VON INGRID TEUFL

Im Backrohr schmurgelt ein großer Braten im eigenen Saft, auf dem Herd köcheln Pastinaken, alte Kohlsorten oder die Ur-Karottensorte „Sweet Beta“: In den heimischen Küchen wird Tradition zunehmend zur neuen Moderne. Die Sehnsucht nach gutem, ehrlichen Essen, wie es schon Oma aufsticht, bestimmt auch im kommenden Jahr die Speisepläne vieler Haushalte.

Das zeigt sich vor allem auf dem Fleischsektor. „Früher hieß es: je exotischer, desto besser. Jetzt hat der Sonntagsbraten wieder einen Stellenwert“, sagt Erich Bauer. In den Kursen seiner Kochschule „artcooking“ bemerkt er außerdem einen starken Trend zur Qualität. „Es wird weniger Fleisch gegessen, wenn schon, dann

soll es aber was Ordentliches sein.“ Ungebrochen ist ebenso der Trend zum saftigen Steak, für das auch gerne tiefer in die Tasche gegriffen wird.

## Altes Gemüse

Die Rückkehr zu Traditionellem fällt auch Anna Walcher in ihrem „Kochwerk“ auf – besonders, weil alte Gemüsesorten wieder erhältlich sind. „Bis vor Kurzem gab es überall die selben Einheitszuchtungen.“ Auch bei Süßspeisen blickt die Mehrheit derzeit lieber in die Vergangenheit. „Oft können wir uns der Nachfrage gar nicht erwehren, etwa bei Powidlbüchtlern mit Vanillesauce.“

Für viele dieser traditionellen Gerichte fehlt jedoch das Know-how, das Mütter und Omas noch im kleinen Finger hatten. Anna Walcher: „Grundrezepte und Bezugs-



OLINCHUKR@GMAIL/FOTOLIA

adressen werden jetzt viel stärker nachgefragt als früher. Wenn dann ein Germteig wirklich gelingt, ist die Freude umso größer.“ Ähnliches erlebt Erich Bauer: „Wenn ich erkläre, wozu bestimmte Fleischteile verwendet werden oder woher bestimmte Lebensmittel kommen, hängen die Leute förmlich an meinen Lippen.“

Der Vormarsch der Teilzeit-Vegetarier macht sich übrigens sogar in den Kochkursen bemerkbar. „Als ich vor fünf Jahren begann, gab es da kaum Interesse. Heute sind sie regelmäßig ausgebucht“, resümiert Anna Walcher.

Aufgrund der Nachfrage ist die fleischlose, leichte Küche im Frühjahrsprogramm

des Kochbuch-Marktführers Gräfe und Unzer (GU) ein Thema. „Wir setzen nach wie vor auf vegetarische Trends, spezifizieren diese aber noch weiter auf konkrete Bedürfnisse wie genussvolle vegane Ernährung“, sagt Sprecherin Stephanie Wenzel. Vom Aufbau her bevorzugen die Kunden „eindeutig die schnelle und moderne

Küche eines Jamie Oliver oder Tim Mälzer“. Was für die Buch-Expertin auf der Hand liegt, denn: „Wer hat schon eine richtige Profiküche und eine ganze Küchenbrigade wie in der Spitzengastronomie zu Hause.“