

Gut zuhören vor dem Eier abschrecken

Ludger Fischer röstet Küchenirrtümer nun per CD

Noch immer sprechen Spitzenköche vom besonderen Geschmack jenes Salzes, das als „Fleur de Sel“ abgeschöpft wird, oder sie schneiden gegen die Faser. Dabei hat Ludger Fischer mit diesen Legenden schon in seinen beiden erfolgreichen Büchern über die Küchenirrtümer aufgeräumt. Nun hat der Eichborn-Verlag die überraschenden Erkenntnisse auf eine CD gepackt; damit Fleischfans beim Griff zum Fett die Butter wählen, statt dem porenschließenden Fett; allein schon deshalb, weil Fleisch keine Poren hat, und auch nichts Vergleichbares.

Schauspieler und Namensvetter Florian Fischer (ARD-Serie „Aus heiterem Himmel“) verleiht den ohnehin locker spottenden Texten eine satte Portion Ironie. Die tropft genüsslich aus den Plaudereien; erst Recht, wenn der studierte Politikwissenschaftler und Kunsthistoriker tief in der Geschichtskiste den Urheber einer ewigen und trotzdem falschen Weisheit aufstöbert und röstet.

Die Texte krönt ein Interview am Ende, bei der Ludgers Originalstimme zu hören ist; da wird der Humor dann trockener; und der „Alltagskoch“, wie er sich beschreibt, verrät einiges über den Weg zur Wahrheit. Schon deshalb lohnt die CD, selbst wenn man die Bücher schon hat. Und schon beim Kauf der nächsten Pfanne hat sich der Erwerb bezahlt gemacht.

Ludger Fischer wurde 1957 in Werden geboren, wuchs



dort auf, stöberte in seiner Diplomarbeit schon die wesentlichen Fehler des Umbaus des Zuchthauses zu einer vermeintlich wieder barocken Abtei auf.

Heute arbeitet er als Politikberater in Brüssel, hilft den Herstellern von Lebensmitteln in Kleinbetrieben, wie Bäckereien und Metzgereien. So schon etwas näher am Thema fragte Ludger Fischer bei den bekannten Küchen-Weisheiten mit unumstößlicher Tradition die entsprechenden Naturwissenschaftler und deckte so Irrtümer auf, denen manch ein Spitzenkoch bis heute verfallen ist (siehe oben).

Aber auch der einfache Mann am Herd, Frau ebenso, kann es sich sparen, Eier abzuschrecken, oder Öl ins Nudelwasser zu kippen. Das muss ohnehin nicht sprudeln. Nudeln brauchen nur schlappe 70 Grad.

Doch schon tut sich ein zweites Feld auf: Höhere praktische Chemie. Bei der Beseitigung der Rotwein-Flecken wird Ludger Fischer richtig warm, ja fast giftig, holt zum europäischen Rundumschlag aus. Der Hörer spürt das Salz in der Suppe, wie Europäer ganz verschieden mit gefährlichen Flüssigkeiten umgehen, wenn sie Keime abtöten wollen. Fazit: Den Deutschen geht Sicherheit doch vor toten Kei-



Ludger Fischer

men; weshalb sie aber Rotwein-Flecken weiterhin mit haarsträubenden Ideen zu entfernen versuchen.

Apropos Gifte: Mein Lieblingskapitel bleibt, obwohl ich das tatsächlich schon vorher wusste, die Legende von der Cola, die Fleisch zersetzen könne. Nur glaubt Ludger Fischer nicht einmal, dass diesen absoluten Unsinn konkurrierende Getränkehersteller in die Welt gesetzt haben. Bei dieser Legende zu einer Legende bleibt er ein extrem ungläubiger Ludger.

Schade allerdings: Cola taugt nicht als Marinade.

Die CD reicht für einen Kochgang von 83:59 Minuten. G.B.