



Schön angerichtet, schön fotografiert: Fenchelfond mit Spieß von Fenchel, Tomate und Olive FOTOS: MICHAEL WISSING

Mehr als nur eine Beilage

Die Sulzburger Sterneköchin Douce Steiner widmet ihr neues Buch der verrückten Gemüswelt

Ein Urlaubsszenario: Ein sommerliches Familientreffen in der Provence, Pastis und Pétanque – eine entspannende Vorstellung, die Douce Steiner regelmäßig überkommt, wenn ihr der typische Anisgeruch von Fenchel in die Nase steigt. Nun hat die zweifache Sterneköchin vom Sulzburger Restaurant „Hirschen“ ein neues Kochbuch vorgelegt: Ihr viertes.

Standen im vergangenen Jahr noch „Meine liebsten Desserts“ im Vordergrund, wendet sich Steiner, die unter anderem bei ihrem Vater Hans-Paul Steiner und Harald Wohlfahrt von der „Schwarzwaldstube“ in Baiersbronn gelernt hat, nun der Zubereitung von Gemüse, Obst und Kräutern zu. Auf knapp 250 Seiten finden sich viele anregende Rezepte zu Gerichten mit Fenchel, Spargel, Kohl, Trüffel oder Wurzelgemüsen, die allesamt

äußerst appetitlich vom Fotografen Michael Wissing, mit dem sie schon sehr lange zusammenarbeitet, in Szene gesetzt werden.

Dabei war ein reines Gemüsekochbuch so gar nicht geplant gewesen. Schon lange kombiniere ihre Küche Gemüsefonds mit Kräutern und Aromen, um Fisch, Fleisch und Krustentiere nach vorn zu heben und zu unterstützen, sagt Douce Steiner.

So harmonisieren etwa Blumenkohl und Rapsblüten hervorragend mit Hummer. Es ist eine leichte, eine gesunde Kost, die Olivenöl der Butter vorzöge. „Wir wollten mit dem Buch dem Gemüse nun genauso viel Achtung schenken wie sonst



Douce Steiner

dem Fisch oder dem Fleisch.“ Garniert sind die Rezepte mit sehr persönlichen Geschichten: Etwa Erinnerungen an den Stammitaliener in Heidelberg, in den sie mit ihrem Mann Udo Weiler in jungen Jahren so gerne eingekehrt ist. Oder eben die inspirierenden Erinnerungen an die Provence.

Dominik Bloedner

– Douce Steiner: Douce – Unsere verrückte Gemüswelt. Herausgegeben von Christian Hodeige, fotografiert von Michael Wissing. Edition Rombach 2014. 248 Seiten, 39,90 Euro; die Buchpräsentation ist am Dienstag, 20. Mai, um 17 Uhr bei Schafferer in Freiburg.