

# Frankfurt geht aus!



Alkohol-Experten: Christian Sälzer (links), Simon Horn (hinten) und die seit Monaten abstinenten Nina Schellhase

## Die Geisterjäger

Bei „Kochen mit Alkohol“ fällt Otto Hobbykoch und Lieschen Fertiggericht gewiss zuerst einmal Flambieren ein. „Das ist größtenteils Hokus-pokus“, sagt Christian Sälzer. „Geschmacklich bringt das nicht viel. Ansonsten hat Alkohol in der Küche aber eine riesige Bandbreite an Aromen zu bieten. Die Hausbar ist – richtig genutzt – wie ein zweiter Gewürzschrank.“ Doch auch über die Würze hinaus vollbringt Promillehaltiges Wunder: „Beispielsweise wird Fleisch zarter, Eis gefriert langsamer und wird dadurch cremiger.“ Schon das schlichte Layout verdeutlicht, dass es sich bei „Kochen mit Alkohol“ nicht um eine herkömmliche Rezeptsammlung handelt. „Die Stars des Buches sind die elf Alkoholika. Wir wollten kein bestehendes Konzept aufgreifen, sondern eine eigene Ästhetik entwickeln.“ Um frei entscheiden zu können, haben Sälzer und seine Lebensge-

fährtin Nina Schellhase bereits für ihr erstes Werk „Frankfurter Küchen“ den Zazie Verlag gegründet. Die Rezepte wie Miesmuscheln im Ouzo-Rahm oder Chili-Sherry-Marmelade hat Simon Horn beige-steuert, mit seinen 25 Jahren ein wahrer junger Wilder. Seit 2004 kreiert er für die Gäste seines Restaurants Blumen in der Rotlintstraße ein-fallsreiche Menüs, eine Speisekarte gibt es nicht. Genau genommen kam der zündende Gedanke für das Projekt von ihm: „Als wir Simon bei der Recherche für unser erstes Buch näher kennenlernten, hat uns seine Aussage sehr beeindruckt, dass der entscheidende Unterschied zwischen exzellenter Küche und dem Kochen zu Hause vor allem am Fett und der Verwendung von Alkohol liege“, sagt Sälzer. Bei ihren Nachforschungen gingen die beiden nicht schablonenhaft vor, Interviews sollten das Thema von mehreren Seiten beleuchten. Zuerst

Kochen mit Alkohol – kein Trend, aber ein neues Kochbuchprojekt.

kam die Idee, den Molekularphysiker Thomas Vilgis zu befragen. Anschließend folgte das Gespräch mit den beiden Alkoholforschern Manfred Singer und Stephan Haas. Neben Experten, die wissenschaftliche und kulturhistorische Aspekte erläutern, kommen auch einige Macher zu Wort, etwa Edelbrenner Arno Dirker oder die über 85-jährige Nonna aus Italien, die lange Zeit ihres Lebens am Herd verbracht hat. „Die bisherigen Werke, die sich mit Alkohol befassen, sind recht trocken. Unser Buch soll informativ sein, aber auch unterhalten“, erklärt Schellhase. Im Herbst wollen die Autoren gemeinsam mit Horn zu einer Koch- und Lesereise durch Deutschland aufbrechen. Zunächst werden sich die beiden aber Dringenderem widmen: Schellhase ist im neunten Monat schwanger. Florian Fix



>>„Kochen mit Alkohol“, erschienen im Zazie Verlag, 26,80 €