



Der kleine Komolze

Das 171-seitige Buch befasst sich mit dem Kochen von Gruppen, also vor allem auf Lagern und Freizeiten. Ein Thema, dass für jeden Küchenbullen oder -helfer einmal genauer betrachtet werden sollte. Das Buch startet mit einer kleinen Ausstattungsliste sowie einer Beschreibung des richtigen Brennholzes für das Feuer. Es bezieht sich dabei größtenteils auf das Kochen in Hordentöpfen. Danach starten allerlei Gerichte - von altbekannt bis unbekannt - garniert mit Geschichten, Zitaten, Graphiken und was den Autoren sonst noch einfiel (z.B. ein Rezept in Basic-Quellcode).

Preis:	10,00 €
Verlag:	Zauberwald Verlag
Kaufbar unter:	www.komolze.de

Anfänger

Wer ein gewöhnliches Kochbuch sucht, ist hier an der falschen Stelle. Der kleine Komolze ist ein etwas anderes Kochbuch. Als roter Faden dient der kleine Komolze, ein Zwerg, der graphisch und inhaltlich durch das Buch führt. Manche Rezepte sind in Geschichten verpackt, ein Rezept in Basic geschrieben (Rührei Basic) und manche Rezepte sind einfach nach dem Prinzip „Zutatenliste + Durchführung“ aufgeschrieben. Die Rezepte sind für 8 Personen und meistens für 2 Kochtöpfe beschrieben, lassen sich aber leicht hochrechnen.

Im Bereich „Einleitung und Benutzerhinweise/ Inputs“ erfährt der Leser die Buchbenutzung, was man zum Kochen der Rezepte benötigt und wie und mit welchem Holz man am besten Feuer macht. Dazu kommen Basisrezepte wie Nudeln, Reis, Kartoffeln und Eier.

Im Hauptteil kommen die Rezepte, unterteilt in die Großgruppen „Klassiker“, „Eiergerichte“, „Suppen und Eintöpfe“, „Reisgerichte“, „Fleischgerichte“, „Pasta“, „Undefinierbares“, „Süßes“ und „Getränke (hauptsächlich Tee)“. Diese werden durch entsprechende Bilder markiert. Die Rezepte geben für jeden Geschmack etwas her. „Wichtiges am Ende“: Vegetariertypenübersicht, eine „Übersicht über Gewürze und Kräuter“ und deren Verwendung, ein kleines Küchenlatein mit Begriffserklärungen und ein Nuss-Nugatcreme-Test (angeblich der ultimative) ergänzen das Buch auf teilweise notwendige und teilweise unterhaltsame Art. Eine Maßumrechnungstabelle mit der wichtigen Einheit KB = Kalebasse, Essens- und Trinksprüche und eine alphabetische Auflistung der Rezepte runden das Buch ab.

Das Buch ist durchaus für Anfänger geeignet, finde ich. Was einen nicht davon abhalten sollte, die Rezepte vorzukochen, und zwar auf dem Feuer. Denn schon das Feuer machen stellt den einen oder anderen trotz der Hinweise im Buch vor Probleme. Und Kochen auf dem Feuer ist etwas anderes als Kochen auf dem Herd.

Für das Buch gebe ich die Note 2. Es sind alle wichtigen Informationen, die in ein Kochbuch müssen, darinnen enthalten. Anfänger können durchaus das Kochbuch verwenden. Die verschiedenen Arten, wie die Rezepte geschrieben sind, sind gewöhnungsbedürftig. So sollte man sich an die Worte (von mir ergänzt) aus der Einleitung halten: Lies das Buch dreimal, einmal zur Unterhaltung (ja, auch Rezepte lesen kann unterhaltsam sein), einmal vor dem Einkaufen und ein drittes Mal vor dem Kochen.



Diese Rezension stammt von Matthias Heiber (Matze2903), 36 Jahre alt. Hauptberuflich ist er Erzieher (fast 6 Jahre Kindergartenerfahrung) und Dipl. Sozialpädagoge. Ehrenamtlich arbeitete er seit 1993. Seit 1999 ist er pädagogischer Leiter des Abenteuerspielplatzes ASPIK in Heilbronn.

Erfahrener

Der kleine Komolze ist sicher das schrägste Kochbuch, das ich bisher in Händen hielt, und das erste, das es als Bettlektüre auf meinen Nachttisch geschafft hat. Denn der vorgebliche Zweck des Buches, ein Lagerkochbuch für Pfadfinder, verliert sich fast hinter dem, was man dann vorfindet. Denn es ist eben auch ein Schmökerbuch, es macht Spaß, darin zu blättern, zu stöbern und sich an den vielen (wirklich vielen!) witzigen Einfällen der Autoren zu erfreuen. Fast jedes Rezept ist eingekleidet in eine Geschichte rund um den kochbegeisterten kleinen Komolzen™ aus dem Zauberwald (s. Verlagsname) mit oft abstrusen Zutaten wie Senkkopf-Kreuzschlitz-Schraubennudeln oder gemischtem Hackfleisch – halb Kamel / halb Reiter.

Dieses Format des Erzählkochbuches ist aber vielleicht nicht (oder nicht immer) jedermanns Sache. Wer schnell und auf einen Blick mal eine Zutatenliste für ein bestimmtes Gericht sucht, muss sich oft erst mal einen Sessel ranziehen und es sich gemütlich machen, bis er aus den gemurmelten Zaubersprüchen des kleinen Komolzen™ und seiner Freunde schlau geworden ist.

Dann aber findet man viele gruppentaugliche Rezepte mit Zutaten berechnet für 8 hungrige Wölf(ling)e, deren Cholesterinwerte stabil genug sind, dass ihnen z.B. regelmäßig 2 Eier pro Person zugerechnet werden können. Die Essensvorschläge sind übersichtlich sortiert nach Kategorien wie Eiergerichte, Reisgerichte, Suppen und Eintöpfe (aus dem Hordentopf; das längste Kapitel!) und Undefinierbares. Die Rezepte sind lecker, deftig, ohne komplizierte Zutaten und – ihres epischen Beiwerkes entkleidet – einfach nachzukochen. Abgerundet wird es von einem Glossar verwendeter Gewürze und Kräuter, einer Übersetzungshilfe für Küchenlatein, einer Umrechnungstabelle hilfreicher und weniger hilfreicher Maße und Gewichte und einer sechsseitigen Kollektion von Ess- und Trinksprüchen. Im alphabetischen Inhaltsverzeichnis sind die vegetarischen Gerichte freundlicherweise besonders vermerkt (V).

Wer genügend Kocherfahrung mitbringt, um sich auch durch verschlüsselte Rezepturen hindurch zu finden, wird an diesem nützlichen Buch viel Spaß haben. (Zitat: „Ein Kochbuch ersetzt nicht den Koch!“) Für Erfahrene daher gut geeignet.



Diese Rezension stammt vom 49-jährigen Andreas Robra (Maerlin), der gerne kocht und gerne isst, zu faul ist um Mengenangaben umzurechnen und deshalb seine 5-köpfige Familie künftig vermehrt mit 8-Personen-Gerichten beglücken wird. Er ist gelernter Sozial- und Spielpädagoge und arbeitet hauptberuflich im Jugendzentrum sowie als freier Referent zu Spielpädagogik, Erwachsenenbildung und Suchtprävention. Manchmal erfindet er Spiele oder schreibt Spielebücher.

Profi

Im Vorwort zum Buch findet sich der Satz „Und allen, die weder Wert auf gute Rezepte, noch auf Zitate legen, können wir den Komolzen aufgrund seines hohen literarischen und humoristischen Wertes nahe legen.“ Dieser Kommentar trifft unseres Erachtens wörtlich zu!

Im Ganzen ist das Buch mit viel fraglichem Humor gut aufgebaut und unterhaltsam geschrieben.

Doch der Humor kann die Ungenauigkeit der Rezepte und Mengenangaben nicht wettmachen. Auch gehören Rezepte mit Alkohol und vorwiegend „Dosenfutter“ für uns nicht in ein Kochbuch das für Jugendliche gedacht ist. Es wird fast gänzlich auf Naturprodukte und gesunde Ernährung verzichtet. Ebenso fanden wir die im Buch gemachte Stellungnahme Vegetariern gegenüber nicht angebracht.

Das Beste am Buch sind die Ess- und Trinksprüche im Anhang des Buches, obwohl sie von den Ausdrücken her besser den Wirtshaus Stammtisch bereichern sollten.

Fazit: Das Buch finden wir als ungeeignet und „nicht empfehlenswert“.



Die Natur Erlebnis Schule Tirol mit Markus Treichl (nest-) als hauptberuflichem Leiter veranstaltet das ganze Jahr Abenteuerstage, –Wochen für Kids und Jugendliche. Wir legen viel Wert auf ausgewogene und gute Ernährung mit vielen frischen Kräutern und Naturprodukten.