

16.09.2011 [Lokales Vordertaunus](#)

Vereinte kulinarische Nationen

Männer kochen sich mit Anne-Katrin Sura einmal um den Globus

Männer an den Herd – was vor 40 Jahren für helle Empörung unter den meisten Söhnen Adams gesorgt hätte, ist heute en vogue. Kochen für Männer ist im Trend, ist stylish und mit dem neuen Kochbuch von Anne-Katrin Sura auch gar nicht so schwer.

Von [Stefan Jung](#)



Anne-Kathrin Sura rät Männern in ihrem neuen Kochbuch zum Überschreiten kulinarischer Grenzen.

Königstein. Wo türkischer Bulgursalat auf portugiesische Shrimps in indischem Curry trifft und ein Schoko-Schwarzwald-Quickie für Eilige dem Ganzen die süße Krone aufsetzt – da fühlt sich Anne-Katrin Sura wohl, das ist so recht nach ihrem Geschmack.

Wenn es der begeisterten Köchin überdies auch noch gelingt, einen Mann davon zu überzeugen, dass es kein Hexenwerk ist, dieses Treffen der vereinten kulinarischen Nationen nachzukochen, hat sie ihr Ziel fast erreicht. Dann nimmt sie den Herrn der Schöpfung bei der Hand und überschreitet mit ihm locker und leicht lukullische Grenzen wie auch geschlechtsspezifische Klischees. Der "Crossover" ist geschafft, und das gleich im doppelten Sinne.

Aus gutem Grund hat die in Königstein lebende Autorin ihr zweites Männerkochbuch – mit ihrem ersten hatte sie aus dem Stand den

renommierten Gourmand-Award gewonnen – dem "Crossover" gewidmet. Wohl nirgendwo sonst lassen sich die unterschiedlichsten Kulturen so problemlos und so verlockend miteinander kombinieren wie in der Küche, meint Sura und setzt nachdenklich hinzu: "Wenn Integration doch nur immer so einfach wäre."

Kebab, Pasta, Pizza, Nasi Goreng, Hamburger – das alles und noch sehr viel mehr ist aus Speisekarten hierzulande nicht mehr wegzudenken. Sie sind zu Selbstverständlichkeiten geworden, haben längst Klassikern wie Schnitzel, Sauerkraut oder Braten den Rang abgelaufen. Und sicher hat sich schon jeder Mann einmal daran versucht, zumindest eines dieser Gerichte aufzutauen.

Anne-Katrin Sura jedoch will die Herren einen Schritt voranbringen, will sie dazu reizen, sich auch einmal an einem französischen "Salade Nicoise", einer spanischen "Crema Catalana" oder an persischem "Dillreis mit Safranlachs" zu versuchen. Um auch den scheuesten Vertreter der Gattung Mann an den Herd zu locken, nähert sich die Autorin ihrem Leser behutsam.

Sie gibt zunächst eine kurze Einführung in die bunte Welt der Küchentechnik und Kochgeräte – samt Bierzapfanlage –, führt den Mann dann vorsichtig in die Kunst des Sandwichmachens ein und ebnet ihm so den Weg zu den höheren Weihen maskulinen Kochens.

Wem das dann doch zu schnell gehen mag, für den hat Anne-Katrin Sura neben dem eigentlichen Rezept auf jeder Seite auch eine Vielzahl an Empfehlungen und Hinweisen, die das Wagnis "Küche" zum Erlebnis machen sollen. Eine Sterneskala zeigt den Schwierigkeitsgrad an, eine Uhr die Dauer der Zubereitung, die Kosten werden ebenfalls eingeschätzt und dann ist da noch die passende Getränkeempfehlung zu jedem Gericht, die sich Sura von ihrer vinophilen Freundin Gaby Koch besorgt hat. Die Rezepte wiederum hat sich die Köchin aus Leidenschaft in und aus aller Welt zusammengeholt.

Rezepte aus aller Welt

Freunde ihrer Kinder hätten Familienrezepte aus anderen Küchenkulturen mitgebracht, erzählt Sura, die selbst lange im Ausland lebte und für die das Überschreiten kulinarischer Grenzen absolut selbstverständlich ist. Besonders stolz ist die Königsteinerin auf die Tipps und Tricks, die sie von ihren Reisen mitgebracht hat. Manchmal, so Sura, sei sie – wenn es ihr irgendwo besonders gut geschmeckt habe – einfach zum Koch gegangen und habe ihn um das Rezept gebeten.

Dass sie es in den meisten Fällen auch bekam, ist keinesfalls eine Selbstverständlichkeit und spricht für die Arbeit von Anne-Katrin Sura. Gleiches gilt übrigens auch für das Vorwort und den Klappentext ihres neuen

Buches. Hier haben sich mit den Sterneköchen Juan Amador und Mario Lohninger zwei Männer verewigt, die sich auf allerhöchstem Niveau kreuz und quer durch die Kulturen kochen.

Das 160-seitige "Männerkochbuch – Crossover" ist im Hädecke-Verlag erschienen (ISBN 978-3-7750-0584-5) und zum Preis von 19,90 Euro im Buchhandel erhältlich. ([sj](#))

Artikel vom 16. September 2011, 03.23 Uhr (letzte Änderung 17. September 2011, 04.02 Uhr)