



Roland Essl: Geschmackssache

Posted on 13. Juni 2020



Autor: Roland Essl

Titel: Geschmackssache. Rezeptsammlung

Das neue Kompendium der alpenländischen Küche

Gebundene Ausgabe: 256 Seiten

Verlag: Verlag Anton Pustet Salzburg (9. März 2020)

ISBN-10: 3702509801

ISBN-13: 978-3702509804

Klappentext

Kochen ohne Kompromisse: Mittelmäßigkeit liegt Roland Essl nicht. Jedem einzelnen Detail seiner Gerichte widmet der Salzburger Haubenkoch ein besonderes Augenmerk. „An der Kunst zu kochen soll man ständig arbeiten“, sagt er, „denn Kochen ist Leidenschaft, es ist Liebe“.

Schon sein ganzes Leben ist er auf der Suche nach den besonderen Gerichten unserer alpinen Heimat. Am liebsten stöbert er in alten Kochbüchern oder spricht mit alten Menschen über ihr Leben und die Gerichte ihrer Kindheit und Jugend. Immer konnte er beobachten, dass gerade in Zeiten der Entbehrung die kreativsten Gerichte entstanden, das sind dann die „Gerichte mit Geschichten“.

Essl hat seine Kreationen immer niedergeschrieben, alle Einzelheiten der Zubereitung penibel aufgezeichnet und die Rezepte so lange überarbeitet, bis diese hundertprozentig funktionierten. Denn nur auf diese Weise war es den Köchen, Köchinnen und Lehrlingen unter seinen Fittichen möglich, die Gerichte in der gleichen Qualität zuzubereiten. Rund 300 dieser erprobten Rezepte finden Sie in diesem neuen Kompendium der alpenländischen Küche.

Roland Essl

Roland Essl ist Koch aus Leidenschaft und Gastrosoph. 1967 in Salzburg geboren und im elterlichen Betrieb Gasthof Krimpelstätter in der Stadt Salzburg aufgewachsen. Er hat das Handwerk des Koches im Restaurant K&K am Waagplatz unter Johann Kögl von der Pike auf gelernt. Im Restaurant Korso in Wien holte er sich unter Reinhard Gerer den Feinschliff im Umgang mit Lebensmitteln und Gewürzen. Die Summe seiner Erfahrungen zelebrierte er im eigenen Gasthof Weiserhof für seine Gäste. Kocht und schreibt für die Kolumne „Gerichte mit Geschichte“ in den Salzburger Nachrichten. (Pustet)



Rezension von [Karl Traintinger](#)

Es passiert eher selten, dass ein Koch, dessen Arbeit man gut kennt, ein Kochbuch schreibt. Ganz anders hier; wann immer es sich einrichten ließ und ich in Salzburg war, versuchte ich im Weiserhof einzukehren. Die Küche war geradlinig und gut. Alte Gerichte wie die „Stinkerknödel“ oder die „Herrgottscheißerl“ gab es ohnedies sonst nirgends in der Stadt zu verkosten. Es machte Freude, wenn Roland Essl durch die Gaststube ging und seine Gäste fragte, ob „eh alles passt“.

Das vorliegende Buch „Geschmacksache“ ist ähnlich aufgebaut wie die Rezeptsammlung meiner Mutter. Es werden zuerst die Zutaten für die einzelnen Gerichte aufgelistet und dann deren Zubereitung geschildert. Dazu kommen noch Rezeptvariationen, die funktionieren und gut schmecken und da und dort findet sich eine Notiz, die für das Gelingen wichtig ist. Die Zeitangaben helfen ebenso die Speisen termingerecht auf den Tisch zu bringen wie die Angabe des Schwierigkeitsgrades.

Die Brotrinde (Schwarzbrotsherzerl) macht den besten Geschmack.

Pongauer Schottsuppe

Die Rezeptsammlung von Roland Essl gliedert sich in Grundlegendes in der Küche, schnell zubereitete Speisen, bodenständige Küche und feine Küche. Ich finde es sehr gut, dass nicht jedes Gericht abgebildet ist. Die Präsentation der Speisen wie auf den Fotos ist ohnedies für Hobbyköche zumeist unerreichbar.

Dieses Buch ist eines jener Kochbücher, das nicht irgendwo im Bücherregal sondern in der Küche seinen Platz finden sollte! Die „Geschmacksache – Rezeptsammlung“ von Roland Essl ist eine wahre Fundgrube für Menschen, die Freude am Kochen haben und gutes, vielfältiges Essen lieben!



Sie schätzen die [Buchkritiken](#) in der Dorfzeitung?

Freunde helfen der Dorfzeitung durch ein Abo (=Mitgliedschaft)! Wir sind sehr stolz auf die Community, die uns unterstützt! Auf diese Weise ist es möglich, unabhängig zu bleiben.

Es gibt zwei einfache Wege, zum Freund der Dorfzeitung zu werden.

Überweisung der Abogebühr (ohne Kreditkartenabo)

Sie werden für ein Jahr ein außerordentliches Vereinsmitglied (ohne Rechte und Pflichten) des Herausgebervereins (Kulturverein Dorfzeitung KULTUR online) zum Jahrespreis von 54 €. Es ist dazu ihre Post- und E-Mailadresse notwendig, damit wir die Rechnung für den Mitgliedsbeitrag schicken können. Nach Eingang der Zahlung bekommen Sie einen Steady-Gastzugang für 1 Jahr. Verlängerungen sind möglich. [Kontaktformular >](#)

Direktabo mit Kreditkartenzahlung

Ein weiterer Weg ist ein Direktabo via Steady, wie es im Folgenden beschrieben und angeboten wird.

INSERT_STEADY_CHECKOUT_HERE