

Verlagsort: Wien  
 Medienart: Tageszeitung  
 Druckauflage: 123000  
 Email: benedikt.kommenda@diepresse.com  
 Tel.: 01 51414-447

Die Presse - Rechtspanorama

01.12.2003

**KOCHBUCH**

**62 Gerichte,  
 von Juristen  
 zubereitet**

Ein vergnügliches Kochbuch  
 verrät neben interessanten  
 Rezepten persönliche  
 Vorlieben und Abneigungen  
 einer bunt gemischten  
 Juristenschar.

WIEN (red.). Juristen trinken gerne Weißwein, verspüren oft Heißhunger auf heißen Leberkäse und lieben Italien als kulinarische Region. Diesen Eindruck könnte man gewinnen, wenn man ein neues Büchlein geradezu fahrlässig oberflächlich durchsieht. „Wenn's Recht kocht“, herausgegeben vom Wiener Rechtsanwalt und Gourmet Herbert Rainer, versammelt 62 mehr oder weniger bekannte Juristen ausnahmsweise nicht bei Gericht, sondern beim Zubereiten von Gerichten.

Sieht man genauer hin, offenbart sich ein sehr vielfältiges Bild von persönlichen Vorlieben und Abneigungen, das dieses – vom Manz-Verlag gewiss nicht zufällig knapp vor Weihnachten auf den Markt gebrachte Werk (137 Seiten, 19,90 Euro) – lesenswert macht. Die Juristen von Susanne Bachmann (Parlament) bis Jörg Zehetner (Anwalt), von EU-Kommissar Franz Fischler über Parlamentspräsident Andreas Khol über Minister, Richter, Beamte, Wissenschaftler bis „Presse“-Redakteur Benedikt Kommenda präsentieren nicht nur Kochrezepte, sondern plaudern auch aus ihrer „kulinarischen Vita“.

**Nur kein Szegediner-Gulasch!**

Also erfährt man: Werner Pleischl, Leiter der Oberstaatsanwaltschaft Wien, hasst Szegediner Gulasch, Verfassungsrechtler Heinz Mayer hat immer Bier, Bier und noch einmal Bier in seinem Eiskasten, und Grünen-Vizechefin Eva Glawischnig würde gerne Ex-VFGH-Präsident Ludwig Adamovich bekochen. Oder: Sonja Bydlinski, Abteilungsleiterin im Justizministerium, genehmigt sich gerne schon beim Zubereiten ihrer Pilzsuppe „Confiance“ ein Gläschen jenes Pinot Noir, den sie zu kredenzen empfiehlt.

Neben diesen vergnüglichen Offenbarungen erscheinen die eigentlichen Rezepte fast nebensächlich: seien es minimalistische wie weiche Eier (Anwalt Georg Karasek) oder aufwendige wie das Welsgulasch mit Topfenhaluschka (IT-Rechtler Nikolaus Forgó). Köstlich auch die Rubrik „persönlicher Koch-Tipp“: Europaparlamentarier Gerhard Hager (FPÖ) schildert, wie man Earl-Grey-Teabags am besten aufgießt, Forgó empfiehlt in der Küche nur: „Geduld!“

ausgewertet	erfasst
04. DEZ. 2003	26.204