

Wenn's Recht kocht

Ein Kochbuch von und für Juristen

Österreichische Juristen geben über ihre kulinarischen Vorlieben Auskunft: Sie treffen sich nicht vor Gericht, sondern beim Zubereiten von Gerichten.

Wie wär's mit Jungfernbraten à la Meraner Art aus der Küche von Außenministerin und Bundespräsidenten-kandidatin Benita Ferrero Waldner? Oder mit Krautrouladen nach Gusto von Innenminister Ernst Strasser?

Wer wissen will, wie der Leiter der Oberstaatsanwaltschaft Wien, Werner Pleischl, ein Ingwerhuhn mit Zwetschken zelebriert, dass Verfassungsrechtler Heinz Mayer immer Bier, Bier und noch einmal Bier in seinem Kühlschrank hat oder dass sich die Abteilungsleiterin im Justizministerium, Sonja Bydlinski, schon beim Zubereiten ihrer Pilzsuppe „Confiance“ ein Gläschen jenes Pinot Noir genehmigt, den sie zu kredenzen empfiehlt, der liegt bei diesem Bändchen richtig.



Notarin Christel Scheibenpflug schlägt über die Stränge: „Vogelersalat und Cocktail-Tomaten“

Auch Gerhard Bennibler, Präsident des Österreichischen Rechtsanwaltskammertages, gibt seinen Senf dazu: „Zum Braten von Forellen eignen sich am besten schwere Gus-

seisen- oder ovale Teflonpfannen.“ Die Universitätsprofessorin am Linzer Institut für Zivilrecht, Astrid Deixler-Hübner, nennt Thailand als ihre bevorzugte kulinarische Region und würde am liebsten Hillary Clinton bekochen.

Universitätsprofessor Michael Holoubek vom Institut für Verfassungs- und Verwaltungsrecht in Wien, zittert vor seinem größten kulinarischen Missgeschick: „Bei einer Kinderparty auf das Ketchup vergessen!“ Und was bedeutet Essen für den Hofrat des Obersten Gerichtshofes, Herbert Hopf: „In Abhängigkeit vom jeweiligen Befund der Badezimmerwaage besteht ein gewisses Spannungsverhältnis zwischen ‚Vorfreude‘ und ‚Reue‘.“

Als einzige Vertreterin der Notaren-Zunft kommt Christel Scheibenpflug zu Wort. Sie gibt sich vorerst puristisch und beantwortet die Frage, was im Kühlschrank nie fehlen dürfe, mit: „Mineralwasser“. Dann aber schlägt sie bei ihrem Wunsch-Geburtstagsmenü üppig über die Stränge: „Vogelersalat mit Cocktailtomaten, Pecorino und Kärntner Kasnudeln mit brauner Minze.“ Sie würde am liebsten Justizminister Dr. Dieter Böhm-

dorf bekochen. Und wenn eine geneigte Lerserin, ein geschätzter Leser noch immer unentschlossen ist, sich dieses Buch¹ in die Küche zu stellen, dann ein Tipp vom derzeit wohl gefragtesten Baurechts-Anwalt Georg Karasek, der zuletzt im Manz Verlag mit seinem Werk „Önorm B 2110“ trotz der trockenen Materie einen „Renner“ geschafft hat. Karasek ist investigativ unterwegs und deckt die Zubereitung weicher Eier auf: „Wasser aufkochen lassen, Eier vier bis fünf Minuten einlegen, danach kalt abschrecken. Mit Salzstreuer in einem Becher servieren.“ Ob das wohl gut geht?

Herbert Rainer (Hrsg.)
Wenn's Recht kocht
Ein Kochbuch von und für Juristen
MANZ

Ergänzt wird das Werk durch ein Vorwort der österreichischen Spitzenköchin Lisl Wagner-Bacher und einen Essay von Klaus Egle, Journalist und Autor von Weinbüchern, zum Thema Wein und Recht.

Herbert Rainer (Hrsg.),
Wenn's Recht kocht – ein Kochbuch von und für Juristen, Manz Verlag, ISBN 3-214-07078-9, 137 Seiten, 19,90 Euro.

Gerald Freihofner

ausgewertet	erfasst
	Pepe, 17.02.05