



Annie Rigg

## Feines Naschwerk

Aus dem Englischen von Christiane Manz und Stephanie Baufeldt

Edition Michael Fischer 2014 • 175 Seiten • 19,99 • 978 3 86355 241 1

« « « « «

Naschen und Naschen ist mindestens zweierlei! Was vielleicht bei Gummibärchen und Lakritzschnecken aus dem Kiosk anfängt, hört bei fertig gekauften Pralinen in opulenten Schachteln noch lange nicht auf. Feines, also edles Naschwerk kann man auch selber machen! „Sweet Things“ heißt das Buch im englischen Original; das klingt weniger ambitioniert als „feines Naschwerk“ und trifft es auch weniger. Schon das Titelbild zeigt eine schöne Auswahl an edlem, sehr attraktivem, einfach besonderem Naschwerk. Das Wort „Naschwerk“ ist ja nicht eben geläufig, aber man kann sich daran gewöhnen und hat einfach einen anderen Klang als einfach „Süßigkeiten“ oder „was zum Naschen“.

Natürlich spielt Schokolade eine große Rolle! Schokolade braucht man für Pralinen, Trüffel, selbst gemachte, sozusagen „kreative“ Schokoladentafeln, Trinkschokolade am Stiel und manches mehr. Es geht aber auch ohne Schokolade. Da wäre z.B. „Lokum“, das türkische Konfekt und Geleebonbons aus frischen Früchten, da gibt es Karamell, Nugat und Nüsse, Bonbons verschiedenster Art und Marshmallows. Ich gebe es zu, dass ich Marshmallows bislang immer zu den klebrigen, eher ekeligen und billigen Süßigkeiten aus dem Supermarkt gehalten habe. Aber ich lasse mich gerne eines Besseren, ja, eines Guten belehren! Selbst gemachte Marshmallows sind eine Welt für sich, bzw. gehören in den siebenten Himmel. Und der Aufwand ist – vorsichtig gesagt – nicht ganz so groß wie bei anderem Naschwerk.

Und dann gibt es noch Toffee und Fudge – die Autorin und Naschwerkerin ist schließlich Engländerin! Toffee und Fudge gehören zum Kapitel Karamell, sind aber doch etwas ganz besonderes und haben nicht viel mit den Versuchen aus Kindertagen, mal eben schnell in der Pfanne, Zucker und Büchsenmilch zu Karamellbonbons schmelzen zu lassen, zu tun.

Zucker spielt freilich (und leider) eine große Rolle, nicht einfach nur weißer Zucker, sondern Feinstzucker, Farinzucker, heller und dunkler Zuckerrübensirup, Glukose, aber auch Honig und Ahornsirup. Und deswegen braucht man auch unbedingt ein Zuckerthermometer, das einzige unverzichtbare Utensil, während man ansonsten improvisieren und halt die Gerätschaften benutzen kann, die in jeder Küche vorhanden sind.



Mal eben schnell gemacht ist das aber alles nicht! Es wäre auch schade drum. Es lohnt sich, die Herstellung dieser herrlichen „sweet things“ zu zelebrieren. Leider macht man sowas für sich selber eher selten, sondern die schönsten Sachen gehen außer Haus und werden verschenkt. Dazu gehört natürlich auch, dass man sie besonders schön verpackt. Auch dafür gibt die Autorin Hinweise und die Fotos zeigen manches Beispiel.

Überhaupt die Fotos! Die verdienen eine besondere Erwähnung und damit auch der Name der Fotografin: Tara Fisher. Die Fotos sind wunderschön, nostalgisch, animierend und Appetit erweckend. Nicht nur das jeweilige feine Naschwerk ist ein wunderbares Geschenk, sondern das Buch ist es auch.