



Oliver Brachat (Fotos) & Torsten Hülsmann
(Rezepte)

Mein Kräuter- und Blumen- kochbuch

Rezepte und Tipps zu Anbau und Ernte



Hölker 2015 · 127 S. · 16,95 · 978-3-88117-925-6

Auf den ersten Blick, wie Sie mir vermutlich zustimmen, ein sehr ansprechendes und alle Sinne anregendes Buch, das nicht nur Kochbuch sein, sondern auch helfen will, einen Kräutergarten anzulegen und zu pflegen, sowie Wildkräuter in der Natur zu finden. Aber dann hat es mir schon bei der Titelaufnahme Schwierigkeiten bereitet. Ein Autor wird nicht genannt! Erst wenn man das Buch aufklappt, werden – unter dem Untertitel – der Fotograf und der Rezeptautor genannt. Von wem ist aber der andere Text?

Das Kapitel „Mein Kräuter- und Blumengarten“ mit den Unterkapiteln „Die richtige Planung“ und „Kräuter und Blumen anbauen“ wird dann auf ganzen fünf Seiten abgehandelt, was man nicht anders als notdürftig bezeichnen kann. Ein Tipp lautet z.B., man solle sich vorher erkundigen, welche Kräuterpflanzen ähnliche Bedürfnisse, Wachstums- und Pflegebedingungen haben! Andere Tipps, wie dass alle Pflanzen für ihr Wachstum Wasser brauchen und dass die Menge auch von den Wetterbedingungen abhängig ist, verstehen sich wiederum von selbst.

Die Informationen über das Sammeln von Wildpflanzen sind noch viel kürzer und allgemeiner – und mein Gesicht wurde noch länger.

Dann werden immerhin 32 Kräuter und Blumen vorgestellt: von Bärlauch bis Zitronenmelisse, ausführlich genug, auch gleich mit Hinweisen auf die Rezepte, aber leider gänzlich ohne Abbildungen, so dass eine einwandfreie Identifizierung, falls man die Kräuter nicht ohnehin schon kennt, nicht möglich ist.



Bis dahin ist das Buch also allenfalls eine Anregung, sich doch mal mit Kräutern, Wildpflanzen und essbaren Blüten zu beschäftigen, sich also zu „erkundigen“ bzw. entsprechende Bücher zu lesen, beides gedachte man ja eigentlich bereits mit diesem Buch tun.

Die Rezepte sind für ein fest gebundenes Buch dieser Preislage auch nicht besonders zahlreich, sondern es sind nur 40 Rezepte, aufgeteilt in die Kategorien Snacks, Dips & Fingerfood (9), Salate & Suppen (11), Fleisch, Fisch & Gemüse (12), Getränke & Desserts (8). Nun, beim Fingerfood ist kaum etwas dabei, das man wirklich ohne Teller, also aus der Hand essen kann; bei den Stullen purzeln die einzelnen, kaum geschnittenen Kräuter und Blüten oder das Labskaus herunter. Am besten haben mir die Salate und Suppen gefallen, obwohl bei manchen Rezepten nur sehr wenige Kräuter, wie z.B. Petersilie und Schnittlauch, bzw. „2 Kästchen Kresse“ (wo sollen die wachsen?) gebraucht werden. Dass kaum etwas für Veganer dabei ist, mag viele nicht enttäuschen, mich aber sehr wohl, bei den Hauptgerichten – sage ich jetzt mal so – ist nur eins dabei, nämlich schwarze Tagliatelle mit Gemüse, ein Gericht, das mich wenig anmacht, zumal ich nicht weiß, woher die Tagliatelle ihre Farbe hernimmt, wenn nicht von Tintenfischen. Dafür würde ich das Shortbread mit Lavendel-Marmelade bei den Desserts ganz gerne mal probieren, zumal man das Rezept ganz leicht vegan abwandeln kann.

Jedem Rezept steht ein ganzseitiges Foto zu – und nimmt von daher mehr Raum ein als das Rezept selber, und dazwischen gibt es auch noch viele, ebenso großformatige Fotos. Nicht nur großformatig, sondern auch großartig: eine Augenweide. Kräuter und Blüten sind eben einfach schön! Aber die sind auch für das Foto nicht – wie im Rezept angegeben - in kleine Stücke gezupft oder/ und untergemischt, sondern ganz gelassen und z.B. beim Couscous, der hier in einem engen Glas serviert, oben drauf gesetzt – und nahezu so nicht essbar.

Für mich bleibt's mehr oder weniger bei der Augenweide, obwohl das ein oder andere Gericht sicherlich sehr schmackhaft ist, aber ich hatte mir von diesem Titel weit mehr versprochen.