



Alex & Léo Guarneri: Käse. Das saisonale Kochbuch

Rezepte von Alessandro Grano. Fotografien von Kim Lightbody
Jacoby & Stuart 2016 • 192 Seiten • 24,00 • 978-3-946593-13-3



Dass Käse ein saisonales Produkt ist, war mir wie vielen anderen nicht bewusst. Erst als ich in der Schweiz lebte und erfuhr, dass der Vacherin Mont d'Or, ein Käse aus dem Jura, nur im Winter verkauft und gegessen wird, bekam ich eine leichte Ahnung. Nun ist dieses sehr schöne Buch erschienen, in dem der saisonale Aspekt im Mittelpunkt steht. Dazu heißt es in der Einleitung: „Es gibt für jeden Käse eine ganz und gar ideale Zeit für die Produktion, in der er so gut wie nur irgend möglich schmecken wird.“ Die Autoren haben ein Ziel, nämlich, „dass der Käse wirklich zum allerbesten Zeitpunkt verzehrt wird.“ (S. 21)

Das Buch kommt aus England. Mancher Leser wird sich fragen: Verstehen die Engländer was von Käse? Die haben doch nur Cheddar und Stilton! Ich wollte es auch nicht glauben, als ein Engländer mir sagte, in England gäbe es mehr Käsesorten als in Frankreich. Aber gehen Sie mal in einen Käseladen in Cornwall, Northumberland oder in Yorkshire. Da finden Sie sehr feine Käsesorten, die nur in diesen Regionen ‚gedeihen‘ und die nie auf dem Kontinent auftauchen. Die Idee zu diesem Buch ist auch in einem Käseladen entstanden, in dem der Brüder Guarneri in London.



Nun gut, dahinter steht der Name Androuet. Unter diesem Namen wurde in Paris 1909 der erste Käseladen eröffnet. Dazu im Text: „Androuet ist heute erfolgreicher denn je, mit acht Geschäften in Paris, zwei in Stockholm und natürlich dem in London – alle mit derselben saisonalen Philosophie, aber unterschiedlichen Persönlichkeiten.“ (S. 25) Und Italien spielt auch eine Rolle. Alessandro Grano, von dem die Rezepte stammen, ist in Italien aufgewachsen. Später ging er nach England und hat dort seine kulinarische Ausbildung absolviert. Er schreibt: „Mein Stil ist sehr einfach. Ich habe nicht gern zu viele Zutaten auf einem Teller. Ich mag frische Aromen und versuche Aromen zu entwickeln, die den Esser an zuhause erinnern beziehungsweise in ihm ein nostalgisches Gefühl auslösen.“ (S. 27)

Was er sagt, stimmt allerdings nicht für alle Rezepte in diesem Buch. Für einige braucht man schon ein wenig Kocherfahrung, andere haben auch eine lange Liste von Zutaten. Aber alles klingt höchst delikats, und die exzellenten Fotos von Kim Lightbody regen zum Kochen und Genießen an. Nehmen wir ein Beispiel aus dem Frühlingkapitel (S. 57): Chabichou du Poitou mit Rösti, Pfifferlingen, pochierten Enteneiern und getrüffeltem Mayonnaise“. Da sagt zweierlei: Man lernt Käsesorten kennen, von denen die meisten bisher nichts gehört haben. Und die Zutaten sind zum Teil exquisit und nicht ganz einfach zu bekommen.

Es gibt jedoch auch ganz einfache Rezepte. Nehmen wir Beispiele aus den Herbst- und Winterseiten. Einen Croque-Monsieur bekommt man in jedem französischen Bistro. Der hier ist aber was Besonderes: „Croque-Monsieur mit Raclette, Emmentaler und Trüffelöl“. (S. 110) Das ist ganz einfach, man braucht nur Trüffelöl und Trüffelpaste, Zutaten, die aber in einem besseren Feinkostgeschäft zu haben sind. Die „Bretonische Galette mit Wildpilzen und Gruyère“ ist wirklich ganz einfach, ohne ausgefallene Zutaten. Der praktische Hausmann denkt schon mal an ein besonderes Weihnachtsmenü. Er empfiehlt einen „Rehrücken mit Knopfspeck und Cornish-Blue-Sauce“ (S. 149). Da haben wir einen englischen Käse aus Cornwall, den man wohl nicht in Deutschland bekommen kann. Doch wie bei den meisten Rezepten in diesem Buch wird eine Alternative genannt: Man könne auch einen „jungen Blauschimmelkäse mit mildem Charakter und leichter Süße“ nehmen.

Man findet in diesem Buch wirklich zu vielen Anlässen geeignete Speisen. Doch wie gesagt: Nicht alles ganz einfach, es ist gewiss kein Null-acht-fünfzehn-Kochbuch für die gestresste Hausfrau. Außerdem in diesem Buch: Anmerkungen zur perfekten Käseplatte (auch sie in den verschiedenen Jahreszeiten ganz unterschiedlich) und zu den passenden Weinen. (S. 174ff.) Und noch einmal: Das Buch ist sehr schön gestaltet – Halbleinen, Fadenheftung, angenehm mattes Papier. Ein ideales Geschenk für einen Gourmet.