



Lea Linster

Meine vier Jahreszeiten

Diana Verlag 2013 • 159 Seiten • 24,99 • 9783453285330

Die luxemburgische Spitzenköchin Lea Linster ist die einzige Frau, die je den Bocuse d'Or, den wichtigsten Wettbewerb für Profiköche, sozusagen die Weltmeisterschaft, gewonnen hat. Leider ist ihr die Trophäe gestohlen worden, wie sie kürzlich in einer Talkshow erzählt hat. Auch wenn sie nicht aus purem Gold ist, so hätte Lea Linster sie doch gerne wieder – wer also sachdienliche Hinweise hat!

Außerdem ist sie die Lieblingsköchin der Frauenzeitschrift Brigitte und hatte dort jahrelang eine eigene Kolumne. Die habe ich immer gerne gelesen, wenn auch nie danach gekocht. Ich habe dann immer die Stelle gesucht, in der die Zwiebeln mit viel Liebe ganz klein gewürfelt werden sollten! Das ist typisch für Lea Linster: die Liebe, der Augenmerk auch aufs kleinste Detail und nur die Verwendung der besten Produkte! Es dürfen ruhig einfache Produkte sein, aber frisch und von bester Qualität. Der Werbespruch: „Wir lieben Lebensmittel!“ könnte gut von ihr erfunden sein.

Meine vier Jahreszeiten ist ihr 6. Kochbuch, das sie mit der Brigitte-Redaktion gemacht hat, von der sie offenbar hervorragend betreut wird. Es sollte auch nicht verschwiegen werden, dass sie in der langjährigen Leiterin des Brigitte-Ressorts Kochen, eine Helferin an ihrer Seite hatte, die die Rezepte sozusagen für Hobbyköche nachvollziehbar gemacht hat. Auch der Text, den ich für den O-Ton von Lea Linster gehalten habe, wurde von einer Brigitte-Mitarbeiterin erarbeitet oder bearbeitet, aber ganz im Sinne der sympathischen Köchin.

Ein Kochbuch saisonal zu gliedern ist naheliegend. Mit wenigen Worten versteht Lea Linster (oder die Brigitte-Mitarbeiterin!) einen auf die jeweilige Saison einzustimmen, sich auf die Besonderheiten der Jahreszeiten zu freuen. Da geht es zwar vordergründig um das Essen, aber unterschwellig schwingt da so viel Freude an der Natur, an der Abwechslung, so viel Sinnlichkeit mit – sogar ein wenig Poesie.

Die Rezepte sind auch nicht einfach lapidar wiedergegeben, so nach dem Motto „man nehme“ und „man mache“, sondern persönlicher, erzählerischer und richtig angenehm zu lesen. Lea Linsters Küche ist fein, leicht und einfach besonders. Manche Rezepte sind auch von nicht so begnadeten Köchen gut nachzuvollziehen, andere – wie z.B. Wolfsbarsch, Stubenküken, Carpaccio oder Hirschrücken – eher heikel und für Fortgeschrittene. Alltagsküche ist das natürlich nicht, sondern für Feste und Gäste.

Sehr sympathisch finde ich auch, dass die vegetarischen Rezepte oder die Rezepte, die leicht vegetarisch abgewandelt werden können – und das sind gar nicht so wenige – gekennzeichnet sind, auch wenn das grüne Sternchen ruhig ein bisschen größer sein dürfte. Es ist noch nicht so lange her, dass Vegetarier von den Starköchen vollkommen ignoriert wurden!

Ein Beitrag von
Jutta Seehafer



« « « « «

Für jede Jahreszeit hat Lea Linster ein 4-gängiges Menü zusammengestellt. Ich habe gerade das Herbst-Menü aufgeschlagen und wäre mit Pilzflan mit sautierten Steinpilzen als Vorspeise, Suppe von grünem Gemüse und Kräutern, Choucroute-Sauerkraut mit Räucherfisch als Hauptgang und Windbeutel mit Vanillecreme und Aprikosen-Confit zum Dessert vollkommen einverstanden! Der Arbeitsplan, der schon 1 Tag vorher beginnt und auch die Getränke sowie die ganz profanen Arbeiten berücksichtigt, sollte es möglich machen! Aber bitte: für den Anfang wohlwollende Gäste einladen, die auch zufrieden sind, wenn es nicht ganz so gut gelungen ist wie bei Lea Linster!

www.alliteratus.com

www.facebook.com/alliteratus w <https://twitter.com/alliteratus>

© Alliteratus 2013 • Abdruck honorarfrei bei Nennung der Quelle

Unterstützen Sie bei Ihrem Kauf eine lokale Buchhandlung!

Wenn Sie lieber online bestellen, bieten zwei Buchhandlungen Ihnen portofreien Versand, wenn Sie bei der Bestellung das Stichwort „Alliteratus“ angeben; klicken Sie aufs Logo. Alliteratus ist kommerziell weder an der Bewerbung noch am Verkauf des Buches beteiligt.

