



Jennifer Joyce

Street Food

*Schnelle und einfache Rezepte
aus der ganzen Welt* ★★★★★

*a.d. Englischen von Barbara Holle, Fotografie
von Jean Cazals*

**Dorling Kindersley 2016 • 272 Seiten • 24,95
• 978-3-8310-3030-9**

Das Street Food-Kochbuch von Food-Journalistin Jennifer Joyce verspricht über 150 schnelle und einfache Streetfood-Rezepte „aus aller Welt“. Tatsächlich gibt es die Kapitel USA, Mexiko & Südamerika, Medi-

terran, Orientalisch, China & Taiwan, Japan & Korea, Südostasien und Indien, insgesamt 24 Länder. Afrika, Australien und Nord- und Westeuropa und z.B. auch Russland fehlen ganz.

„Streetfood ist unverfälscht und kraftvoll, hat aber nicht unbedingt etwas mit gehobener Küche zu tun.“ (S. 7)

Rein optisch ist das Buch nahezu perfekt: Der Hintergrund unterstreicht den Streetfood-Charakter – kalter Stahl, Steinmauer, Holztische, von denen der Lack abblättert, altes Geschirr... das alles zusammen wirkt hervorragend! Auf den meisten Doppelseiten ist eine ganze Seite einem großen Foto gewidmet, der Hintergrund des Textes ist mal weiß, mal grau meliert. Dennoch sind zahlreiche Rezepte dabei, zu denen es gar kein Foto gibt – teilweise ist es nicht nötig, teilweise wäre aber zumindest eine kleine Abbildung sehr angenehm gewesen.

Die kurze Einführung ist wenig gelungen und gleichzeitig eine, die man in jedem zweiten Kochbuch liest:

Reisen in ferne Länder gehören zum Großartigsten, was man erleben kann. Was gibt es Schöneres, als das Leben an einem Ort frei von Termindruck und Verpflichtungen zu genießen? [...] Und wie könnte man eine fremde Kultur besser kennenlernen, als beim Essen auf der Straße, mitten unter den Einheimischen? (S.7)



Es ist klar, was die Autorin sagen will und es ist sicher gut gemeint, sie möchte ihre Begeisterung fürs Reisen und Essen mit ihren Lesern teilen und sie auf die kommenden Rezepte einstimmen. Diese überzogene Ausdrucksweise wirkt aber etwas aufdringlich und, ehrlich gesagt, auch ein wenig falsch. Zudem fallen mir bei jeder der Fragen ganz spontan schon eine Handvoll Sachen ein, die besser sind.

Die Rezepte wurden bei allzu vielen oder exotischen Zutaten oder sehr aufwendiger Zubereitung von der Autorin vereinfacht, immer darauf bedacht, die Authentizität beizubehalten. Oft werden Varianten vorgeschlagen. Trotz allem finde ich, dass das Buch das Versprechen von schnellen und einfachen Rezepten nur bedingt einhalten kann. Besonders amüsant fand ich den „Restesalat“, der in meinen Augen keiner sein kann, wenn man über die Hälfte der Zutaten nicht zu Hause hat und extra kaufen müsste – was aber möglicherweise mehr über meinen Haushalt aussagt als über das Buch. Viele Rezepte sind viel aufwendiger, als das Buch einem weismachen möchte, was man schon an der langen Zubereitungszeit oder ellenlangen Anweisungen erkennen kann. Sicherlich spricht nichts gegen komplizierte Kochrezepte und elaborierte Gerichte, nur ist es dann für mich kein Fast/Street Food mehr und passt nicht zur Devise des Buches.

Die Sprache ist locker, die Autorin streut viele Anekdoten über sich und ihre Familie und Freunde ein. Auf gezwungene Witze wie „Hinter der Bezeichnung Gözleme könnte man eine Figur aus ‚Herr der Ringe‘ vermuten, tatsächlich handelt es sich jedoch um eine türkische Spezialität.“ (S. 114) hätte sie aber besser verzichtet.

Trotz vieler Kritikpunkte insgesamt sehr knapp noch vier Sterne, weil ich denke, dass das Buch bei den meisten sehr gut ankommen wird und für nur 25 Euro mit über 150 Rezepten eine tolle Vielfalt bietet, bei der für jeden etwas dabei sein sollte. Man darf nur keine Wunder erwarten, was „schnell und einfach“ angeht. Wegen der wirklich schönen Gestaltung eignet es sich auch hervorragend als Geschenk.