



Gordon Ramsay
Kulinarische Abenteuer
Zu Besuch bei den besten Küchenmeistern der Welt
Christian 2023 · 290 S. · 39.99 · 978-3-95961-782-6 ★★★★★

Ich muss gestehen, dass ich Gordon Ramsay nicht kannte, aber das liegt zweifellos daran, dass ich keine solchen Fernsehsendungen schaue. Dabei handelt es sich bei diesem Buch offenbar um eine gleichnamige *National-Geographic*-Fernsehserie. In der langen schön geschriebenen Einleitung zum Buch, mit großformatigen Fotos – Landschaft, Essen auf Tellern, Mr Ramsay bei der Arbeit – erzählt er unter anderem, dass diese *Kulinarischen Abenteuer*

beileibe nicht die ersten und einzigen sind: Vielmehr tauchte er bereits 2010 und 2011 für den britischen Sender Channel 4 in Kochtraditionen von Indien, Thailand, Kambodscha, Malaysia und Vietnam ein. Und nun also eine neue kulinarische Reise durch die Welt.

Seine Philosophie ist Gordon Ramsay wichtig, und sie macht ihn auf Anhieb sympathisch. Er berichtet von seiner Vision, wo er als Chefkoch letztlich hinmöchte: „Ich bin immer bereit zu lernen. Ich möchte mein Repertoire erweitern. Ich möchte immer noch die Verletzlichkeit meines 22-jährigen Ichs spüren, damals in Paris, auf meinem Weg der Selbstentdeckung, mit einem Gehalt, das kaum für die Miete reichte.“ (S. 11) Dabei war und ist für ihn wichtig, dass er dabei einen authentischen Einblick in die Kulturen gibt, über den Einblick in deren Küche. Und da geht es ihm nicht nur um lokale Zutaten, sondern auch um Kochmethoden: „Wie wird ein Gericht zubereitet? Wie wird Feuer gemacht? Wie schneidet man einen Falterfisch?“ (S. 12) Auf vieles davon wird man schon beim bloßen Durchblättern in den immer großformatigen Fotos stoßen. Manche von ihnen sind so groß, dass sich eines über eine große Aufschlagseite erstrecken kann, so dass man Details erkennt. Und nur in einer Ecke steht dann ein kurzer Text dazu, in winziger Schrift, damit er ja nicht das Bild stört.

Nach der Einleitung erwarten uns 16 Kapitel, jeweils zwischen 10 und etwas mehr als 20 Seiten; ich nenne die Länder, in denen sie verortet sind: Peru und Marokko, Laos, der Mekong und Neuseeland, Hawaii und Südafrika, Norwegen und Indien, Kroatien und Island, Portugal und Maine, die Great Smoky Mountains, Puerto Rico, Mexiko und Englands Jurassic Coast. Ein weites Feld, quer durch die Kontinente, durch die Welt.

Es sind viele Fotos, die Gordon Ramsay zeigen, entweder bei intensiver Arbeit, oft aber auch mit Menschen, die in den jeweiligen Ländern und Orten an seiner Seite waren. Das macht die Kapitel lebendig, denn diese Menschen kommen auch vor in seinen Texten, sind nicht bloße Statisten. Aber auch Fotos aus dem Land fangen gekonnt dessen Schönheiten und Besonderheiten ein, und sie sind sicherlich oft ungewöhnlich.

Ich habe als erstes das Kapitel zu Island aufgeschlagen, weil ich es von allen am besten kenne, und mich schon über das doppelte stimmungsvolle Eingangsbild gefreut, weil es so gar nicht dem (gängigen Klischee) entspricht, was man von Island erwartet – nämlich Eis und Schnee. Vielmehr zeigte es die unerwartet farbenfrohe Lupinenblüte, hier in einem der offenen Westfjorde. Auch die weiteren Bilder widmen sich mehr



dem Land, in durchaus ungewöhnlicher Perspektive, stimmen ein, man sieht auch, wie Muscheln geerntet werden, wie gekocht und grillt wird im Freien, wie sie auf den Weg sind zum heißen Erdboden, um dort in der Erdwärme in einem Gefäß das unvergleichliche Roggenbrot zu backen. Am Ende dann drei Rezepte, jeweils eine Aufschlagseite, links ein ganzseitiges Foto, rechts das Rezept mit den Zutaten und der Zubereitung. Dieser Aufmachung folgt in etwa jedes der besuchten Länder, so dass die grundlegende Beschreibung gleich bleibt.

Was mir gefällt: die Wahl der Rezepte. Sicherlich hätte man (zumindest für Island, daher ganz sicher auch für andere Länder) Exotischeres wählen können, aber hier sind die natürlichen Zutaten weitgehend so gewählt, dass man die Rezepte tatsächlich bei uns nachkochen kann; da macht es dann nichts, dass man die Muscheln nicht selbst geerntet, den Lachs zum Grillen nicht selbst gefangen hat, und Lammfleisch für das Lamm mit Kräuterkruste findet sich auch in Deutschland. Ich habe viele Rezepte in diesem Buch studiert, bis mich jeweils der Hunger übermannte, und bin auf keine nennenswerten Hindernisse gestoßen.

Ein Kapitel ist noch eigens nennenswert, nämlich „Die Gewürzmärkte Indiens“. Hier habe ich viel Neues gelernt über das Land und seine Küche, werde auch die beiden Rezepte am Ende ausprobieren, das Pandi-Curry und den Gewürz-Reispudding, selbst wenn man da frisch geerntete Gewürze durch solche aus der Streuose ersetzen muss, es sei denn, man versucht in einem betreffenden Laden einzukaufen.

Ist es ein Kochbuch? Ja. Nein. Auch. 45 Rezepte animieren zum Ausprobieren, Nachmachen, Abwandeln, vielleicht auch zum Ausprobieren neuer Methoden. Interessant war für mich aber vor allem die Begegnung mit bislang unbekanntem Kulturen, die man sozusagen in der Praxis des Kochens und Essens kennenlernt. Das ist ein sehr schöner Ansatz, und ich kann mir nicht vorstellen, dass es bei dieser Begegnung mit fremden Kulturen zu irgendwelchen Spannungen oder Missverständnissen kommen könnte. Was für ein wundervoller Ansatz – und haben ihn nicht gerade jetzt wirklich nötig in unserer Welt?