



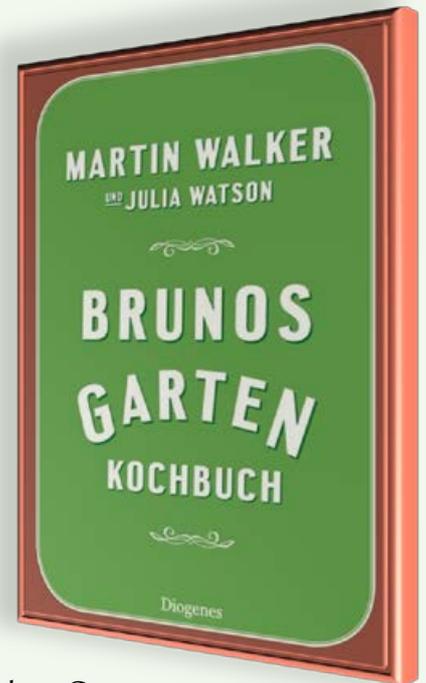
Martin Walker & Julia Watson

Brunos Gartenkochbuch ★★★★★

a.d. Englischen von Michale Windgassen

Diogenes 2019 · 352 S. · 34.00 · 978-3-257-070903

Zu den Höhepunkten des Sommers gehören die gemeinsamen Essen im Freien mit Freunden und Nachbarn, unter blühenden Obstbäumen, neben duftenden Kräuterstauden und inmitten tanzender Schmetterlinge, summender Honigbienen, begleitet vom vielversprechenden Gluckern beim Ausschneiden des Weins und dem Knacken eines ofenfrischen Brotes. (S. 23)



So wie das Bild, das beim Lesen dieses Zitates vor dem inneren Auge einen Genuss für alle Sinne heraufbeschwört, ist dieses Kochbuch ein wahrer Genuss. Martin Walker hat eine tolle Auswahl an Rezepten seiner idyllischen französischen Wahlheimat, dem Périgord, zusammengestellt – im Namen des Hauptprotagonisten seiner Krimis: Bruno, chef de police. Dieses Mal aber mit einem ganz besonderen Schwerpunkt: Die Rezepte konzentrieren sich in ihrer Anordnung auf die regionalen Zutaten, die im eigenen Garten zu den jeweiligen Jahreszeiten (im Périgord) zur Verfügung stehen. Dazu beschreibt er die Lebensart des Périgord: Essen ist eine vielseitige und gesellige Angelegenheit, die bereits vor dem Kochen beginnt. Im Anbau der Speisen hilft man sich, der Tauschhandel blüht, regionale Produkte sind die Grundlage jedes Gerichts. Umso besser, dass den Rezepten ein Gartenkalender mit wertvollen Tipps zur Aussaat, Pflanzung und Ernte vorangestellt ist. Darin kann man sich auch im etwas kälteren Norden gut orientieren. Ein Anliegen des Buches ist, neben der Nutzung regionaler Produkte und dem sinnlichen Genuss des Kochens und Essens ein gesamtheitliches naturnahes Erlebnis zu schaffen. Dazu ist dieses Kochbuch in die vier Jahreszeiten unterteilt. Jeweils mit einer kurzen Einführung zu den Bräuchen und dem Kochen im Périgord, dem Gartenkalender, bis hin zu den Rezepten.

Diese reichen von leckeren Salaten (Salat aus Frühlingsgemüse mit weichem Ziegenkäse S.48), über spannende Vorspeisen (Artischocken à la Barigoule S. 115) bis hin zu raffinierten Braten (Rindfleisch mit Pflaumen S. 202) und tollen Nachspeisen (Cannelés Bordelais S. 313). Diese Einteilung gilt für jede Jahreszeit, und es ist ganz bestimmt für jedermann etwas dabei. Die Rezepte sind schön nachzukochen, die Mengenangaben sind gut, die Zutaten nicht zu ausgefallen und die Beschreibungen klar und strukturiert. Ein wahrer Augenschmaus sind die Photographien, die teils mehrere Seiten einnehmen und eine wunderschöne ländliche Idylle vermitteln. Wie Walker betont, sind die Bilder der Gerichte unmittelbar nach dem Kochen aufgenommen worden – ohne bearbeitet worden zu sein. Beim Betrachten des „in Wein geschmorten Huhns mit gebackenen Trauben“ (S. 204) läuft einem das Wasser im Mund zusammen, ebenso bei der Aprikosen-Tarte mit Krokanteis (S. 166) – einfach lecker!



Dieses wunderbar gestaltete und verarbeitete Leinen-Hardcover ist so viel mehr als ein Kochbuch. Im Anhang finden sich noch wertvolle Gartenhinweise (für die ein einfacher Balkon reicht) und noch „Zwei kulinarische Fälle für Bruno, Chef de police“ von Martin Walker.

Getreu den Rezepten aus Frankreich sind die Namen der Gerichte in Französisch, die Übersetzung wird kleingedruckt jedoch mitgeliefert. Das einzige, über das ich immer wieder schmunzelnd in diesem Buch gestolpert bin, ist die Bezeichnung „Zauberstab“ für den Pürrierstab – angelehnt an den englischen Begriff „Magic Stick“.