



Tian Tang

Das China-Kochbuch ★★★★★ Bilder – Geschichten – Rezepte

Jacoby & Stuart 2019 · 160 S. · 20.00 · 978-3-96428-038-1

Dass in einem Kochbuch überhaupt keine Fotos vorkommen, ist eher selten, denn schließlich sollen die Rezepte möglichst ansprechend gestaltet sein. Tian Tangs *Das China-Kochbuch* braucht jedoch keine Hochglanz-Fotos, um zu glänzen – an ihre Stelle treten Tangs eigene Illustrationen, überwiegend Tuschezeichnungen, die das Buch zu einem kleinen Kunstwerk machen.

Tatsächlich geht es bei dem *China-Kochbuch* auch nicht nur ums Kochen, wie schon der Untertitel verrät, sondern auch um Bilder und Geschichten. Die Geschichten und Rezepte wechseln ab, während Tian Tangs Illustrationen auf jeder Seite zu sehen sind. Quantitativ liegt das Augenmerk auf den Rezepten, die man kochen kann, aber im Grunde ist das *China-Kochbuch* ein Gesamtkunstwerk. Aufgeteilt sind die Rezepte in „Snacks, Vorspeisen & Suppen“, „Vegetarisches“, „Geflügel“, „Fleisch“ sowie „Fisch & Meeresfrüchte“. In Rot steht über jedem dieser Überbegriffe auch noch einmal das chinesische Wort in Schriftzeichen geschrieben.

Begleitend zu den Rezepten gibt es die zuvor erwähnten Geschichten, in denen die Autorin Tian Tang unter anderem die chinesische Esskultur erklärt, über das chinesische Neujahrsfest und die Symbolik der Lotuswurzel spricht, aber auch persönliche Familiengeschichten erzählt. Jedes Mal, wenn sie zurück nach China fährt, geht sie zum Beispiel mit ihrem Großvater, der dort in einem Altenheim lebt, in ein Restaurant, um ein auf besondere Art zubereitetes Stück Tofu zu essen.

Besonders interessant sind auch die Menüvorschläge, die sich, wie in der chinesischen Küche nicht unüblich, an den Jahreszeiten orientieren; für jede Jahreszeit gibt es jeweils ein kleines (2–4 Personen) und ein großes Menü (6–8 Personen). Viele der Gerichte haben Zutaten, von denen nicht alle im nächsten Supermarkt zu erhalten sein dürften – aber jeder mittelgroße Asia-Supermarkt sollte da Abhilfe schaffen.

Die einzelnen Kochschritte sind übersichtlich aufgeführt und vor jedem neuen Schritt steht anstelle eines Stichpunktes das erste Zeichen aus dem chinesischen Namen von China, das so viel wie ‚das Innere‘ bedeutet – auch wenn das hier wohl keine große Rolle spielt, sondern eher ästhetisch begründet ist. Wie bereits erwähnt gibt es keinerlei Fotos, denn sind es Tangs wunderschöne Illustrationen, die dem Kochbuch seinen ganz eigenen Charme verleihen.

Es gibt auf jeder Seite mindestens eine Illustration, die oft, aber nicht immer das entsprechende Gericht darstellen. Auch andere Bilder, die sich nicht auf spezifische Gerichte beziehen, verschönern das Buch. So gibt es ein doppelseitiges Bild, auf dem eine chinesische Großfamilie zu sehen ist, die um



einen runden Tisch versammelt ist und sich eine große Mahlzeit teilt, die sich in kleinen Schälchen über den ganzen Tisch verteilt. Auf einer anderen Doppelseite sieht man den Kopf einer schönen Frau, die gerade Lotuswurzeln zubereitet. Die Rezeptgruppen werden durch eine Doppelseite voneinander getrennt, deren Illustration sich immer auf den neu anfangenden Abschnitt bezieht. „Geflügel“ zeigt mehrere Hühnchen (allerdings noch im lebendigen Zustand) und dem Überkapitel „Fisch & Meeresfrüchte“ ist eins meiner Lieblingsbilder vorangestellt: ein riesiger roter Karpfen, auf dem kleine edel gekleidete Figuren reisen. Sogar eine einfache Knoblauchknolle oder ein Spitzkohl sieht in Tangs Stil wie ein Kunstwerk aus. Die wunderschönen Tuschezeichnungen, mal mit trockenen, unterbrochenen, mal mit tiefschwarzen, klaren Linien, verdienen es, dass man sie sich genau anzieht und nicht nur auf die Kochanweisungen achtet.

Das China-Kochbuch ist rundum gelungen, gerade weil es nicht nur Rezepte beinhaltet, sondern auch die Esskultur Chinas beleuchtet, die ebenso vielseitig ist wie die im Buch enthaltenen Gerichte.