



Heston Blumenthal

## Ist das ein Kochbuch? Abenteuer in der Küche

Ill. von Dave McKean, Fotos von Haarala Hamilton  
aus dem Englischen von Susanne Bonn

AT Verlag 2023 · 368 S. · 42.00 · 978-3-03902-191-8 ★★

Ist das ein Kochbuch? Kurze Antwort: Ja. Lange Antwort: Ja, aber das Buch versucht gleichzeitig noch viel mehr zu sein. „Ein Kochbuch, wie es noch keines gibt: mit außergewöhnlichen und unkomplizierten Rezepten des britischen Spitzenkochs, gespickt mit viel Humor“ verspricht die Verlagswebseite. Und irgendwie ist diese Aussage gleichzeitig wahr und auch wieder nicht.

In Deutschland hat vermutlich noch niemand von Heston Blumenthal gehört, denn dieses ist das erste seiner Kochbücher, das übersetzt wurde. In England ist er bekannt als Fernsehkoch und Inhaber des Restaurants „The Fat Duck“, das mit drei Michelin-Sternen ausgezeichnet wurde. Heston Blumenthal möchte Kochen „aus der Quanten-Perspektive“ (S. 10) praktizieren, womit er einfach meint, dass alles auf unendlich viele Weisen betrachtet werden kann. Die Werte, die ihn dabei leiten, sind Nachhaltigkeit, Achtsamkeit, Gesundheit und Wohlbefinden.

Öffnet man das Buch, wird man von der chaotischen Darstellung erschlagen, einem Gemisch aus Text in zwei Schriftarten, zahlreichen Illustrationen, die mit den Rezepten meist wenig zu tun haben, und Fotos von den Gerichten, die leider viel zu kurz kommen. Bei den Rezepten wird einem eine bunte Mischung geboten von Sandwiches, Frühstücksbuffet und Suppen über Salate, ausländische Küche, traditionelle Küche bis hin zu Saucen und Dips, Fermentiertem, alternativen Nahrungsmitteln und Süßem. Eigentlich sollte also für jeden etwas dabei sein, oder? Tja... irgendwie nicht. Beim Blättern habe ich viele Rezepte gesehen, die ganz okay aussahen, habe aber in der bunten Vielfalt keins gefunden, auf das ich wirklich Lust hatte. Vielleicht liegt das auch an den Fotos, die auf mich kühl und distanziert wirken, eher künstlerisch als kulinarisch, und weniger zum Nachkochen einladen.

Gelingt Heston Blumenthal der Spagat zwischen Perfektion und Kreativität, den er den Lesern verspricht? Ich bin mir da nicht sicher. Ich würde sagen, dass beides im Buch zu finden ist, aber getrennt voneinander. Einerseits findet man präzise Angaben, wie man etwas korrekt zuzubereiten hat, andererseits aber auch wirklich ungewöhnliche Kreationen wie „Tomaten-Kaffee-Muffins“ oder „Panna Cotta mit Hanf“ oder eben die zahlreichen Rezepte mit Grillen (z.B. Grillenketchup oder Grillenkekse). Viele Rezepte sind auch durchaus britisch und die ausländische Exotik beschränkt sich eher auf Gerichte, die Briten generell gut vertraut sind, wie Curry.

Zum stolzen Preis von über 40 Euro weiß ich nicht wirklich, wem ich dieses in meinen Augen sehr spezielle Kochbuch empfehlen soll. Vielleicht ist es vor allem etwas für Fans von Heston Blumenthal, von denen es



hierzulande (noch?) nicht zu viele geben dürfte? Vielleicht aber auch nicht, denn schaut man sich die britischen Rezensionen an, scheinen auch Fans von Heston Blumenthal mit dem Buch teilweise nicht viel anfangen zu können. Vielleicht kann man es dann am ehesten denjenigen empfehlen, die exzentrische Charaktere mögen, die viel von ihrer Persönlichkeit in ihren Kochbüchern kommunizieren, oder denjenigen, die auf der Suche nach der perfekten Zubereitung von Gerichten und Geheimtipps sind (wobei ich da eher den Geheimtipps meiner Oma vertrauen würde, als denen von Heston Blumenthal). Es ist nichts für Leute, die keine Ahnung haben, wer Heston Blumenthal ist, oder nicht zumindest neugierig sind, was er wohl für ein Mensch ist, wenn er, wie im Klappentext beschrieben, hier „in seiner zugänglichsten Form“ vorliegt.