



Kochkünste und mehr



Vincent Klink

Angerichtet, herzhaft und scharf!

Aus meinem Tage- und Rezeptebuch ★★★★★(★)

Rowohlt 2020 · 276 S. · 15.00 · 978-3-499-00044-7

Vincent Klink (*1949) ist nicht nur ein exzellenter Koch, er kennt sich auch sehr gut in der Geschichte der Gastronomie aus. Als 1997 *Das Kochbuch der Louise von Lengefeld*, von Schillers Schwiegermutter, erschien, hat er dazu ein kenntnisreiches Nachwort geschrieben. Außerdem hat er die *Grundzüge des gastronomischen Anstands* von Grimod de la Reynière herausgegeben. Und er schreibt selber ganz vorzüglich, unterhaltsame Bücher über die Küchenkunst. (*Ein Bauch spaziert durch Paris* z.B., Rowohlt 2015).

Ja, er schreibt ein „Tage- und Rezeptebuch“. Gerade ist diese schön gestaltete Taschenbuchausgabe mit Zeichnungen des Meisters erschienen (die Hardcover-Ausgabe erschien 2018 bei Klöpfer & Meyer). In seiner Einleitung – er kennt seinen Schiller – beantwortet er die Frage „Wozu und zu welchem Ende schreibe ich ein Tagebuch?“ Da heißt es u. a.: „In Wirklichkeit hatte ich soviel erlebt, brachen täglich wundersame, aber auch banale Knaller über mich herein, dass allein schon durch die Fülle der Ereignisse und die Hetzerei durch den Tagesablauf das Vergangene sich zu einem nebulösen Brei verfinsterte.“ Dem will er mit seinem Tagebuch entgegenwirken.

In dieser Ausgabe hat er Aufzeichnungen von 2006 bis 2016 aufgenommen. Das Essen steht natürlich im Mittelpunkt, er geht aber auch immer wieder auf Tagesereignisse ein. Dabei geht es auch um Sport, wie z.B. um die Weltmeisterschaft 2014: „Mein Wissen über Fußball ist gering, so viel weiß ich aber: Die Jugendarbeit in den Ortsvereinen kann man nicht hoch genug schätzen. Dort könnten die Milliarden gut gebraucht werden, welche die FIFA weltweit für Gigantomanie ausgibt.“ (S. 196) Dem kann ich nur zustimmen. Literatur kommt auch zur Sprache, so z.B. zwei Absätze zum Tod von Umberto Eco (S. 237). Ein anderer Nachruf ist Henri Bosc gewidmet (S. 270–272): „Derbe Späße waren so richtig sein Ding.“

Und damit sind wir bei seinem Herz-und-Magenthema, bei dem er immer wieder unterhaltsame Abschweifungen einfügt. Der Tourismus z. B.: „Deshalb meine Maxime, nur noch dorthin zu reisen, wo es Kutteln gibt.“ – Genaueres dazu S. 26. „Wer nicht verreisen kann, (etwa ins schöne Burgund), mache mal ein Bœuf Bourguignon.“ Ein relativ einfaches Rezept wird gleich mitgeliefert. (S. 160f.) Kritik an den heutigen Ess- und Trinkgewohnheiten kommt nicht zu kurz. Er lässt sich aber auch eines Besseren belehren. „Gerne wettete ich gegen Aperol und den ganzen Chemiemist, den sogenannte Connaisseurs gerne als Apéro zu sich nehmen.“ Die Empfehlung einer



Dame über „Hugo“ – „ein spritziges Frühlings- und Sommergetränk“ – nimmt er aber gern an. Der beste Aperitif ist allerdings seiner Meinung nach ein kühles Glas Bier. (S. 194)

Einige Seiten in diesem Buch erinnern mich ein wenig an das *Kleine Wörterbuch der Kochkünste* von Alexandre Dumas (neue Ausgabe: Matthes & Seitz, 2020), nämlich dann, wenn Dumas auch wie in einem Tagebuch über seine Küchenabenteuer berichtet. Bei den Rezepten hätte ich mir etwas mehr (Besonderes) erwartet. Da muss man allerdings bedenken, dass ein Koch wie Vincent Klink nicht eins zu eins seine Künste an Laien weitergeben kann. Da muss er ein wenig vereinfachen, damit jeder dieses und jenes nachkochen kann. Insgesamt ein unterhaltsames Buch, das ich allen empfehle, die gerne in der Küche zugange sind und die mehr über dieses Thema erfahren wollen. Und ganz nebenbei findet man hier den einen oder anderen Tipp zur Gesundheit: „Gulaschsuppe: Hilft gegen Influenza, Magenrumpeln und Depri-Anfälle.“ (S. 253)