



Kochbücher

(3)

Franz Joachim Schultz

Bernhard Hubner

Bettina Burger

Astrid van Nahl

Marie-Claire Klein



Tom Parker Bowles: Fortnum & Masum: It's Tea Time. Rezepte & Geschichten. Illustrationen: Zebedee Helm, Fotos: David Loftus. aus dem Englischen von Franziska Weyer. Christian 2022 · 240 S. · 39.99 · 978-3-95961-596-9 ★★★★★

It's Tea Time ist ein Kochbuch für Teeliebhaber, aber vor allen Dingen ist es ein Loblied auf den Tee – schon auf den einleitenden beiden Seiten wird klar, dass es sich bei *It's Tea Time!* nicht um eine objektive Geschichte dieses Heißgetränks aus den Blättern der *Camellia sinsensis* handelt. Vielmehr steht die enge Beziehung zwischen Tee und britischem Lebensgefühl im Vordergrund, was in Anbetracht des Autors (immerhin der Sohn von Queen Camilla) und der Quelle der hier vorgestellten Rezepte (Fortnum & Mason, das „britischste Kaufhaus überhaupt“, wie uns der Klappentext mitteilt) keine große Überraschung ist. Beinahe verschämt gibt er in der Einleitung zu, dass die Geschichte des (britischen) Tees „eng verflochten [ist] mit dem British Empire, der Kolonisation, mit Gier, Ungerechtigkeit und Krieg“ (S. 8). Auch die darauffolgende Zeitleiste ist keine allgemeine Geschichte des Tees, sondern bietet eine weitgehend europäische bzw. britische Perspektive – so beginnt sie zwar 2737 v. Chr. mit der mythologischen ‚Schöpfungsgeschichte‘ des Tees durch den chinesischen Gottkaiser Shennong, springt dann aber gleich ins Jahr 1660; zur Wiederherstellung der Monarchie und Thronbesteigung Charles II. schenkt die Ostindien-Kompanie dem Monarchen zwei Pfund Tee.

Im Unterkapitel „Eine Weltreise des Tees“ werden dann allerdings verschiedene Anbaugeländer detailliert vorgestellt, zum Beispiel das chinesische Yunnan, aus dem der Pu-Erh-Tee stammt, die Region Shizuoka in Japan, aus der beinahe die Hälfte des japanischen Tees stammt, und natürlich die indischen Regionen Assam und Darjeeling. Auch unbekanntere Anbaugeländer in Afrika, Amerika und Gegenden von Asien, die weniger mit Tee assoziiert werden, werden vorgestellt – zwar fehlen mit Südkorea ein recht bekannter und wichtiger Teelieferant und mit Australien einer der faszinierenderen ‚Exoten‘, aber der Abschnitt ist dennoch sehr informativ und spannend.

Informativ geht es auch weiter, mit detaillierten Beschreibungen zu den idealen Umweltbedingungen für den Tee-Anbau sowie den unterschiedlichen Schritten vom Pflücken der Teeblätter, dem kontrollierten Welken, der Oxidation bis hin zum Tee in der Tasse.

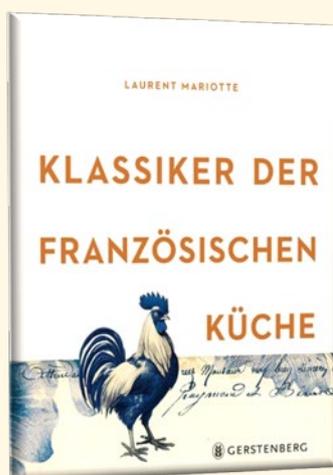
Der Hauptteil des Buches besteht aus verschiedenen Rezepten, die aus den Archiven von Fortnum & Mason stammen und jeweils mit einem dazu passenden Tee vorgestellt werden. Die Rezepte sind eingeteilt in „Frühstück“, „Elf-Uhr-Tee“ (tatsächlich keine Erfindung von Hobbits, sondern eine echt britische Tradition!), „Lunch-Mittagessen“, „Nachmittagsstee“, „Tea Time“, „Cocktails“, „Nach dem Dinner“ und „Schlafenszeit“. Jedem dieser Kapitel sind Tee-Zitate vorangestellt, die aus unterschiedlichen literarischen Werken stammen – mein Lieblingszitat darunter stammt ausgerechnet aus einem Kinderbuch von David Walliams (*Gestatten, Mr Stink*): „In England lässt sich jedes Problem mit einer Tasse Tee lösen. Vom Fahrrad gefallen? Trink erst mal eine Tasse Tee. Das Haus ist von einem Meteoriten zerstört worden? Trink erst mal eine Tasse Tee und iss ein Plätzchen. Deine ganze Familie ist von einem Tyrannosaurus Rex gefressen worden, der durch Raum

und Zeit gereist ist? Trink erst mal eine Tasse Tee und iss ein Stück Kuchen. [...]“ (S. 95) – eine Einstellung zu Tee, die ich durchaus nachvollziehen kann!

Zwischen den Rezepten gibt es auch immer wieder Info-Seiten, die etwa die verschiedenen Klassifizierungen von Tee erklären, bekannte Tee-Mischungen vorstellen oder die Teeregeln auflisten, die komplizierter sein können, als Tee-Neulinge vielleicht vermuten mögen – dabei geht es nicht etwa um den Knigge des Tees, sondern eher um die Wahl der richtigen Temperatur und die Bedeutung des passenden Wassers.

Illustriert wird *It's Tea Time* durch verschiedene Farbfotografien der vorgestellten Rezepte mit dem dazugehörigen Tee und durch zahlreiche Zeichnungen von Zebedee Helm, die man wohl am besten als ‚whimsical‘ beschreiben kann – lustig, ein wenig surreal, passend zu einem klassischen britischen Kinderbuch. Wiederkehrend ist zum Beispiel eine Tee ausschenkende Heuschrecke in der Livree und Perücke eines georgianischen Diensthofen.

It's Tea Time ist eine sehr detaillierte Einführung in die Welt des Tees und die zahlreichen Tee-Rezeptkombinationen machen das Buch auch für Tee-Veteranen, die ein britisches Tee-Menü zusammenstellen wollen, attraktiv. **BETTINA BURGER**



Laurent Mariotte: Klassiker der französischen Küche. Aus dem Französischen von Anke Wagner-Wolff. Gerstenberg 2023 · 256 S. · 36.00 · 978-3-8369-2198-5 ★★★★★

Was gehört zu den Klassikern der französischen Küche? Pommes frites? Aber nein!, werden einige rufen. Doch Laurent Mariotte, ein bekannter französischer Fernsehkoch, hat sie in sein Buch aufgenommen. Er schreibt dazu: „Dass diese ‚typisch belgische Beilage‘ eigentlich eine französische Erfindung ist, bestätigt selbst der auf Ernährungsgeschichte spezialisierte belgische Historiker Pierre Leclerc.“ (S. 164) Er fügt an, dass man auch mit Rinderfett frittieren kann, was wahrscheinlich nicht alle wissen. Was ist nun typisch französisch? Vielleicht sollen wir uns mit dieser Frage nicht

lange aufhalten. Mariotte hat seinem Buch nur ein kurzes Vorwort vorangestellt, in dem er sich nicht eindeutig äußert. Er spricht von „unverzichtbaren Bestandteilen der französischen Küche“, von Familienrezepten, von Klassikern. Auch regionale Gerichte nennt er, wie z. B. das Toulouser Cassoulet oder den Nizza-salat. (S. 3)

Lassen wir das so stehen. Ich nenne noch einige regionale Gerichte, die man in seinem Buch findet: die Quiche Lorraine, Rochenflügel Grenobler Art, Provenzalisches Schmorfleisch, Bœuf bourguignon, Elsässer Sauerkrautplatte, Hähnchen nach Art des Vallée d’Auge, Ratatouille nach Nizza-Art. Das sind empfehlenswerte Rezepte, die, mit kleineren Abstrichen, leicht zuzubereiten sind. Zu einigen Gerichten findet man genaue Anleitungen mit detaillierten Fotos, wie z. B. für das Kalbsragout, das unter dem französischen Namen „Blanquette de Veau“ bekannt ist. (S. 88–93) Dazu findet man (wie auch zu anderen Rezepten) kurze historische Anmerkungen: „Das ursprüngliche Rezept, das zur Verwertung von Bratenresten diente, stammt aus

dem Jahr 1733. Im 19. Jahrhundert schuf der französische Koch Jules Gouffé das heutige Gericht, bei dem das Fleisch zunächst gekocht und dann in der Sauce serviert wird.

Kann man probieren. Mehr sagt mir zu, was auf einer der nächsten Seiten präsentiert wird: Kalbsbries mit Morcheln. Mariotte schreckt also nicht vor Innereien zurück. Dieses Gericht habe ich kürzlich im Elsass gegessen, das könnte nach dem Rezept von Mariotte gekocht worden sein. Lecker! Das kann man zu vielen Gerichten in diesem Buch ausrufen. Das gilt auch für die Desserts. Ich nenne nur die gestürzte Karamellcreme, die Zitronentarte, die Tarte Tatin, die Mousse au chocolat, die Madeleines u. v. m. Bei einigen Rezepten stößt man auch auf kurz gefasste Erläuterungen, etwa bei der Birnentarte mit Mandelcreme. Dazu heißt es: „Ihren französischen Namen, ‚Tarte Bourdaloue‘ verdankt diese Köstlichkeit einer Straße im 9. Arrondissement von Paris. Dort wurde sie um 1860 von einem Konditor namens Fasquelle kreiert. Inzwischen ist sie längst mehr als nur Stadtgespräch.“ (S. 194) Bei den Madeleines ist nicht von Marcel Proust die Rede. Mariotte schreibt dazu: „Der Ursprung dieses aus Sandteig hergestellten Feingebäcks ist umstritten. Sicher ist nur, dass es aus Lothringen stammt – genauer aus Commercy.“ (S. 220)

Das Buch endet mit einigen Grundrezepten, dann folgen noch einige Menü-Vorschläge. Als festliches Sommermenü schlägt Mariotte vor: Käsewindbeutel / Rochenflügel Grenobler Art / Pfirsich Melba. Für den Herbst: Pochierte Eier in Rotweinsauce / Kalbsleber mit Trauben / Tarte Tatin. Für Sylvester: Gratinierte Jacobsmuscheln / Filet Rossini / Kartoffelkrapfen / Schokosoufflé u.a. (S. 244f.) Zum Abschluss noch etwas, das ich so noch in keinem anderen Kochbuch gesehen habe. Lebensmittel werden immer teurer. Vielleicht hat das Mariotte dazu bewogen, eine Liste von ‚preiswerten Gerichten‘ zusammenzustellen. (S. 248) Da findet man u.a. einige Kartoffelrezepte: Kartoffelbratlinge, Kartoffelgratin, Kartoffelkrapfen, Kartoffel-Lauch-Suppe. Es folgt aber auch eine Liste von Rezepten unter der Überschrift „Wenn es mehr kosten darf“. (S. 249) Da findet man z. B. das „Filet Rossini“. Für Eltern ist sicher die Rezeptliste mit der Überschrift „Was Kindern schmeckt“ von Nutzen. Für diese Personengruppe, aber auch für andere Gourmets ist dieses Kochbuch ein schönes Geschenk. FRANZ JOACHIM SCHULTZ



Milena Kraus: Bienenstich & Beerentarte. Köstliche Backrezepte für Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Christian 2023 · 192 S. · 29.99 · 978-3-95961-792-5 ★★★★★

Schon der Anblick des Rhabarberkuchen-Covers macht genau das, was auch der Rest des Buches nicht nur verspricht, sondern auch erfüllt: Lust, es selbst zu machen – und danach auch selbst zu genießen. Dabei verrät der Titel eigentlich nur einen Teil des Buchangebotes, denn es sind eben nicht nur Rezepte zum Backen, sondern auch ebensolche für Basteleien und Dekorationsideen, die man schon als Kind, aber auch noch als Erwachsener mit Freude in Angriff nehmen kann.

Dass die Rezepte und Ideen nach dem Jahresverlauf geordnet sind, hat mehr als nur einen Sinn: Zum einen findet man natürlich schneller, was man evtl. gerade sucht, zum anderen aber fördert es auch den Gedanken der Saisonalität, der aus gutem Grund sehr im Schwange ist. Es ist zwar immer noch möglich, Erdbeeren zum Weihnachtsfest zu kaufen oder Marzipanplätzchen im Hochsommer zu backen, aber

welchen Sinn sollte das haben? Macht es nicht viel mehr Spaß, sich immer dann einem Thema zu widmen, wenn die Materialien gerade verfügbar sind und die jahreszeitliche Atmosphäre mit dem eigenen Tun harmoniert?

Wir finden also knapp 50 Backvorschläge und 25 Bastelideen auf diesen Seiten, von einfach bis anspruchsvoll, von Apfel-Galette bis Zupfkuchen, von Adventskalender bis Zwiebelschalenostereier. Gemeinsam ist allen eine sehr anschauliche und ansprechende Präsentation, eine übersichtliche Auflistung von Materialien und Zutaten sowie eine brauchbare Anleitung zum eigenen Tun. Bei den Rezepten widmet sich immer eine Seite der fotografischen Darstellung des Ergebnisses, in hochwertigen Fotos auf gutem Papier eine Lust anzuschauen, dazu kommt auf der gegenüberliegenden Seite neben dem Rezeptnamen, den Zutaten und einer genauen Arbeitsbeschreibung auch ein kurzer, persönlicher Text über Besonderheiten oder Hintergründe. Letztlich entspricht die Gestaltung der Bastelvorschläge ebenfalls diesem Schema.

Ich bin überzeugt, dass Eltern und Kinder eine Menge Spaß haben werden, gemeinsam zu backen, zu basteln – und die Resultate ebenfalls gemeinsam zu genießen. Insgesamt fällt positiv auf, dass man meist mit geringem Aufwand die Vorschläge praktisch umsetzen kann, weder exotische Zutaten noch teures Material ist gefragt, und doch sind die Ergebnisse beeindruckend. Das liegt auch an der Leidenschaft der Autorin für geometrisch exakte Ausführungen – selten habe ich so „grafische“ Beispiele für Backwerk oder Dekoration gesehen, sehr eindrucksvoll in Optik und Wirkung. Mir als eher peniblem Ordnungsfan dürfte es manchmal allerdings schwerfallen, die Torten und Kuchen „artgerecht“ zu schneiden, wenn der Belagwinkel nicht mit der Schnittführung übereinstimmt (Titelbild z.B.). Mein Problem.

Ein appetit- und lustanregendes Kompendium also, vielversprechend und in seinen Ansprüchen angemessen, ob es um süße oder herzhaftere Backwaren oder um hübsche und brauchbare Deko-Ideen geht. Noch habe ich nichts ausprobiert, bin aber sicher, dass sich die Mühe lohnt. Schön! **BERNHARD HUBNER**



**Gino D'Acampo: Ginos italienischen Küche. Einfache Rezepte für die ganze Familie. Aus dem Italienischen von Melanie Schirde-
wahn. Hölker 2023 · 256 S. · 30.00 · 978-3-88117-291-2 ★★★★★(★)**

Die Originalausgabe dieses Buches ist 2021 in London unter dem Titel *Gino's Italian Family Adventure* erschienen. Offensichtlich wollte der Autor damit die Engländer für die italienische Küche begeistern. Wahrscheinlich hat er deswegen einige der englischen Küche entlehnte Rezepte mit aufgenommen, z. B. ein „Shepherd's pie mit dreierlei Bohnen“ (S. 140) oder ein „Filet Wellington mit Entenleberpastete“ oder einen „Bread-and-Butter-Pudding mit Panettone“ (S. 238). Das ist etwas verwirrend. In der Einleitung erwähnt er das nicht. Er schreibt darin: „Mein Buch ist in sechs Kapitel aufgeteilt. Im ersten finden Sie schnelle Gerichte, die in weniger als 30 Mi-

nuten auf dem Tisch stehen. Außerdem gibt es ein Kapitel für One-Pot-Rezepte, die man im Ofen oder auf dem Herd einfach sich selbst überlassen kann.“ (S. 17) Wieder der englische Einfluss. Andere Kapitel sind so betitelt: *Soulfood light* und *Sunday specials*.

Das soll uns nicht weiter stören. Man kann aus diesem Buch für sich selber einige schöne Rezepte zusammenstellen. Man könnte mit einer knallgrünen Gemüsesuppe beginnen. Als Gemüse braucht man dazu Lauch, Zucchini, Brokkoli, und frischen Spinat. (S. 27) Eine andere Suppe: „Cremige Tomatensuppe mit karamellisierten roten Zwiebeln“. (S. 104) Für das Nudelgericht nehmen wir Makkaroni mit viererlei Käse (Mascarpone, Gorgonzola, Pecorino, Mozzarella). Vor dem Servieren sollte man noch eine Handvoll Pangrattato unterrühren. (S. 32) Oder Cannelloni mit einer Füllung aus Zucchini, Paprika und Mascarpone. (S. 162)

Als Hauptgericht empfehle ich den italienischen Rinderbraten. Hier und an anderen Stellen erinnert sich der Autor an seine nicht gerade üppige Kindheit: „Dieser Braten schmeckt fantastisch gut. Damit kann man die Familie mit einem Leckerbissen verwöhnen, den ich als Kind nie hatte“. (S. 94) Möglich wäre auch ein Osso buco („langsam gegarte Kalbsbeinscheiben in Pancetta-Wein-Soße“) oder ein Brathähnchen mit Rosmarin und Zitrone. (S. 118)

Nach den hier vorgestellten Nachspeisen kann man richtig süchtig werden. Ich nenne nur einige: Tiramisu, Semifreddo mit Kaffee und Amaretto, Mango-Wodka-Sorbet, Spumoni mit Haselnusseis und Biskuit, Haselnuss-Pavlova mit frischen Früchten. Der Autor schreibt noch in der Einleitung: „Von Diäten halte ich nicht viel, mein Motto lautet vielmehr: Ausgewogen muss es sein.“ (S. 17)

In diesem Buch ist für jeden Geschmack etwas dabei, natürlich auch Pizza-Rezepte und mancherlei aus Neptuns Reich. Einige Rezepte sind wirklich einfach, die meisten brauchen aber doch ein gewisse Kocherfahrung.

FRANZ JOACHIM SCHULTZ



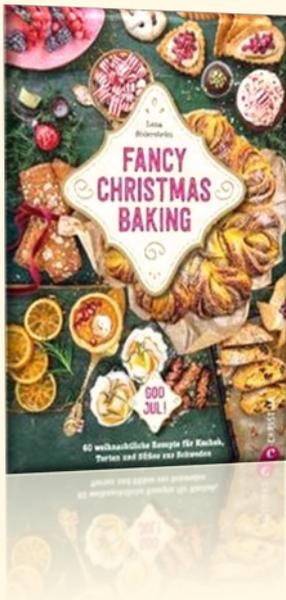
Björn Freitag: Grenzenlos köstlich. Eine kulinarische Reise durch Europa. Hölker 2023 · 176 S. · 30.00 · 978-3-7567-0002-8 ★★★★★

Eigentlich ist diese Idee genial. Benachbarte Länder oder Bundesländer beeinflussen sich. Wahrscheinlich sind nicht alle Leser dieser Meinung – heute, wo die Festung Europa immer mehr ausgebaut wird. Wo viele sagen: Ich will auf meiner Scholle bleiben. Aber vielleicht stimmt es doch, was Tamina Kallert zu Beginn ihres Vorworts schreibt: „Grenzenlos und köstlich – diese Kombi klingt verlockend! Keine Frage, dass ich mich freue, gemeinsam mit Spitzenkoch Björn Freitag für die TV-Sendung verschiedene Regionen Europas kulinarisch entdecken zu dürfen.“ (S. 7) Schon das Inhaltsverzeichnis macht neugierig.

Da ich kürzlich in Lüttich und in den Ardennen war, fällt mein Blick zuerst auf dieses Kapitel: „Eifel trifft Lüttich.“ Einleitend heißt es u. a.: „Der Kreis Euskirchen trifft hier auf das überwiegend deutschsprachige Ostbelgien.“ (S. 53) Überwiegend deutschsprachig? Das würde ich ein wenig spezifizieren. Aber ich will nicht pingelig sein. Schauen wir uns lieber einige Rezepte an, die in diesem Kapitel vorgestellt werden. Der Ardenner Schinken darf natürlich nicht fehlen, wie z. B. in dem „Röstkartoffel-Salat mit Käsecken und Ardenner Schinkenröllchen“. (S. 56) Dazu sollte man den regionalen Herve Käse verwenden, einen würzigen Weichkäse aus der Gegend um die belgische Kleinstadt Herve.

Wechseln wir in das Dreiländereck Aachen. Da finden wir die leckeren „Kürbis-Reisfladen“. Und schon mal eine Nachspeise, die „Tartes au riz mit Feigenkompott“. (S. 75) Dann bleiben wir mal ganz in den Niederlanden, in den Regionen um Alkmaar und um Groningen. Da gibt es eine ganz spezielle Käsesuppe, für die man alten Gouda verwenden sollte. (S. 83) Danach gibt es einen „Gratinierten Hering aus dem Ofen“. (S. 91) So kann man sich einige länderübergreifende Köstlichkeiten zusammenstellen. Wie wäre es mit einem „Smørrebrød NRW-Style“? (S. 105) Und dann ein weiter Sprung nach Südtirol und Norditalien. Da serviert man z. B. „Lammfilets mit Birnen, Bohnen und Speck“. (S. 134) Oder für den Nudelgang die „Gnocchi mit Käseschaum“ (S. 142).

In diesem Buch kann jeder etwas für seinen Geschmack finden. Hier noch drei Kapitel, die das Buch abrunden: „Trient und Trentino“, „Luzern – Stadt und Kanton“, „Lille und Französisch-Flandern“. Jedes Kapitel wird in diesem Buch mit informativen Absätzen eingeleitet. Zahlreiche Kollegen hat Björn Freitag kontaktiert: „Egal, wohin mich die Reise führt, immer treffe ich auf offene Küchentüren, auf Kollegen, die mit mir gemeinsam den Zauber der Traditionsrezepte erkunden.“ (S. 6) Es stimmt mal wieder: Reisen bildet! **FRANZ JOACHIM SCHULTZ**



Lena Söderström: Fancy Christmas Baking. 60 weihnachtliche Rezepte für Kuchen, Torten und Süßes aus Schweden. Aus dem Schwedischen von Sabine Blocher. Christian 2023 · 128 S. · 19.99 · 978-3-95961-816-8 ★★★★★

„Mit Fancy Christmas Baking möchte ich Traditionen bewahren und neu begründen. Ich möchte Erinnerungen wecken, Sie aber auch überraschen und neugierig machen. Während vieler Jahre als Kochbuchautorin habe ich hunderte Weihnachtsrezepte entwickelt und die Besten habe ich für dieses Buch ausgewählt, weitere stammen von lieben Freunden und Kollegen.“ So führt uns die schwedische Autorin in die Weihnachtsbäckerei ein.

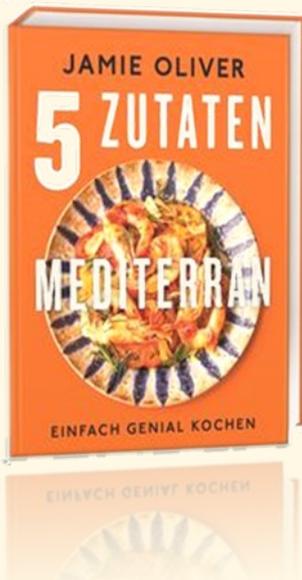
Das Buch ist dunklen Tönen gehalten, kaum ein helles Blatt dabei, Fotos bilden jeweils den seitenfüllenden Hintergrund oder einfach nur die Farbe, auf der die meisten Texte in weißer Schrift stehen. Jede Aufschlagseite ist ein Rezept, links der Text, daneben die gelisteten Zutaten und gegebenenfalls weitere nötige Angaben, unten schließt sich oft in einem umrahmten Kästchen ein spezieller Tipp an. Nur auf manchen Seiten ist das Rezept quasi auf einem andersfarbigen Stück Papier gedruckt, oder es scheint auf einer alten Holzkiste zu stehen, in einem ebenso alten Bilderrahmen und so weiter. Das lockert die an sich strenge Struktur sehr schön auf, zumal alle Bilder festlich sind, durch alte Gegenstände in die Vergangenheit versetzt scheinen, mit Figürchen und Schmuck und Schleifchen und Perlen und Blumen und ..., dass es kitschig sein könnte, wäre es nicht schwedisch und damit keinesfalls „zuckersüß“.

Von S. 8 an folgt auf jeder Aufschlagseite ein Rezept, vieles mit Beeren und Nüssen. Es sind ganze Kuchen oder Torten, die tatsächlich so aussehen, als hätte man sie selbst gebacken, mit Liebe verziert, aber nicht konditormäßig perfekt. Man spürt und sieht das Provisorische, Spontane, Individuelle – hier hat Lena ihre

Fantasie ausgelebt. Dabei sind auch Kekse, diverse Gebäcke in Muffinförmchen, natürlich die Lussekatter, die typischen Lucia-Schnecken, aber auch Spezialitäten aus anderen Ländern sind bedacht worden.

Durch die hervorragenden Fotografien, die das Backwerk ohne Schnickschnack und doch mit Kleinigkeiten hier und da liebevoll präsentieren, sticht der Band besonders aus der Fülle ähnlicher Publikationen hervor. Ein wunderbares, liebevolles Buch, das auf alte Traditionen zurückgreift und trotzdem modern wirkt. Schön!

ASTRID VAN NAHL



Jamie Oliver: 5 Zutaten mediterran. Einfach genial kochen. Ins Deutsche übertragen von Helmut Ertl. DK Verlag 2023 · 320 S. · 29.95 · 978-3-83104795-6 ★★★★★(★)

Vor einigen Jahren erschien in der Süddeutschen Zeitung eine Koch-Artikelreihe mit dem Titel „Nimm 3“. Eine Auswahl dieser Artikel ist später in schön gestalteten Kassetten veröffentlicht worden. Bei manchen Rezepten fragte ich mich allerdings: Reichen da wirklich drei Zutaten? Fünf Zutaten müssten eigentlich zu einem besseren Ergebnis führen, dachte sich Jamie Oliver, der einleitend in seinem Vorwort schreibt: „Dieses Buch war so nicht geplant. Ich hätte nicht gedacht, dass ich noch einmal die 5-Zutaten-Küche beackern würde, aber ich kann gar nicht mehr zählen, wie oft man mich darum bekniet hat.“ Also ist dieses Buch erschienen, in dem man eine Reihe schöner

Gerichte findet, und zwar in diesen Kapiteln: Salate, Suppen und Sandwiches, Gemüse, Gebackenes und Gefülltes, Seafood, Fisch, Hähnchen und Ente, Fleisch, Süße Sachen; ergänzend noch praktische Küchentipps und Hinweise zur Ernährung. Die Rezepte sind für zwei, vier oder mehr Personen gedacht.

Ich stelle im Folgenden zwei Menüs zusammen, auch um zu zeigen, wie vielfältig diesen Buch ist. Inspiriert wurde Jamie von ihm bekannten Restaurants. Etwa die Champignonsuppe (S. 56f.), für die man diese Zutaten braucht, die mit kleinen Fotos noch einmal vorgestellt werden: 4 Knoblauchzehen, 300 g Gemüsemix (TK) aus Zwiebeln, Karotten und Sellerie. (Streng genommen sind es dann doch mehr als 5 Zutaten), 750 g Champignons, 1 Liter Hühner- oder Gemüsebrühe, 4 EL saure Sahne. Als Nudelgericht empfehle ich eine schnelle Thunfischpasta mit süßen Kirschtomaten, duftendem Basilikum und Chili. (S. 94f.) Nächster Gang: „Geschmortes Schweinefleisch mit Balsamico. Ein „köstliches italienisches Ragout“, das in diesem Fall sogar für 8 – 10 Personen gedacht ist. (S. 284f.) Vielleicht dann noch als Dessert eine Crème Caramel mit Passionsfrüchten. (S. 274f.)

Oder eine andere Auswahl, die mit einer grünen Gazpacho-Suppe beginnt. Dann Linguine in einer Arrabiata-Sauce mit Taschenkrebs-Klößchen. Man kann auch Flusskrebsfleisch verwenden. Aber das ist dann schon mal eine besondere Zutat. Ansonsten verwendet Jamie Oliver meist Zutaten, die für die meisten Menschen relativ leicht zu bekommen sind. So auch bei diesem Fleischgericht: „Hähnchenbrust mit Knoblauch, cremigen Kichererbsen und Spinat“. (S. 208f.) Als Dessert empfehle ich „Zitronen-Sorbet mit Amaretti-Streuseln und Brombeersauce“. (S. 284) Wer lieber Gerichte aus Neptuns Reich isst, lasse sich mit den Vorschlägen aus den entsprechenden Kapiteln inspirieren, z. B. „Aioli mit gedämpften Fisch“ oder „Wolfsbarsch mit Harissa“. (S. 182–185)

Dies alles und noch vieles mehr mit einem mediterranen Touch hat dieses Buch zu bieten. „Quick & easy“ steht auf der Rückseite, was aber für viele Rezepte nicht gilt. Etwas mehr als routinierte Kocherfahrung braucht man schon. **FRANZ JOACHIM SCHULTZ**



Agnes Prus: Naschmittag. Kaffee- und Kuchenklassiker, Kekse und neues Lieblingsgebäck. Fotografie, Foodstyling und Styling: Yelda Yilmaz. Dumont 2023 · 176 S. · 28.00 · 978-3-8321-6923-7 ★★★★★ (★)

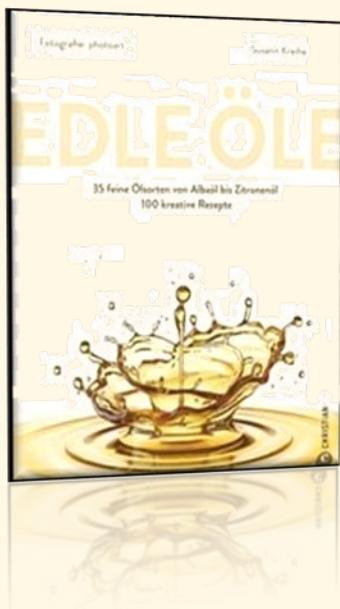
Eigentlich sollte man bei den meisten Kochbüchern den Fotografen oder die Fotografin, die zumeist auch das Foodstyling und das gesamte Styling übernommen haben, zuerst loben. Sie tragen viel dazu bei, dass so ein Buch gut ankommt, dass man Lust bekommt, die präsentierten Speisen zu genießen. Das gilt insbesondere für Yelda Yilmaz, die schon für mehrere Kochbücher bebildert und gestylt hat. Schon bei ihrem ersten Foto (S. 6) will man sich gleich an diesen schön ausgerichteten Kaffeetisch setzen. Das gilt für alle Fotos in diesem Buch, so etwa auch für das Foto für den Mandel-Butterkuchen (S. 122), wobei vielleicht dazu beigetragen hat, dass Yelda Yilmaz Hefe-Blechkuchen ganz besonders

mag, wie im Klappentext zu lesen ist.

Nach einem Vorwort, in dem es u. a. darum geht, wie Mann oder Frau richtig gut backen (S. 7–13), werden viele Leckereien in diesen Kapiteln vorgestellt: „Für jeden Tag. Einfach gute Kuchen“ / „Auf die Hand. Kleines Gebäck für zwischendurch“ / „Für die Kaffeetafel. Goldies aus der Kuchentheke“ / „Slow Baking. Ausgefallenes für den großen Auftritt“. Am Ende folgt noch ein Rezept- und Zutatenregister. Und jetzt können wir uns genussvoll in die schön präsentierten Ergebnisse der Backkunst vertiefen.

Wieder auf einer schönen Kaffeetafel steht das vegane Bananenbrot, zu dem die Autorin schreibt: „Dieses leckere Gebäck ‚Brot‘ zu nennen, fällt eigentlich unter die Kategorien ‚gesund schwindeln‘, denn eigentlich handelt es sich hier um einen Kuchen.“ (S. 28) Oder nehmen wir den Mandelkuchen mit Lavendel. In der Einleitung geht es um die Frage, wie viele Lavendelzweige eingebacken werden. Das muss man ausprobieren. Eher wenige, rät die Autorin, denn „Lavendel kommt mit der Zeit etwas stärker durch“. (S. 41) Freunde von uns waren kürzlich in Portugal und brachten das Rezept für die „Pastéis de Nata“ mit, für diese leckeren Puddingküchlein. In diesem Buch finden Sie ein etwas anderes, aber sicher genauso leckeres Rezept. (S. 63) Noch ist Zwetschgenzeit. Da empfehle ich einen „Zwetschgenkuchen mit Zimtschneckenboden“ (S. 165)

Was bietet die große Kaffeetafel? Zum Beispiel eine „Aprikosen-Tarte-Tatin mit Honig-Karamell“ oder eine „Heidelbeer-Galette mit Zitronenthymian“ oder eine „Himbeer-Limetten-Torte“. Der im Buch weiter vorne vorgestellte „Walnusskuchen mit Kardamom und Mokka-Glasur“ (S. 32, auch auf dem Titel) gehört für mich eigentlich auch auf eine große Kaffeetafel. Hier fällt auf, was auch für andere Rezepte gilt: Sie werden sehr detailliert vorgestellt, oft zusammen mit einer langen Zutatenliste. Das schreckt ein wenig ab, denn so entsteht der Eindruck: Einfach ist das alles nicht. Man sollte sich nicht abschrecken lassen, denn am Ende steht der Genuss. **FRANZ JOACHIM SCHULTZ**



Susanne Kreihe: Edle Öle. 35 feine Ölsorten von Albaöl bis Zitronenöl. 100 kreative Rezepte. Foodstyling & Foodfotografie: Photoart. Christian 2023 · 288 S. · 49.99 · 978-3- 95961-783-3 ★★☆☆

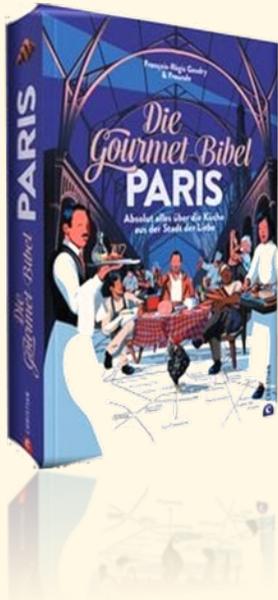
„Mit dieser Öl-Bibel ... tun sich neue kulinarische Welten auf!“ Noch weitere Übertreibungen könnte man aus dem Klappentext zitieren. Aber Klappentexte sind nun mal so. In diesem Buch werden wirklich ganz feine Öle vorgestellt. Da fragt man sich: Woher bekomme ich sie? Nach meiner Erfahrung bekommt man sie in Bioläden und sogar in gut sortierten Superläden. Nur ein Blick in unsere Speisekammer bzw. unseren Kühlschrank zeigt mir, dass wir z. B. Kürbiskernöl aus der Allgäuer Ölmühle über die Firma Bioland bekommen haben. Kalt gepresstes Leinöl haben wir vom Campo Verde über die Firma Demeter bezogen (aus „biodynamischer Erzeugung“!, so steht es auf dem Etikett); Walnussöl über die Ölmühle der Firma P. Brändle. Oli-

venöl kaufen wir uns immer, wenn wir in der Nordprovence sind, in der Coopérative von Nyons, wo angeblich die besten Oliven wachsen. Nun ja, mit Superlativen wird überall gearbeitet. Susanne Kreihe will ganz sicher gehen, sie bezieht alle ihre 35 Öle aus der Ölmühle Solling (im Internet leicht zu finden) und macht auf einer Doppelseite Werbung für sie (S. 282f.).

Doch damit wollen wir uns nicht weiter aufhalten, schauen wir lieber nach den „kreativen Rezepten“, die die Autorin vorstellt. Da finden wir gleich auf Seite 26 ein Wiener Schnitzel, zubereitet mit Albaöl aus raffiniertem Rapsöl. Dazu kann ich nichts sagen, denn dieses Albaöl haben wir nicht zu Hause. Darum kann ich nicht sagen, ob das so zubereitete Schnitzel besonders gut schmeckt. Wir braten Schnitzel aller Art in Butter-schmalz von der Firma ... Nein, den Namen der Firma nenne ich nicht, hier will ich nicht auch noch Werbung machen. Raffiniertes Rapsöl taucht noch mal in diesem Buch auf, wenn eine besondere Vinaigrette (S. 202) vorgestellt wird. Man kann sie auf Vorrat herstellen. Das klingt gut, das werde ich ausprobieren. Lesenswert sind auch die Informationen über diese feinen Öle.

Auch andere Rezepte klingen gut. Hier mal eine Nachspeise: Quarkknödel in Semmelbröseln mit Kirschkompott; die Autorin verwendet dazu Kirschkernöl (S. 104). Ebenso mit Kirschkernöl werden Vanillekekse mit weißer Schokoladenglasur zubereitet (S. 108). Das könnte man sich mal für die Weihnachtstage vormerken. Leindotteröl wird hier für einen Rote-Bete-Bulgur-Salat verwendet (S. 134). Für geröstetes Ofengemüse verwendet die Autorin 2 EL Mandelöl (S. 162). Das Ofengemüse meiner Frau schmeckt mir sehr gut, aber ich glaube, sie verwendet ein anderes Öl. Aber Sesamöl verwendet sie auch für gebackene Mienudeln, die in diesem Buch auch vorgestellt werden. (S. 226)

Ganz ketzerisch behaupte ich: Man kann bei vielen Rezepten ganz andere als die hier vorgeschlagenen Öle verwenden. Doch man findet in diesem Buch sehr schöne Anregungen. Das gilt besonders für die im Anhang vorgeschlagenen Würzöle. Ich würde darum nicht sagen: Dies ist „das perfekte Buch für Gourmets und Aficionados“, wie es im Klappentext heißt. Doch ich kenne einige Menschen, denen ich mit diesem schön gestalteten Kochbuch eine Freude machen würde. FRANZ JOACHIM SCHULTZ



François-Régis Gaudry & Freunde: Die Gourmet-Bibel Paris. Absolut alles über die Küche aus der Stadt der Liebe. Aus dem Französischen von Annika Genning. Christian 2023 · 400 S. · 60.00 · 978-3- 95961-807-6



Dies ist ein wunderschönes Buch mit zahlreichen Fotos und Zeichnungen, in dem man mehr über Paris erfahren kann als in jedem Reiseführer, als in jedem Kochbuch. Man kann sich darin treiben lassen, wie man sich in Paris treiben lassen kann. Ich mache hier mal ein paar Vorschläge. Ich schlage einfach eine Seite auf: Da geht es um die Brüder Goncourt, nach denen der berühmteste französische Literaturpreis benannt ist. Natürlich gibt es auch ein berühmtes Restaurant, wo sich die Juroren treffen. Allgemein gesagt: „Wer eine Preisverleihung in Paris sucht, findet auch ein Restaurant.“ (S. 253) Und wer ist der Prinz der Feinschmecker? Es ist Maurice Edmond Sailland, der sich Curnonsky nannte (1872–1956). Er schlief lange, mittags aß er nie, dafür üppig spät in der Nacht. „Durch einen Fenstersturz aus seiner Wohnung starb er 1956. Übergewicht?“ (S. 287) Was aßen die Pariser im Mittelalter? Es gab schon Fast-Food-Angebote. (S. 104) Oder wollen Sie lieber italienisch essen? Die besten italienischen Restaurants finden Sie auf den Seiten 166–167. Lockt Sie die jüdische Küche? Dann schauen Sie mal auf den Seiten 182–183.

Suchen Sie nach originellen oder einfachen Rezepten? Das Buch ist voll davon. Einige Beispiele: Bœuf miroton (S. 83), Sauce Mystère (S. 105), Talmouses (Blätterteigtaschen, S. 157), Sellerie-Salat mit Remoulade (S. 250), da wäre noch der berühmte Croque-Monsieur, vier Rezepte finden Sie in diesem Buch (S. 295), die Sauce béarnaise, gar nicht so einfach (S. 314). Da und auf anderen Seiten werden berühmte Köche vorgestellt, z. B. der Mozart der Küche (= Adolphe Dugléré, 1805–1884, S. 315), Antonin Carême. (S. 154). Jean Cocteau, nein, der war kein Koch, aber er hat schöne Zeichnungen zum Thema Essen und Trinken hinterlassen. (S. 237) Weiter geht es in berühmte Cafés und Restaurants: Das Café Flore, Les Deux Magots, die Brasserie Lipp, alle drei am Boulevard Saint-Germain (S. 260–263). In den Deux Magots saßen gerne viele Literaten: Mallarmé, Rimbaud, Verlaine, Aragon, Prévert, Sartre u. v. a. Das Lokal heißt übrigens nach zwei chinesischen Bonzen (Magots), Figuren, die dort an der Wand hängen.

Nachtlokale werden natürlich auch vorgestellt, wie z. B. das berühmte Maxim's (S. 80 f.) Oder lieben sie die Restaurants, die von LKW-Fahrern bevorzugt werden; auf der Seite 99 finden Sie einige davon. Ich empfehle „Les Marches“, nicht weit vom Pont d'Alma. Aber es gab auch Zeiten, in denen Paris hungerte, z. B. während der Commune (1871), wo man selbst Ratten verspeiste. (S. 251) Ansonsten ist Paris die Stadt der Feinschmecker. Drei berühmte Feinschmeckerinnen, drei Autorinnen, werden vorgestellt: Simone de Beauvoir, Marguerite Duras, Françoise Sagan (S. 297). Die Küche/n der Literaten werden auf einer anderen Doppelseite vorgestellt (Hugo, Zola, Dumas u. a. (S. 282f.)

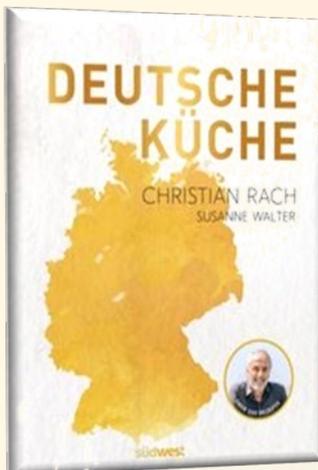
Kartoffelgerichte könnten Sie reizen, z. B. die legendären Pommes frites. Dazu sagte der o. g. Curnonsky: „Frittierte Kartoffeln zählen zu den geistreichsten Erfindungen der Pariser Genies.“ (S. 142) Oder mögen sie lieber Pommes dauphines, Pommes duchesse, Pommes chatouillard? Diese und andere Kartoffelrezepte finden Sie auf den Seiten 146–147. Feine süße Sachen werden auch präsentiert, z. B. die leckeren Macarons; dazu werden vier Hersteller genannt (S. 243) Ganz einfach ist dieser Rührkuchen (S. 256). Nicht so einfach:

die Kaffeetorte mit dem Namen Moka. (S. 285) Nicht zu vergessen: das Baguette, es gibt mehr als 14 Sorten (S. 103). Kommissar Maigret liebte ein belegtes Baguette und ein Bier dazu, „un demi“. Mehr über ihn und Georges Simenon lesen Sie auf der Seite 50.

Wirklich alles über Paris findet man in diesem Buch. Wirklich alles? Sicher, es gibt viele Krimis, die in Paris spielen. Man kann sie nicht alle bringen. Aber außer Maigret hätte man noch Nestor Burma vorstellen können. Das ist der Detektiv in den Krimis von Léo Malet (1909–1996). Der hat nämlich Krimis über fast jedes Pariser Arrondissement geschrieben, in denen natürlich auch gegessen und getrunken wird. In dem Roman *Corrida auf den Champs-Élysées* (da geht es um das 8. Arrondissement) erleben wir Marc Covet, einen „trinkfreudigen Journalisten“, der ein Glas mit bernsteinfarbiger Flüssigkeit, vermutlich ein Pastis, vor sich stehen hat. Nestor Burma genehmigt sich dann auch einen.

Nun ja, alles kann man doch nicht haben. Dafür gibt es eine Seite über die Pariser Gaunerwelt und über die Lokale, in denen diese Herrschaften in den 1930er bis in die 1970er Jahre gerne speisten (S. 275). So könnte man sich in diesem Buch verlieren. Sie gehen vielleicht einen ganz anderen Weg. Oder Sie lesen das Buch von Anfang an und beginnen mit der Genuss-Chronologie von Paris, von der Römerzeit bis heute. (S. 4–5) Natürlich enthält dieses Buch relativ viel Werbung, aber das lässt sich schwer verhindern, wenn Restaurants, Weine und andere Spezialitäten vorgestellt werden.

PS. Von François-Régis Gaudry gibt es noch die Gourmet-Bibel für ganz Frankreich, die auch im Christian Verlag erschienen ist. **FRANZ JOACHIM SCHULTZ**



Christian Rach, Susanne Walter & Kathrin Koschitzki (Foodfotografie): Deutsche Küche. Südwest 2023 · 416 S. 59.00 · 978-3-517-10219-1
★★★★★

Christian Rach hat bereits ein erfolgreiches Kochbuch vorgelegt. Sein Buch „Rezepte für jeden Tag“ (2019) kam immerhin in die dritte Auflage. Nun hat er dieses voluminöse, großformatige Kochbuch veröffentlicht. Mit dabei ist Susanne Walter, die für die Rezepterstellung zuständig war. In dreizehn Kapiteln geht’s um fast alles, was Deutschland kulinarisch zu bieten hat. Kurioserweise werden auch die DDR-Küche und die jüdische Küche in zwei abschließenden Kapiteln vorgestellt. Im DDR-Kapitel findet man u. a. Königsberger Klopse, Berliner Leber, den Mecklenburger Rippenbraten. Das sind alte, regionale Speisen, man muss sie nicht unbedingt als DDR-Speisen

behandeln. Einzig der Broiler ist am richtigen Platz. Dazu passt dieser Erläuterung: „Dieses DDR-Hähnchen hatte immer Legendenstatus.“ (S. 351) Über die folgenden Zeilen könnte man streiten. Bei der Rezeptbeschreibung kommt jedoch der DDR-Hintergrund nicht zur Sprache. So wurden Hähnchen auch in der BRD zubereitet. Im Kapitel über „Geflügel, Schwein und Rind“ findet man das „Huhn in Riesling“: „Ein echter Klassiker aus dem Südwesten Deutschlands“. (S. 216) Ich kenne es allerdings aus dem Elsass. Wieder ein Beispiel dafür wie Regionen einander beeinflussen. Das Rezept habe ich ausprobiert: Sehr lecker!

Jetzt habe ich das Buch sozusagen von hinten vorgestellt. Aber eigentlich möchte ich eines in den Vordergrund stellen. Es handelt sich für mich um ein Kochbuch, aus dem man sehr viel für die eigene Küche

herausziehen kann. Man befindet sich in Deutschland und kann die meisten Zutaten in jedem Supermarkt finden. In Sachen Fleisch gehe man in eine gute Metzgerei. Ich nenne mal einige Rezepte aus den verschiedenen Kapiteln. Zu den Käsespätzle schreibt Rach: „Ein traditionelles, köstliches Gericht, das nicht verbessert werden kann. Aber Achtung: Für die schlanke Linie taugt es nicht.“ (S: 45) Für den Herbst empfehle ich „Lorbeerkartoffeln mit geschmorter Rehschulter.“ (S. 126) Für die kalte Küche bereitet man für Gäste „Schmalz vom geräucherten Aal“. (S. 176)

Viele der hier vorgestellten Speisen könnte man auch unter Überschrift „Gute deutsche Hausfrauenküche“ subsumieren. Noch mal was Deftiges: „Rinderrouladen mit Spreewaldgurken.“ Ein traditionelles Essen in jedem Landgasthof. (S. 223) Mein Tipp: Mach es selber nach diesem Rezept. Andere Gurken können natürlich auch verwendet werden. Nachspeisen gibt es auch viele hier, z. B. „Arme Ritter mit Vanillesauce.“ (S. 282) Dabei denke ich an meine Mutter, die diese „Ritter“ gerne auftischte, besonders wenn das Haushaltsgeld am Ende des Monats zur Neige ging. Rote Grütze, etwa so wie hier vorgeschlagen, stand auch auf ihrem Haushaltsplan. Die jüdische Küche war ihr eher fremd, aber ich könnte mich für die hier vorgestellten „Gefüllten Zwiebeln“ begeistern. (S. 384)

Falls Sie Menschen kennen, die noch kein gutes Kochbuch haben, hier hätten sie ein schönes Geschenk.
FRANZ JOACHIM SCHULTZ



Jacqueline Römmle: Alte Sorten – Neue Geschmackserlebnisse mit vergessenem Gemüse. Christian 2023 · 320 S. · 45.00 · 978-3-95961-682-9 ★★★★★

Das Kochbuch „Alte Sorten“ bietet eine Fülle von 125 vegetarischen und veganen Rezepten, die sich auf den Anbau, die Ernte und die Zubereitung alter Gemüsesorten konzentrieren. Dieses Buch geht weit über einfache Hauptspeisen hinaus und bietet eine Vielzahl von Beilagen sowie warmen und kalten Gerichten, die nicht nur Vegetarier und Veganer begeistern können.

Die Autorin hat sich zum Ziel gesetzt, alte Gemüsesorten einem breiteren Publikum näherzubringen, und das aus guten Gründen. Die Rückkehr zum eigenen Anbau liegt im Trend und ist nachhaltig. Viele alte Gemüsesorten zeichnen sich durch kraftvolleren Geschmack im Vergleich zu ihren modernen Verwandten aus und sind reich an wertvollen Nährstoffen. Neben Hintergrundinformationen zu diesen alten Gemüsesorten bietet das Buch auch Informationen darüber, wo die Leser diese Sorten beziehen können.

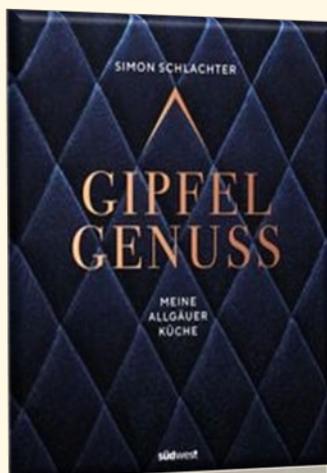
Das Buch beginnt nach einem Vorwort der Autorin damit, die Bedeutung alter Gemüsesorten zu erläutern, und enthält eine Fülle von informativen Abschnitten, darunter auch Informationen über nützliche Insekten und Schädlinge. Es erklärt auch den Prozess von der Aussaat über die Jungpflanzen bis zur Pflege. Es gibt somit mehr zu entdecken als Rezepte und ist ein wunderbares Nachschlagewerk mit nützlichem Wissen.

Im Inneren des Buches finden sich zahlreiche Steckbriefe zu den verschiedenen Gemüsesorten. Diese Steckbriefe bieten Informationen über Herkunft, Erntezeit, Aussehen, Nährstoffe und Besonderheiten. Es ist erstaunlich zu erfahren, dass beispielsweise die Kohlrübe zur gleichen botanischen Art wie Raps gehört. Zumindest mir war diese Tatsache nicht bewusst.

Die Rezepte im Buch sind gut strukturiert und ausführlich beschrieben. Sie geben nicht nur die Anzahl der Portionen, die Zubereitungs-, die Ruhe- und die Kochzeit an, sondern gliedern auch die Zutaten nach den einzelnen Zubereitungsschritten. Einige Rezepte enthalten auch hilfreiche Tipps, wie beispielsweise das richtige Lagern von Apfelmus. Römmeles Werk ist somit auch wunderbar für Kochanfänger geeignet, die sich gerne gesund und nachhaltig ernähren möchten und bisher nicht wussten, wie sie damit anfangen können.

Das Buch ist reichlich mit Fotografien von den verschiedenen Gemüsesorten und den fertigen Gerichten gefüllt. Interessant ist, dass die meisten Bilder von den Fotofreunden Neckarsulm stammen, und nur wenige Bilder aus Stockmedienquellen gekauft wurden. Somit hat nicht nur die Autorin viel Arbeit und Leidenschaft in die einzelnen Seiten gesteckt.

Insgesamt ist „Alte Sorten“ eine Bereicherung für alle, die nicht nur gerne kochen, sondern auch Freude daran haben, ihr eigenes Gemüse anzubauen. Natürlich wird ein Haushalt nicht immer alle alten Gemüsesorten zur Hand haben, und manchmal muss auch auf modernere Varianten zurück gegriffen werden. Dennoch sind die meisten Rezepte einfach gehalten und machen durch die Vielfalt der verwendeten alten Gemüsesorten etwas Besonderes aus alltäglichen Gerichten wie Pommes. **MARIE-CLAIRE KLEIN**



Simon Schlachter: Gipfelgenuss. Meine Allgäuer Küche. Fotos: Vivi D'Angelo. Südwest Verlag 2023 · 256 S. · 36.00 · 978-3-517-10190-3

★★★★★

Seit sich im TV die Köche, ob Profis oder Laien, gegenseitig auf die Zehen treten, meint jeder über Spitzenküche mitreden zu können. Abgesehen davon, dass man nach dem Anhören einer Mozartsinfonie noch nicht zum musikalischen Wunderkind aufsteigt, halten sich gerade im Zusammenhang mit der Sterneküche hartnäckig eine ganze Menge Vorurteile. Und wer dieses Buch gelesen (ich möchte in diesem Zusammenhang nicht von „verschlungen“ sprechen) hat, wird eventuelle vorgefasste Meinungen vielfach über den Haufen werfen müssen.

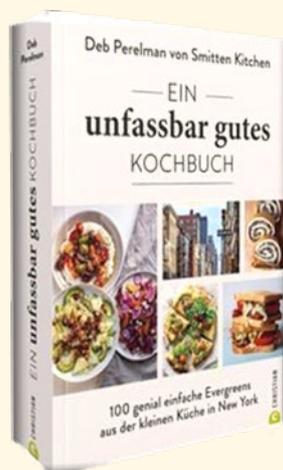
Simon Schlachter ist selbst Sternekoch, Jahrgang 1992, und er führt seit 2019 das Sternrestaurant „Pavo“ sowie das Burghotel Falkenstein auf dem Falkenstein im Allgäu. Seine Motivation für dieses Buch war der Corona-Lockdown, der ihn, wie so viele andere, beruflich zur Auszeit verdammt. Das Resultat ist ein „Doppelband“: Die Hälfte des Buches sind Rezepte, die andere Hälfte Erzählungen über seine Familie, das Allgäu mit Betonung seines „Hausberges“ – und natürlich seine eigene Geschichte von der Ausbildung bis zur tatsächlichen Restauranteröffnung. Und hier wird recht schnell klar, wo sonst oft Unklarheit über Bedingungen und Verhaltensweisen in der Spitzengastronomie herkommen.

Beginnen wir mit seiner Geschichte. Die Historie der beiden von der Familie betriebenen Gastronomien beginnt auf der Schlossanger Alp am Falkenstein, die der Urgroßvater 1913 als Käsemeister übernahm, der Großvater 1963 zum Hotel umbaute, und die nach wie vor in Familienbesitz ist. Hier wuchs der kleine Simon auf, zu einer Zeit, als seine Eltern seit 1988 schon das Restaurant auf dem Falkenstein nach heruntergewirtschafteten Jahren in Fremdbesitz aufbauten. Es ist also seine Heimat, sein Elternhaus, auch die Quelle seiner Kochbegeisterung und der regionalen Verwurzelung. Zahlreiche Ausbildungsstationen im In- und Ausland bei berühmten Köchen weiteten den Blick des jungen Kochs für globale Einflüsse und neuartige Unternehmenskonzepte. Das heutige Ergebnis ist ein kleines, aber sehr feines Lokal mit Platz für 19 Personen und einem Sharing-Konzept, bei dem nicht jeder seinen eigenen, vollen Teller bekommt, sich stattdessen aber mit den anderen am Tisch aus vielen zentralen Einzelgerichten bedient und so viel mehr Variation ausprobieren kann.

Kommen wir zu den Rezepten. Klar, dass man schon ein wenig Küchenerfahrung haben sollte, bevor man die Gerichte eines Sternekochs nachkocht. Aber Simon schraubt das gefühlte Anforderungsprofil gleich herunter: Er hält nicht viel von komplizierten Arbeitsgängen und schwer erhältlichen Zutaten, ihm gelingt es, mit vergleichsweise bekannten und oft regionalen Ingredienzen Besonderes zu kreieren. Dazu liefert er ausführliche und nachvollziehbare Anleitungen, deren Schwierigkeitsgrad vertretbar ist. Erstaunlich schön sind die Fotos der fertigen Kreationen, die wohl schwerlich exakt „nachbaubar“ sind: Hier erkennt man die Schwelle zur Sterneküche in der optisch ausbalancierten und sehr geschmackvollen Anrichtung. Der Möchtegernkritiker wird hier auch manchmal denken, was man schon als Kritik von Lorient kennt: „Das Essen sieht sehr übersichtlich aus!“ Da es hier aber nicht um sättigende Einzelportionen geht, sondern alles geteilt wird, dürfte sich dieses Vorurteil in diesem speziellen Fall widerlegen.

Insgesamt also ein vielseitig interessantes Buch: Spannende Küchenergebnisse, faszinierende Hintergrundinformationen und durchweg begeisternde Bilder machen einfach Freude, und der junge Koch erweist sich als erstaunlich sympathisch (erstaunlich, weil vielen Spitzenköchen ein recht schlechtes, unsoziales Benehmen attestiert wird). Ich weiß jedenfalls, was ich mache, wenn ich das nächste Mal ins Allgäu komme...

BERNHARD HUBNER



Deb Perelman von Smitten Kitchen: Ein unfassbar gutes Kochbuch. **Christian 2023 · 320 S. · 39.99 · 978-3-95961-801-4 ★★**

Das ist ein Kochbuch, dass sich ganz offenbar selbst aus dem amerikanischen Englisch übersetzt hat. Alle sind sie genannt im Impressum: das Produktmanagement, die Redaktion, der Setzer, die Umschlaggestalter, die Bildhersteller, die Hersteller, der Drucker, die Foodstyler, Layouter. Hinten gibt es eine zweiseitige Danksagung an alle möglichen Personen, die der Autorin im Leben begegnet sind und Einfluss auf sie hatten. Aber kein Übersetzer. Es war eine lange Suche im Internet, bis ich bei Thalia fündig geworden bin: Birgit van der Avoort hat das Buch übersetzt, und sie sei hier für ihre Leistung erwähnt, die genauso „unfassbar gut“ ist wie das Buch selbst es sein soll (im Eigenlob). Ich habe für das Fehlen dieser Angabe zwei Sterne abgezogen, denn es war eine Mammutaufgabe, mit Bravour gemeistert!

„100 genial einfache Evergreens aus der kleinen Küche in New York“ ist der Untertitel, und wieder das so demonstrativ bescheidene, Lob herausfordernde Spiel mit dem Wort „klein“, das ja eigentlich auf das eher Unbedeutende einer Sache hinweist. Dafür ist es unglaublich dick geworden, unglaublich verschwenderisch von Aufmachung und Fotos her und auch ziemlich teuer (man hat einen Cent abgezogen, damit der Preis nicht mit einer 4 beginnt).

Dafür erhält man aber auch viel. Zum Beispiel eine Einleitung, selbstverliebt und melodramatisch, obwohl die Autorin doch gerade das vermeiden und sich selbst als normal und bescheiden darstellen will. Und da der Leser ja bekanntlich kaum jemals zuvor ein Buch geöffnet, geschweige denn nach einem Rezept gekocht hat, gibt es eine einseitige Einleitung zu Gewichten und Salz, „Antihafspray, Öl und geriebenem Käse“, sozusagen auf gleicher Augenhöhe mit dem unbedarften Kochbuchleser.

Genug dazu, ich komme zum Kochbuch selbst. Wie bei Christian gewohnt, hat es eine sehr schöne Ausstattung, Fadenbindung, die ein sauberes und folgenfreies Aufklappen des Buches an beliebiger Stelle ermöglicht, so dass man während des Zubereitens immer wieder einen Blick hineinwerfen kann, ohne überall Seitenbeschwerer liegen zu haben. Jede Aufschlagseite ist in der Regel ein Rezept, bei manchen wird das auf drei Seiten ausgeweitet, wenn das Mitteilungsbedürfnis der Autorin, meist über sich, allzu groß ist. Deshalb geht auch jedem eigentlichen Rezept ein (meist) mehr oder weniger langer Text der Autorin zu sich selbst voraus, etwa so:

„Wenn ich Gäste zu Besuch habe, koche ich nicht viele Kleinigkeiten, sondern verschiedene üppige Speisen. Dabei muss ich erst noch herausfinden, ob das dem Platzmangel oder meinem Kochstil geschuldet ist – allerdings erst dann, wenn ich mir wegen eines unverhofften Geldsegens eine Wohnung in New York City kaufen kann, die groß genug ist, um ein dutzend Gerichte auf einmal aufzutischen“ (S. 145). Das schafft Nähe zu (manchen) Lesern, stellt man sich sozusagen auf die gleiche Stufe wie sie. Vielleicht ist es die amerikanische Art, dieser scheinbare Dialog mit den Kochbuchkäufern – mich spricht er leider so gar nicht an, ich finde ihn schlichtweg bemüht anbietend.

Das ändert aber nichts daran, dass die Rezepte selbst mir sehr gefallen, und deshalb versuche ich mich daran, über alles andere hinwegzusehen. Man erhält viele kleine Anregungen, erfährt einiges über das Gemüse oder Fleisch selbst, kommt bald auf eigene Ideen. Hilfreich ist oft auch die Akribie, mit der die Zutaten angegeben sind oder wie sie genau vorbereitet werden.

Am umfangreichsten ist das Kapitel „Frühstück zu jeder Zeit“ (S. 1–42), ich habe 15 Rezepte gezählt. Dazu zählen auch Gerichte, die man durchaus auch anderen Gebieten zuordnen könnte, jedenfalls sind z.B. Pfirsich Muffins oder Parmesan-Frittata aus dem Backofen für mich nicht direkt Frühstücksgerichte. Weiter geht es mit neun Rezepten zum Thema „Salat“ (S. 43–68), gefolgt von „Suppen und Eintöpfe“ (S. 69–94), die allesamt in meinen Ohren recht gut klingen. Die „Winterkürbissuppe mit Zwiebelknusper“ hat es mir jedenfalls sehr angetan, und auch das „Einfache Schwarze-Bohnen-Chili“ war nicht zu verachten. Das umfangreichste Kapitel (S. 95–166) ist „Gemüse“, das lustigerweise unterteilt ist in „Kleines Gemüse“, „Mittelgroßes Gemüse“ und „Großes Gemüse“, wobei ich jetzt zum Beispiel einen Tomaten-Mais-Cobbler oder Kokosreis mit Chili-Limetten-Gemüse (und noch die meisten anderen Gemüse auch) nicht unbedingt zu den großen Gemüsen rechnen würde. „Fleisch und ein perfektes Garnelengericht“ (167–215) bringt bunt Gemischtes, z.B. ordnet sich auch eine Pizza mit Salami unter die Fleischgerichte

ein, aber es ist insgesamt eine gute Auswahl an Geflügel, Rind- und Schweinefleisch. Es folgen „Süßes“ (S. 215–276), unterteilt in „Kekse“, Gebäck“, „Tartes, knuspriges Backwerk und eine wohlverdiente Crème brûlée“ und „Kuchen“, und zum Schluss gibt es noch das Kapitel „Getränke und Snacks“.

So scheint an alle gedacht zu sein. Die Rezepte sind auch fotografisch sehr gelungen, sehen zum Reinbeißen aus und machen viel her, auch wenn sie erfreulicherweise schlicht präsentiert werden, ohne jeden Schnickschnack dazu. Ein Register mit den einzelnen Gerichten sowie Zutaten rundet das Buch ab.

Wie gesagt, ein Buch, das von den Inhalten her das hohe Niveau des Christian Verlags durchaus erfüllt, wenn man mit der recht starken Selbstinszenierung der Autorin klar kommt. **ASTRID VAN NAHL**

Wir haben gelesen und ausprobiert:

1. Tom Parker Bowles: Fortnum & Masum: It's Tea Time. Rezepte & Geschichten. Christian 2022..... 2
2. Laurent Mariotte: Klassiker der französischen Küche. Gerstenberg 2023 3
3. Milena Kraus: Bienenstich & Beerentarte. Köstliche Backrezepte für Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Christian 2023..... 4
4. Gino D'Acampo: Ginos italienischen Küche. Einfache Rezepte für die ganze Familie. Hölker 2023..... 5
5. Björn Freitag: Grenzenlos köstlich. Eine kulinarische Reise durch Europa. Hölker 2023.....6
6. Lena Söderström: Fancy Christmas Baking. 60 weihnachtliche Rezepte für Kuchen, Torten und Süßes aus Schweden. Christian 2023..... 7
7. Jamie Oliver: 5 Zutaten mediterran. Einfach genial kochen. DK 2023 8
8. Agnes Prus: Naschmittag. Kaffee- und Kuchenklassiker, Kekse und neues Lieblingsgebäck. Dumont 2023 9
9. Susanne Kreiher: Edle Öle. 35 feine Ölsorten von Albaöl bis Zitronenöl. 100 kreative Rezepte. Christian 202310
10. François-Régis Gaudry & Freunde: Die Gourmet-Bibel Paris. Absolut alles über die Küche aus der Stadt der Liebe. Christian 2023.....11
11. Christian Rach, Susanne Walter & Kathrin Koschitzki: Deutsche Küche. Südwest 202312
12. Jacqueline Römmele: Alte Sorten – Neue Geschmackserlebnisse mit vergessenem Gemüse. Christian 2023.....13
13. Simon Schlachter: Gipfelgenuss. Meine Allgäuer Küche. Südwest Verlag 2023..... 14
14. Deb Perelman von Smitten Kitchen: Ein unfassbar gutes Kochbuch. Christian 202315