

# Feine Küche



Franz  
Joachim  
Schultz



photo by pexels-taryn-elliott-4099350



**Tobias Roth & Moritz Rauchhaus (Hgg.): Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche. Grafik studio stg. Verlag das kulturelle Gedächtnis 2022 · 320 S. · 28.00 · 978-3-946990-65-9 ★★★★★**

Die *Wunderkammer* war ein beliebtes „Medium“ für wohlhabende Menschen, mit dem sie ihre Kenntnisse und Besitztümer präsentieren konnten. Bei Wikipedia kann man sich darüber informieren. An anderer Stelle lesen wir: „In den Wunderkammern und Kuriositätenkabinetten der Renaissance liegen die Wurzeln unsrer heutigen Museen. Zumeist an Fürstenhöfen angesiedelt, versammeln sie das Wissen ihrer Zeit, das Seefahrer, Abenteurer und Händler aus den damals Teilen Welten nach Europa brachten.“

Dieses Buch ist gewissermaßen auch eine Wunderkammer, in der die Herausgeber alles Mögliche und Unmögliche zum Thema „Essen und Trinken“ versammelt haben. Zum Beispiel einige Menüs vom „Gastmahl des Trimalchio“ des Petronius bis in die heutige Zeit. Da hätte man noch einige illustre Beispiele hinzufügen können, etwa das „erlesene Diner nur vom Ochsen“ aus dem *Wörterbuch der Kochkünste* von Alexandre Dumas. Es wundert mich, dass die Herausgeber gerade dieses Diner nicht mit aufgenommen. Dumas' Wörterbuch ist ihnen nicht unbekannt, denn sie haben einige „Gelehrte Häppchen aus Dumas' *Grand Dictionnaire de Cuisine*“ aufgelistet. (S. 41–47, siehe auch ► *Das kleine Wörterbuch der Kochkünste*)

Nun gut, dafür findet man unter dem Stichwort „Literaturen“ auf das ganze Buch verteilt zahlreiche kulinarische Kuriositäten. Einige Beispiele: „Die Opfergaben der Gastrolater an ihren ventripotenten Gott“ von François Rabelais (S. 198), „Haarbonbons“ von Giacomo Casanova (S. 90), „Kopfsalat mit Sahne“ von Franz Kafka (S. 144), „Das große futuristische Bankett“ von Marinetti (S. 30). Hier hätte noch der „Kulinarische Kubismus“ von Guillaume Apollinaire reingepasst. Dafür findet man in diesem Buch „Kulinarische EU-Verbote“ (S. 238 – 240), z. B. die absurden Verordnungen zur Größe von Gurken. Dazwischen stößt man immer wieder auf bemerkenswerte Zitate, etwa von Jean Paul: „Ich habe nie ein Getränk getrunken bloß für meinen Geschmack als das Wasser; jedes andere nur für die Wirkung.“ (S. 73)

Dieses Buch führt in viele Richtungen, einige Überschriften zeigen die Vielfalt: „Gockelbier“, „Vergoldete Hühner mit vergoldeten Knödeln“, „Lichtenbergs Patriotischer Beitrag zur Methyologie der Deutschen“. Zum Stichwort „Orientierungen“ findet man u. a. eine Liste der berühmten Vielfraße. Auf einer Deutschlandkarte stehen einige Lebensmittelmuseen, die man ansteuern könnte: Im hohen Norden das „Pomarium Anglicum“ in Winderatt bis um „Pfefferminz-museum“ in Eichenau im tiefen Bayern. (S. 72)

Die folgenden Zeilen aus der Einleitung kann man wörtlich oder im übertragenen Sinn verstehen: „Wunderkammern sind Worte des Austauschs, der Begegnung, der gemeinsamen Horizonterweiterung. Hier wird der Brei erst richtig gut, wenn möglichst viele Köche und Köchinnen rühren, kosten und abschmecken.“ (S. 20) Das „Studio stg“ hat das Ganze graphisch gestaltet, in Blau und Orange, wobei mit dem Orange vielleicht ein wenig übertrieben wurde; aber das ist Geschmacksache – wie manches in diesem Buch. Unter Ihren Verwandten und Bekannten gibt es sicher einige, denen Sie mit diesem Buch eine große Freude machen könnten.



**Emiko Davies: Bàcari e Cicchetti 55 köstliche Kleinigkeiten aus der venezianischen Küche. a.d. Englischen von Lisa Heilig. Christian 2022 · 240 S. · 34.99 · 978-3-95961-690-4 ★★★★★**

Als Erklärung, um was es geht, genügt hier der Untertitel des Buches. Eine sprachliche Erläuterung findet man natürlich im Buch. Insgesamt kann man die ersten dreißig Seiten des Buches als eine kurzgefasste historische und kulinarische Geschichte von Venedig bezeichnen. Hier nur ein knapper Abschnitt:

Venedigs Küche ist einzigartig auf der italienischen Halbinsel – raffiniert und doch einfach. Sie ist Erbe des enormen Reichtums und der kulturellen Einflüsse der Republik Venedig. Einst unbekanntes Zutaten wie Zucker aus Syrien und Ägypten, Trocken- und

Zitrusfrüchte, frittierte Süßspeisen aus Persien, Gewürze aus Indien und Indonesien, später auch norwegischer Stockfisch und Mais aus der Neuen Welt sowie türkischer Kaffee wurden unter dem Einfluss wohlhabender Kaufleute zum festen Bestandteil der kulinarischen Kultur der Lagunenstadt. (S. 15)

Bleiben wir kurz bei dem Stichwort Stockfisch, bei dem einem klar wird, dass Stockfisch und viele andere Zutaten in der deutschen Provinz nicht immer so leicht zu haben sind. Ihm ist ein ganzes Kapitel gewidmet, wo es auch um den Unterschied zwischen *Baccalà* und Stockfisch geht, genauer um den *Baccalà mantecato*. (S. 42ff.) Ein Blick ins Internet zeigt, dass Stockfisch relativ leicht zu bekommen ist, und schon steht den im Buch enthaltenen Rezepten nichts mehr entgegen: *Baccalà fritto*, *Baccalà al pomodoro*, *Baccalà alla Vincentina*... Über die im Buch genannten Bezugsquellen (S. 226–229) kommt man zu weiteren Angaben. Wie man sieht, sind die Großstädter im Vorteil, für Berlin, Frankfurt, Hamburg, München, Stuttgart werden einige Adressen genannt.

Von Vorteil wäre eine Reise nach Venedig, wenn man es sich erlauben kann. Im Anhang steht eine kleine Liste kleiner Restaurants, wo man vor Ort diese Köstlichkeiten und kleinen Gerichte testen kann. Meine Frau und ich waren vor einigen Jahren in Venedig, wo wir, nach einer kurzen Orientierungszeit, solche Restaurants fern von den Touristenströmen fanden und z. B. sehr leckerere *Seppie al nero* (Tintenfisch in der eigenen Tinte) genießen konnten. Das Rezept steht im Buch (S. 166f.), zeigt aber, dass die Zubereitung dieser Speisen meist nicht ganz einfach ist: „Wenn Sie ganze Tintenfische besorgen konnten und die Tinte aus dem Tintensack nutzen wollen, sollten Sie beim Vorbereiten der Tintenfische vorsichtig umgehen, um den Tintensack nicht einzustechen.“ Selbst über die Polenta, die vielen Lesern sicher vertraut ist, erfährt man, dass man sie falsch oder richtig rühren kann. (S. 50) Dazu ist wieder ein historisches Kapitel eingefügt: „So kam das ‚Türkenkorn‘ nach Venedig“. (S. 54)

Andere Rezepte sind ganz einfach, z. B. gegrillte Scampi (S. 66), panierte Zucchinitaler (S. 143). Auch unter den Süßspeisen, von denen es einige gibt, findet man einfache Rezept, z. B. Mascarponecreme (S. 209); für Zairas Früchtekuchen (S. 218f.) braucht man dagegen etwas Erfahrung in der Küche. Hier noch einige Rezepte, bei denen Ihnen sicher das Wasser im Mund zusammenläuft: *Moscardini col sedano* (Baby-Oktopus mit Sellerie), *Polpette di baccalà* (Kabeljaukroketten), *Tondini di formaggio* (Ausgebackene Käsetaler) oder der leckere Brotkuchen (*Pinza di pane*).

Buon appetito!



**Stéphane Reynaud: Bistro, Bistro. 100 % Französische Küche. aus dem Französischen von Wiebke Krabbe & Heinrich Degen. Dorling Kindersley 2022 · 480 S. · 39.95 · 978-3-8310-4584-6 ★★★★★**

Das Pariser Bistro ist mittlerweile auch ein Thema für Wissenschaftler. Der Anthropologe Marc Augé (\*1935) hast sich z. B. damit beschäftigt. Er schrieb: „Sich an seinem Ort seine Zeit zu nehmen.“ Mit dieser Formel ist das Bistro gut definiert. Das können wir hier mal so stehen lassen. Doch eine wichtige Ergänzung dazu lautet so: Es ist ein Ort, wo man sich Zeit lässt, gut zu essen. Als ich noch öfter in Paris war, hatte ich u. a. zwei Bistros, wo ich gerne mittags gut gespeist habe: das Bistro „Monge“ an der Place Monge und das „Au bon coin“ in der rue Brancion gegenüber vom „Marché du livre“. Für den Abend hatte ich andere Bistros, wo ich dann nur noch ein Sandwich z. B. mit „rillettes“ gegessen habe.

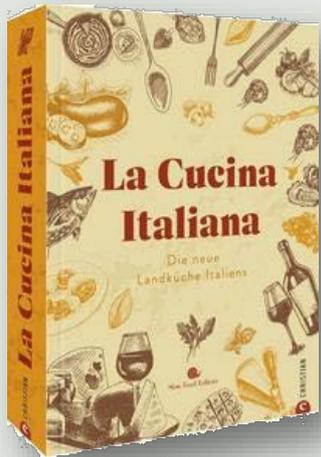
Eigentlich bin ich der Meinung, dass man diese und andere dieser Köstlichkeiten nur in einem französischen Bistro genießen kann. Man braucht dieses Flair dazu. Wer aber zuhause selber nach solchen Rezepten kochen will, für den ist dieses Buch genau das Richtige. Auf knapp 500 Seiten werden 250 Rezepte und 100 Weine vorgestellt. Aus den einzelnen Kapiteln kann man sich ein typisches Bistro-Menü zusammenstellen. Als Vorspeise z. B. „Caillettes mit Mangold“ (S. 98) Zu jedem Gericht wird in diesem Gericht ein Wein vorgeschlagen, in diesem Fall ein „Crozes-Hermitage“. In Ordnung. Wer einen Weißwein vorzieht, dem empfehle ich einen Weißwein vom Ventoux. Als Hauptgericht wähle ich ein „Daube Niçoise“, einen Rinderschmorbraten zu dem hier ein Minervois vorgeschlagen wird. Auch in Ordnung. Ein anderer Rotwein aus Südfrankreich könnte mir auch schmecken. Was Süßes zum Abschluss? Da empfehle ich eine der bekannten Tartes, die hier auf den Seiten 432–445 präsentiert werden. Wer es, wie viele Franzosen, eilig hat, dem reicht ein Croissant und ein „Café crème“ am Tresen.

Das ist schon ein kleines, üppiges Menü, da macht der Wein ein „bisschen schläfrig“, wie es im Vorwort heißt. Für ein großes Menü findet man Anregungen in den anderen Kapiteln des Buches. Aus Neptuns Reich zum Beispiel: „Thunfisch mit Schalotten“ oder „Seeteufel mit Kräuter-Coulis“. Unter der Überschrift „Feines vom Fleischer“ kann dieses ausgewählt werden: „Schweineschulter mit Käsesauce“ oder „Entenbrust mit Paprika“. Natürlich kann man auch mit einer Suppe beginnen, mit der berühmten Pariser Zwiebelsuppe oder mit einer „Kürbissuppe mit Ingwer“.

Eins dürfte hier schon klargeworden sein: Vegetarier werden wohl nicht zu diesem Buch greifen, aber diese Kürbissuppe könnte ihnen schmecken, genau wie andere Gerichte auch; unter anderem: „Lauch mit Frühlingsauce“, eine „Frühlingsminestrone“ und vieles mehr. Und gegen eine „Tarte Tatin“ oder eine „Tarte au chocolat“ werden sie auch nichts einzuwenden haben.

Zwischen dem Hauptgang und dem Dessert haben Sie vielleicht eine Käseauswahl erwartet. Dazu gibt es in diesem Buch ein großes Kapitel (S. 388–413). Sie werden hier Käsesorten finden, von denen Sie vielleicht noch nie etwas gehört haben, etwa den „Fourme d’Ambert“, den „Morbier“ oder den „Fougerous“. Zu den verschiedenen Käsesorten werden natürlich passende Weine vorgeschlagen. Viele andere Themen werden in diesem Buch behandelt, z. B. die Frage: Welcher Digestif bietet sich an? Was kann man zu jeder Zeit in einem Bistro bekommen? Etwa einen „Croque Monsieur“ oder einen „Salade Landaise“ und einiges anderes. Dem Frühstück werden hier auch einige Seiten gewidmet: S. 14–21.

Mit diesem Buch kann man sich den „Geist des Bistros“ zu sich nach Hause holen. Stéphane Reynaud, dessen Bistro „Oui, mon général“ zum Besten in Paris gewählt wurde, schreibt abschließend in seinem Vorwort: „Wir möchten mit diesem Buch an die moderne Tradition einer lebendigen Küche anknüpfen – mit Gerichten, die Erinnerungen wecken und ein Lächeln auf die Lippen zaubern, die leicht zuzubereiten sind und einfach jeden begeistern.“ Bon appétit!



**Britta Bettendorf (Produktmanagement): La cucina italiana. Die neue Landküche Italiens. a.d. Italienischen von Britta Köhler & Claudia Theis-Passaro. Christian 2022 · 376 S. · 39.99 · 978-3-95961-639-3**

★★★★★

Dieses sehr schön gestaltete Buch kann verschiedene Funktionen übernehmen. Man könnte es z. B. all denjenigen empfehlen, die sich eine mehrmonatige Auszeit für eine große Reise durch ganz Italien, vom Norden bis nach Sizilien nehmen können. In diesem Buch werden nämlich 15 Osterien vorgestellt, die nördlichste liegt in Südtirol, die süd-

lichste heißt Nangalarruni und liegt in Castelbuoni auf Sizilien. Mich könnte so eine kulinarische Reise reizen, vielleicht habe ich mal so viel Zeit. Das Buch ist aber auch ein Lesebuch. Zu jeder

Osteria haben verschiedene italienische Autoren einen Text geschrieben, fast eine Erzählung, in dem man auch erfährt, dass so eine Osteria mit viel Arbeit verbunden ist. Allgemein formuliert: „La tierra es de quien la trabaja – Das Land gehört denen, die es bewirtschaften.“ (S. 11) Das liest man in einem Text über eine Osteria in Piemont.

Man könnte im Piemont bleiben und sich ein Menü aus den hier vorgeschlagenen Gerichten zusammenstellen. Als Antipasto z. B. „Schnecken mit Ziegenkäsebruch, Zitrone, fermentierten Heidelbeeren und Mangold“ – Schon dieser Titel zeigt, dass die in diesem Buch vorgestellten Speisen mehr als nur ein wenig Erfahrung in der Küche verlangen. Das gilt auch für den Risotto, der als Primo vorgeschlagen wird: „Risotto mit Bärlauchpesto, Piemontesischer Blutwurst und Apfelessig“; diese Blutwurst kann aber auch durch eine andere Blutwurst ersetzt werden. Als Secondo wählen wir „Gebratene Steinpilze mit Ziegenkäsebruch, Karottencreme und Haselnüssen“ und als Dolce „Heuwiesen-Pannacotta mit Zirbensirup“. Wie man hier schon sieht, hat jede Osteria immer etwas Regionales zu bieten.

Man könnte sich nun auch eine Region auswählen, die man besonders mag oder wohin man demnächst mal wieder fahren wird, und dann eine dort gelegene Osteria auswählen. Zum Beispiel die Osteria del Castello, die uns in die Marken führt. In dem dazugehörigen Text von Giorgia Cannarella erfahren wir, was für viele der hier vorgestellten Osterien gilt: „Die Küche bleibt weiter mit Stolz den hiesigen Produkten treu“. (S. 211) Als Primo haben wir z. B. „Gnocchi mit Speck und Sommertrüffel“. Man sollte den für Region bekannten Guanciale wählen, ein anderer Speck ist aber auch möglich. Als Secondo empfiehlt sich Lamm nach Jägerart, das man auch zuhause zubereiten kann. Als Dolce kommt dann noch ein „Früchtekranz aus den Marken.“

Man kann aber auch das ganze Buch als ein großartiges Repertoire nehmen und sich ein Menü aus drei verschiedenen Regionen zusammenstellen. Ein Beispiel: Der Primo kommt aus Latium: „Tonarelli (wahlweise Spaghetti) mit Wollschwein-Ragout“. Aus Sizilien wählen wir „Häppchen vom schwarzen Schwein mit Trauben, Ziegen-Blauschimmelkäse und Passito“ – Passito ist ein Süßwein aus Pantelleria, der durch einen anderen Süßwein ersetzt werden kann. Die Nachspeise kommt aus Kalabrien, ein „Semifreddo mit Maronen“. Dieses Halbgefrorene lässt sich leicht mit diesen

Zutaten zubereiten: 125g süße Sahne, 1 Eigelb, 2 EL Zucker, 250g Maronenmus. Dazu passt „mosto cotto“, ein dick eingekochter Traubenmost. Wer jetzt noch keinen Appetit hat, dem ist nicht zu helfen.

In der Einführung wird das Ziel dieses Buches zusammengefasst: „Auf den folgenden Seiten lesen, sehen und erleben Sie Küchen, Gaststätten, Erzeuger und wunderbare, zauberhafte und auch raue, oft in Vergessenheit geratene Gegenden. Eine gastronomische Reise zu 15 Lokalen, deren Herzensanliegen es ist, gut zu arbeiten und Gutes zu tun.“ (S. 7) Die zahlreichen Fotos der Orte und Gebäude sowie der Speisen machen dieses Buch zu einem kulinarischen Kunstwerk. Nebenbei kann man noch seine Italienischkenntnisse erweitern, die Namen aller Speisen werden auch auf Italienisch vorgestellt.



**Alex & Léo Guarneri: Käse. Das saisonale Kochbuch. Rezepte von Alessandro Grano. Fotografien von Kim Lightbody. Jacoby & Stuart 2016 · 192 S. · 24.00 · 978-3-946593-13-3 ★★★★★**

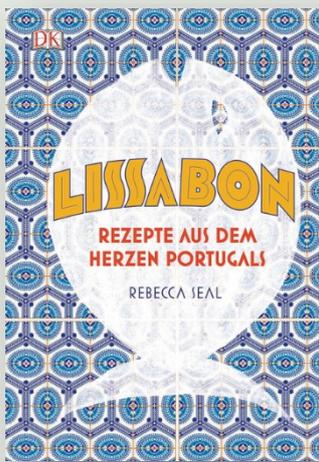
Dass Käse ein saisonales Produkt ist, war mir wie vielen anderen nicht bewusst. Erst als ich in der Schweiz lebte und erfuhr, dass der Vacherin Mont d'Or, ein Käse aus dem Jura, nur im Winter verkauft und gegessen wird, bekam ich eine leichte Ahnung. Nun ist dieses sehr schöne Buch erschienen, in dem der saisonale Aspekt im Mittelpunkt steht. Dazu heißt es in der Einleitung: „Es gibt für jeden Käse eine ganz und gar ideale Zeit für die Produktion, in der er so gut wie nur irgend möglich schmecken wird.“ Die Autoren haben ein Ziel, nämlich, „dass der Käse wirklich zum allerbesten Zeitpunkt verzehrt wird.“ (S. 21)

Das Buch kommt aus England. Mancher Leser wird sich fragen: Verstehen die Engländer was von Käse? Die haben doch nur Cheddar und Stilton! Ich wollte es auch nicht glauben, als ein Engländer mir sagte, in England gäbe es mehr Käsesorten als in Frankreich. Aber gehen Sie mal in einen Käseladen in Cornwall, Northumberland oder in Yorkshire. Da finden Sie sehr feine Käsesorten, die nur in diesen Regionen ‚gedeihen‘ und die nie auf dem Kontinent auftauchen. Die Idee zu diesem Buch ist auch in einem Käseladen entstanden, in dem der Brüder Guarneri in London. Nun gut, dahinter steht der Name Androuet. Unter diesem Namen wurde in Paris 1909 der erste Käseladen eröffnet. Dazu im Text: „Androuet ist heute erfolgreicher denn je, mit acht Geschäften in Paris, zwei in Stockholm und natürlich dem in London – alle mit derselben saisonalen Philosophie, aber unterschiedlichen Persönlichkeiten.“ (S. 25) Und Italien spielt auch eine Rolle. Alessandro Grano, von dem die Rezepte stammen, ist in Italien aufgewachsen. Später ging er nach England und hat dort seine kulinarische Ausbildung absolviert. Er schreibt: „Mein Stil ist sehr einfach. Ich habe nicht gern zu viele Zutaten auf einem Teller. Ich mag frische Aromen und versuche Aromen zu entwickeln, die den Esser an zuhause erinnern beziehungsweise in ihm ein nostalgisches Gefühl auslösen.“ (S. 27)

Was er sagt, stimmt allerdings nicht für alle Rezepte in diesem Buch. Für einige braucht man schon ein wenig Kocherfahrung, andere haben auch eine lange Liste von Zutaten. Aber alles klingt höchst delikates, und die exzellenten Fotos von Kim Lightbody regen zum Kochen und Genießen an. Nehmen wir ein Beispiel aus dem Frühlingskapitel (S. 57): *Chabichou du Poitou* mit Rösti, Pfifferlingen, pochierten Enteneiern und getrüffeltem Mayonnaise“. Da sagt zweierlei: Man lernt Käsesorten kennen, von denen die meisten bisher nichts gehört haben. Und die Zutaten sind zum Teil exquisit und nicht ganz einfach zu bekommen.

Es gibt jedoch auch ganz einfache Rezepte. Nehmen wir Beispiele aus den Herbst- und Winterseiten. Einen Croque-Monsieur bekommt man in jedem französischen Bistro. Der hier ist aber was Besonderes: „Croque-Monsieur mit Raclette, Emmentaler und Trüffelöl“. (S. 110) Das ist ganz einfach, man braucht nur Trüffelöl und Trüffelpaste, Zutaten, die aber in einem besseren Feinkostgeschäft zu haben sind. Die „Bretonische Galette mit Wildpilzen und Gruyère“ ist wirklich ganz einfach, ohne ausgefallene Zutaten. Der praktische Hausmann denkt schon mal an ein besonderes Weihnachtsmenü. Er empfiehlt einen „Rehrücken mit Knospfätzle und Cornish-Blue-Sauce“ (S. 149). Da haben wir einen englischen Käse aus Cornwall, den man wohl nicht in Deutschland bekommen kann. Doch wie bei den meisten Rezepten in diesem Buch wird eine Alternative genannt: Man könne auch einen „jungen Blauschimmelkäse mit mildem Charakter und leichter Süße“ nehmen.

Man findet in diesem Buch wirklich zu vielen Anlässen geeignete Speisen. Doch wie gesagt: Nicht alles ganz einfach, es ist gewiss kein Null-acht-fünfzehn-Kochbuch für die gestresste Hausfrau. Außerdem in diesem Buch: Anmerkungen zur perfekten Käseplatte (auch sie in den verschiedenen Jahreszeiten ganz unterschiedlich) und zu den passenden Weinen. (S. 174ff.) Und noch einmal: Das Buch ist sehr schön gestaltet – Halbleinen, Fadenheftung, angenehm mattes Papier. Ein ideales Geschenk für einen Gourmet.



**Rebecca Seal: Lissabon. Rezepte aus dem Herzen Portugals. a.d. Englischen von Susanne Keller. Dorling Kindersley 2017 · 256 S. · 24.95 · 978-3-8310-3413-0 ★★★★★**

Die Küche bestimmter Metropolen Europas – ein Thema, das sich der Verlag Dorling Kindersley vorgenommen hat. Nach dem → [Buch zu Florenz](#) kann ich auch das Buch zu Lissabon nur empfehlen. Es ist schön gestaltet und bringt Rezepte, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft; das bewirken auch die appetitlichen Fotos von Steven Joyce. In der ausführlichen Einleitung wird auf die Geschichte der Stadt (etwa auf das verheerende Erdbeben im Jahr 1755) eingegangen. Die reiche Geschichte der Stadt habe auch die Küche stark beeinflusst. „Die maurische Kultur und die Zeiten portugiesischer Kolonialherrschaft haben die Küche des Landes völlig verändert.“ (S. 9) Und

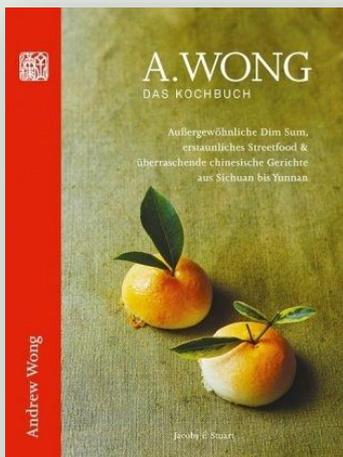
noch etwas wird hervorgehoben: Ein Herzensanliegen aller Köche, die die Autorin getroffen hat, ist es, „das traditionelle Wissen um die Küche der Stadt zu erhalten.“ (S. 10)

Nach Anmerkungen zu nützlichen Küchenhelfern und zu den Zutaten werden dann in acht Kapiteln die Spezialitäten Lissabons präsentiert. Jedem Kapitel wird noch eine kurze Einleitung vorangestellt. Zu den „Petiscos“ heißt es, dass sie mit den spanischen Tapas zu vergleichen sind, dass man sich aber in den Bars und Restaurants meist auf ein oder zwei Gerichte, „die sehr üppig ausfallen können“, spezialisiert. (S. 21) Und dann kommen sie: die frischen Sardinen auf Weißbrot, die Stockfischkroketten mit Piri-Piri-Mayonaise, die marinierten Fleischstückchen und vieles mehr. Wie im ganzen Buch wird der portugiesische Name jedem Rezept vorangestellt.

In den nächsten Kapiteln geht es um Beilagen & Suppen, Salate, Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch, Saucen und Eingemachtes, Süßes und Desserts, Getränke & Begleiter. Ich kann hier nur einige Speisen herausgreifen, die mich besonders angesprochen haben. Beim Fisch ist es natürlich der Stockfisch, der Bacalhau, der in Portugal eine wichtige Rolle spielt. „Man sagt, dass es so viele Stockfischrezepte gibt wie Tage im Jahr.“ (S. 115) In Mainz, wo ich einige Jahre lebte, gab es ein portugiesisches Restaurant, mit verschiedenen Stockfischvariationen. Köstlich!

Im Fleischkapitel gefallen mir die Chili-Brathähnchen, aber auch die würzige Blutwurst mit Apfelmus. Die Blutwurst wird in Portugal anders als bei uns gewürzt, nämlich mit Muskatnuss, Kreuzkümmel und Paprikapulver. Die Schweinerippen mit roten Zwiebeln könnten mir auch munden. Die eingelegten Zwiebeln kann man (mein Tipp) auch unabhängig davon herstellen, um sie zu anderen Gerichten zu verwenden, man kann sie auch zu Käse reichen. Haben Sie schon mal an eine Kürbiskonfitüre gedacht? Hier finden sie die portugiesische Spielart. Im ganzen Buch gibt es aufwändige, aber auch sehr einfache Rezepte. Sehr einfach ist z.B. die Nachspeise aus Frischkäse mit Honig und Mandeln. Den portugiesischen „Queijo fresco“ wird man hierzulande wohl kaum bekommen, man kann ihn aber durch Ricotta oder Quark ersetzen. Im Getränke-Kapitel findet man natürlich auch ein Sangria-Rezept, aber auch etwas so Einfaches wie Außergewöhnliches wie der Drink aus weißem Portwein und Tonicwater, den Porto Tónico.

Es macht Spaß, in diesem Buch zu lesen, und es macht Spaß, die Rezepte nachzukochen. Besonders, wenn man schon in Lissabon war und dort einige der genannten Speisen gegessen hat. Andere Leser, so wie ich, werden nun den Plan, die portugiesische Hauptstadt zu besuchen, möglichst bald realisieren... Für alle, die gerne gut essen und gerne Neues ausprobieren, ist dieses Buch ein ideales Geschenk.



**Andrew Wong: Das Kochbuch. Außergewöhnliche Dim Sum, erstaunliches Streetfood & überraschende chinesische Gerichte aus Sichuan bis Yunnan. a.d. Englischen von Nicola T. Stuart. Jacoby & Stuart 2017 · 240 S. · 24.00 · 978-3-946593-18-8 ★★★★★**

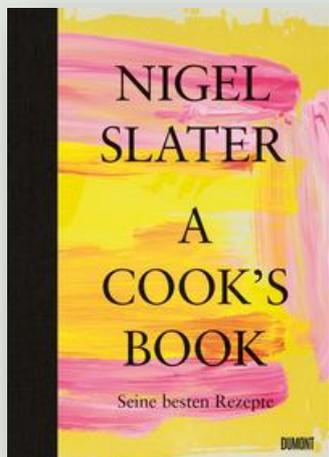
Noch ein Buch zur chinesischen Küche: Brauchen wir das? Darüber könnte man streiten. Dieses Buch ist allerdings etwas ganz Besonderes. Die Kochbücher aus dem Verlagshaus Jacoby & Stuart sind, so ist man versucht zu sagen, ganz exquisite Kreationen, z. B. das oben genannte *Saisonale Kochbuch über Käse*. Und nun dieses hier, in dem Andrew Wong einige Rezepte aus seinem Restaurant in London verrät. Ken Hom OBE schreibt im Vorwort: „Ich bin vollkommen begeistert, wie Wong klassische Gerichte mit Intelligenz und unglaublich gutem Geschmack neu interpretiert.“ (S. 6) Auf den

nächsten Seiten kommt Wong selber zu Wort. Er berichtet über die Entstehung seines Restaurants, die sich über zehn Jahre hingezogen hat. Er schreibt aber auch gleich über die Schwierigkeiten, mit denen man rechnen muss, wenn man in Europa chinesisch kochen will. Da gibt es „über 300 verschiedene fermentierte, gesalzene und eingelegte Produkte“, doch er würde „nicht einmal dem allerambitionierten Hobbykoch raten, sie selbst herzustellen“. (S.9) Hier könne man durchaus Fertigprodukte verwenden.

Gleichwohl wird hier schon klar, dass in diesem Kochbuch keine einfachen Allerweltsrezepte vorgestellt werden. Da braucht man schon eine gute Portion Erfahrung mit der chinesischen Küche. Auf Seite 122 steht das Rezept für Hor Fun-Rindfleisch. Wong schreibt, dies sei vermutlich das simpelste Rezept im ganzen Buch. Dem ist sicher so. Ich jedoch hätte hier mit einigen Schwierigkeiten zu kämpfen. Wie gesagt: Das ist kein Buch für Anfänger. Das sieht man schon an der langen Liste der Zutaten und der nötigen Geräte, die nach der Einleitung vorgestellt werden. (S. 14–20) Auch die die Grundrezepte von Saucen etc. (S. 221–236) verlangen einige Geschicklichkeit und besondere Zutaten. Aber man sollte ich nicht entmutigen lassen. Ich bin dann doch auf ein paar Rezepte gestoßen, die ich mir zutrauen würde, etwa der Pfannengerührte Eierreis und der Yangzhou-fried Rice. (S. 131) Auch das scharf angebratene Rindfleisch Yunnan-Art gehört zu den eher einfachen Rezepten.

Die schönen, professionellen Fotos zu den Rezepten machen natürlich Lust, sich ans Werk zu machen. Auf jeden Fall ist das Buch ein empfehlenswertes Lese- und Bilderbuch. Man erfährt sehr viel zur Esskultur in China. Zu den Xinjiang-Lammrippchen (S. 78) wird berichtet, dass Xinjiang eine Provinz hoch oben im Nordwesten Chinas ist. „Die Küche Xinjiangs spiegelt die ethnische Vielfalt der Bevölkerung wider.“ Dieses Rezept erscheint mir auch eher einfach zu sein. Die Küche Macaus wird im Text zu den Macau-Garnelen kurz vorgestellt. (S. 96) Auch wenn Wong den Begriff ‚Fusion‘-Gerichte eigentlich prinzipiell meidet, könne man bei der Küche von Macau doch von einer ‚Fusion‘ im engsten Sinn sprechen, „denn zu ihren typischen Zutaten gehören solche aus Südamerika, Afrika, Indien und Malaysia, natürlich in Kombination mit dem lokalen kantonesischen Kochstil.“

Lecker sind auch die Desserts in diesem Buch. Auch hierzu wieder bemerkenswerte Informationen. „Das Konzept, eine Mahlzeit mit etwas Süßem zu beenden, ist relativ neu in China und wohl dem westlichen Einfluss geschuldet. Normalerweise werden Süßes und Pikantes gleichzeitig gegessen, das mag Ihnen ungewohnt erscheinen, aber ich habe schon so manche Mahlzeit genossen, bei der süße kleine Küchlein neben gedämpften Hühnerfüßen stehen und abwechselnd als Hauptspeise verzehrt werden.“ (S. 202) Ein Rezept für geschmorte Hühnerfüße hat Wong auch in sein Buch aufgenommen. Warum? „Weil ich ein solches Rezept noch nie in einem Buch gesehen habe und ich der erste sein wollte, der es veröffentlicht.“ (S. 62) Die Hühnerfüße auf dem Teller sehen appetitlich aus, aber sie sind sicher nicht jedermanns Sache. So liest man sich durch dieses schön gestaltete Buch (rotes Halbleinen) und ist dann doch versucht, das eine oder andere auszuprobieren. Dazu zitiert Wong eine chinesische Redensart: „Mit Geduld und Beharrlichkeit ist alles möglich.“ (S. 9)



**Nigel Slater: A Cook's Book Seine besten Rezepte. A.d. Englischen von Sofia Blind. Fotos: Jonathan Lovekin & Jenny Zarins. Dumont 2022 · 512 S. · 42.00 · 978-3-8321-6912-1 ★★★★★**

Es ist für mich immer eine große Freude, wenn ein neues, wie immer schön gestaltetes Buch von Nigel Slater erscheint. Dieses ist nicht ganz neu, denn außer neuen Lieblingsgerichten hat er Klassiker neu überarbeitet. Wir finden hier z. B. das „Brathähnchen mit Ofenkartoffeln“ (S. 203f.), das man als eine Weiterentwicklung eines Rezepts aus dem Buch ► *Ein Jahr lang gut essen* interpretieren kann. In der neuen Fassung kommt eine Soße aus trockenem Marsala oder weißem Wermut hinzu. Wer sich die Mühe macht, findet sicher Vorstufen zu einigen Rezepten in einem seiner ersten Kochbücher

(N. Slater: *Real Cooking*. Penguin 1997). Man wird staunen, wenn man die Porträtfotos von ihm vergleicht (1997 und 2022): Der Mann (\*1958) ist richtig gereift, bzw. in Würde gealtert.

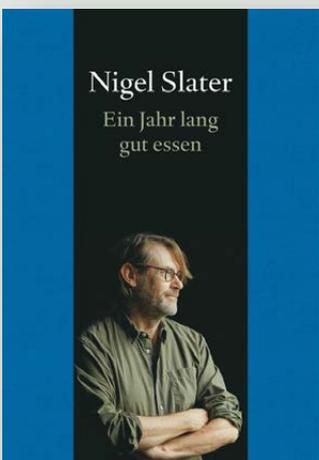
Man kann aber auch diese Vergleiche einfach sein lassen und sich aus den vierzehn Kapiteln des neuen Buchs einige Speisen aussuchen, die man beim nächsten Essen kredenzen möchte. Aus dem Suppenkapitel wähle ich für ein Menü z. B. eine „Schnelle Pancetta-Bohnen-Suppe mit Spaghetti“ (S. 53) Als nächsten Gang gibt es aus dem Geflügel-Kapitel die „Hähnchenbrust mit Senf und Marsala“ (S. 220), die kann man einfach in der Pfanne zubereiten. Wer ein anderes Fleisch bevorzugt, nimmt entweder das „Schweinefleisch mit Oloroso-Sherry und Judiön-Bohnen“ (S. 300): Dicke Schweinekoteletts machen ordentlich satt. Oder einen deftigen Lammbraten (S. 315). Kleine Hinweise zeigen, dass Slater an alles denkt: Man sollte den Braten vor dem Aufschneiden 20 Minuten ruhen lassen. Der Nachtisch sollte nun etwas leichter sein, aber Slater liebt deftige Genüsse, und die „Pannacotta aus Buttermilch und Aprikosenpüree“

(S. 386) ist auch nicht gerade ein Leichtgewicht. Slater scheut sich nicht, dafür Aprikosen aus der Dose zu verwenden. Wenn sie frisch auf dem Markt zu haben sind, kann man sicher diese auch verwenden.

Man kann ein Menü dieser Art auswählen, man kann aber auch einzelne Gerichte für ein kleines Abendessen präsentieren. Slater ist Engländer, und darum wundert es nicht, in diesem Buch ein Kapitel mit der Überschrift „Manchmal will man einfach Pie“ zu finden. Daraus spricht mich besonders ein „Hähnchen-Lauch-Pie“ an (S. 326ff.). Oder wie wäre es mit einem „Shepherd’s Pie aus Süßkartoffeln und Linsen“? (S. 135f.) Diesen findet man allerdings in dem Kapitel „Gemüse für jeden Tag“. Wer aus diesem Thema etwas mit Fisch sucht, dem empfiehlt sich der „Pie aus geräuchertem Schellfisch und Muscheln“ (S. 322) Für kalte Winterabende in fröhlicher Runde kann man einen großen Pie auswählen. Slater schreibt dazu: „Dieses gutmütige, entschieden altmodische und erdverbundene Rezept nimmt alles entgegen, was an Linsen und Gemüse bei Ihnen herumliegt. Nehmen Sie braune, gelbe oder grüne Linsen für die Füllung, Spinat oder Mangold als Blattgemüse und ein Püree aus Kartoffeln, Steckrüben, Süßkartoffeln oder Pastinaken für die Kruste (S. 334): eines der rein vegetarischen Gerichte, von denen Slater noch andere zu bieten hat.“

Dieses Buch ist eine wahre Wundertüte. Es lohnt sich, auch einen Blick in die anderen Kapitel wären: „Brot brechen“, „Ein Stück Tarte“, „Pudding und andere Sachen“, „Fünf Kuchen für jeden Tag“, „Die Stille von Käsekuchen“, „Vier Schokoladenkuchen“. Und in einem englischen Kochbuch darf auch nicht ein Kapitel über das Teeritual fehlen. Hier findet man leckere Keksrezepte wie z.B. die ganz einfachen Parmesankekse (S. 484) Dazu braucht man nur 125 g Mehl, 125 g kalte Butter, 125 g fein geriebenen Parmesan, 1 Eigelb und ein wenig Chilipulver. Insgesamt bietet dieses Buch eine erstaunliche Vielfalt. Und da sage noch einer, die englische Küche habe nur „Fish and Ships“ zu bieten.

**Nigel Slater: Ein Jahr lang gut essen. Fotos: Jonathan Lovekin.**  
**a.d.Englischen von Sofia Blind. Dumont 2016 · 560 S. · 39.00 · 978-3-8321-9912-8 ★★★★★**



Der Engländer Nigel Slater ist als Koch in Deutschland kein Unbekannter mehr. Im Dumont Verlag sind schon Kochbücher von ihm erschienen. 2005 erschien sein autobiographischer Bericht „Halbe Portion. Wie ich meine Leidenschaft für das Kochen entdeckte“ (wurde auch unter dem Originaltitel *Toast* verfilmt). Spätestens seitdem weiß man: Der Mann kann nicht nur kochen, er kann auch gut erzählen. Das gilt auch für dieses nun erschienene, monumentale, schön gestaltete Kochbuch. Slater erzählt von seinen kulinarischen Abenteuern. Zum Beispiel in Japan: „Ich bin in einem minimalistischen Hotel in der Wildnis von Hokkaido. (...) Draußen liegt Schnee auf dem Boden. Nachts wird der Garten von den Sternen erhellt...“ (S. 103) Solche Szenen sollte man sich nicht entgehen lassen.

Und auch nicht das Rezept, das er von dort mit nach Hause gebracht hat: „Schmorfleisch, Sake und Schalotten“. Gar nicht schwer. Ganz im Sinn des Meisters, der einmal geschrieben hat: „Man redet viel darüber, dass Kochen eine Kunst oder eine Wissenschaft sei. Wir machen uns doch nur einfach was zu essen.“

Ganz unpräzise schreibt er hier im Vorwort: „Mit ist immer wichtig gewesen, dass wir nicht nur das Endergebnis genießen, sondern auch die handwerkliche Arbeit auf dem Weg dorthin, den Akt des Zubereitens einer Mahlzeit für uns selbst und andere.“ (S. 11) Und man muss auch nicht alles kochen, was er präsentiert. „Manche Kapitel möchten Sie möglicherweise einfach vor dem Einschlafen lesen – zum Beispiel das über die drei Stunden geköchelte Schweineknöchensuppe...“ (S. 12) Da kann einem allerdings passieren, dass man aus dem Bett springt und sich an den Herd begibt. Etwa wenn man von der „Focaccia mit grünen Oliven und Thymian“ liest. (S. 126): einfach und lecker.

Das Buch ist im Herbst erschienen. Gehen wir also zu diesem Kapitel und lassen uns wieder zuerst ein wenig erzählen: „Das Herbstlaub war dieses Jahr außergewöhnlich. Am verblüffendsten sah die Winter-Nelis-Birne aus, deren Blätter sich beim ersten Frosteinbruch leuchtend purpurrot verfärbten. ... Von einer kurzen Reise nach Norwegen habe ich das Bedürfnis nach mehr Herbstfarben in meinen Garten mitgebracht.“ (S. 425) Diese und andere Stellen werden allen gefallen, die auch von ihren Reisen Ideen für neue Rezepte mitbringen. Hier nun wagt Slater ein Experiment: „Eine Vermählung zwischen buttrig weichen, zu bernsteingelber Marmelade verkochten Zwiebeln und dunklen, zu kleinen süßen Törtchen verarbeiteten Feigen.“ Wem dabei und dem Foto auf der nächsten Seite nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, dem ist nicht zu helfen. Er möge doch einfach zum nächsten Burger-Imbiss gehen. Allerdings: Burger ist gleich Burger. Dazu im Herbstkapitel eigene Seiten, und der von Slater kredenzte „Burger aus Rindfleisch, Chili und getrockneten Tomaten“ ist wahrlich nicht das, was bei (keine Schleichwerbung!) zu haben ist. (S. 417f.)

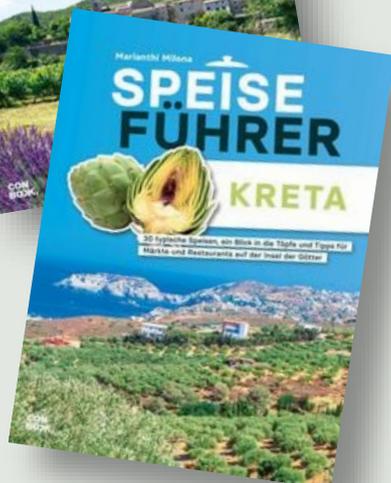
Vom Oktober ist es nicht mehr weit bis Weihnachten, und dazu finden wir hier ganz besondere Sachen: eine Weihnachtsfleischpastete, einen Christmas-Pie, warme Marzipanbrötchen, einen Schweinebauch mit Apfel-Thymian-Teigpudding. (S. 488ff.) Nun, das sind nicht ganz so einfache Rezepte, doch Slater wird nichts dagegen haben, wenn man aus seiner großen Auswahl andere Speisen für den Weihnachtsschmaus wählt. Zum Beispiel „Paniertes Lamm mit Roquefort“ oder für die, die kein Lamm mögen: „Schweinebäckchen mit Äpfeln und Cider“. Oder das „Hähnchen in Gänseschmalz mit Knoblauch-Ofenkartoffeln“ – wirklich ganz einfach, es ist mir auf Anhieb gelungen. Wer Gänseschmalz nicht mag oder es gerade nicht hat, kann auch Butter nehmen.

Wahrscheinlich sind viele Leser wie ich versucht, einige Bände aus der eigenen Kochbuchsammlung auszumustern, denn mit diesem Buch kann man eigentlich fast alleine auskommen. Man findet hier ganz unterschiedliche Rezepte, nicht nur aus England bzw. Europa, auch aus vielen anderen Regionen der Erde. Und die Rezepte bieten genug Raum, um damit zu experimentieren. Dazu Slater: „Die Rezepte sind nicht in Stein gemeißelt. Alle diese Ideen können Ergänzungen, Streichungen und Ersetzungen vertragen. Sie sind dazu da, nach Ihren Wünschen interpretiert zu werden. Ich liefere Ihnen Anregungen, keine Regeln.“ (S. 15)

In diesem Sinne: Frisch ans Werk!



**Sandy Neumann: Speiseführer Südfrankreich. Conbook 2022 · 200 S.**  
 · 14.95 · 978-3-95889-398-6 ★★★★★



**Marianthi Milona: Speiseführer Kreta. Conbook 2022 · 192 S. · 14.95**  
 · 978-3-95889-436-5 ★★★★★

Für beide Bücher gilt: Wenn man sie sich ein wenig genauer angeschaut hat, möchte man am liebsten gleich die Koffer packen, dort wieder hinfahren, um das zu genießen, was man bei den letzten Besuchen genossen oder nicht beachtet hat. Beide Bücher sind ähnlich aufgebaut. Es gibt jeweils drei Hauptkapitel: „Fisch, Fleisch und mehr“, „Gemüse und mehr“, „Gebäck, Dessert und mehr“. Außerdem einleitende Seiten, andere zu Themen, die für die jeweiligen Regionen von Bedeutung sind. Zu Südfrankreich z. B. einige Seiten über „Marseille – kosmopolitische Food-City“ oder „So gesund isst Provence-Alpes-Côte d’Azur“. Für Kreta gibt es Seiten über einzelne Städte: Heraklion, Chania, Rethymno, außerdem einen Text über „Alexis Sorbas“. In beiden Bänden findet man abschließend Seiten über Sprachhilfe und kulinarische Begriffe.

In den drei Hauptkapiteln werden Spezialitäten vorgestellt, bei denen einem das Wasser im Mund zusammenläuft. Meistens jedenfalls, man stößt aber auch auf Spezialitäten, die für Nicht-Einheimische gewöhnungsbedürftig sind. Im Kapitel über das ausgezeichnete Lammfleisch aus Sisteron, werden wir auch über die sog. „Pieds et Paquets“ informiert. Hier geht es um Hammelkutteln, die zusammen mit Hammelfüßen zubereitet werden. (S. 56) Wer das nicht mag, dem empfehle ich die „Daube provençale“, ein Schmortopfgericht, das je nach Region mit verschiedenen Fleischsorten zubereitet wird. (S. 58 f.) Hier hätte ich mir ein Rezept gewünscht. Unter der Überschrift „Do it yourself“ findet man in beiden Bänden einige Rezepte. Für mich sind das viel zu wenige. Bei den Restaurant-Tipps hätte man kürzen können. Man weiß ja auch nicht, ob das eine oder andere Restaurant noch existiert (gerade in der heutigen Zeit), wenn das Buch erschienen ist.

Die Rezepte, die in beiden Bänden auftauchen, sind gut präsentiert und leicht nachzukochen, z. B. das Rezept für Ratatouille, das ist ein beliebter Gemüseeintopf in der Provence. (S. 93) Oder das Rezept für salzige Kürbisküchlein („Kolokitha taganites“) aus Rethymno, die es auch in anderen Regionen auf Kreta gibt. (S. 117) Ganz exotisch: der Trauben-Hyazinthen-Salat, den die Autorin in Heraklion kennengelernt hat. (Rezept S. 111)

Nennen wir noch einige Gerichte aus beiden Bänden, bei denen die Erinnerung erwacht. Für Südfrankreich: die Anchoïade, der Salade Niçoise (bei dem man sich nicht einig ist, wenn es um die Zutaten geht: S. 102f.), die Fougasse, die Marrons glacés, der weiße Nougat, den man vor allem aus der Gegend um Montélimar kennt. Sehr gut ist auch der aus Werkstatt von André Boyer in Sault, den ich selber schon gekostet habe. (S. 177) Gekostet habe ich auch die Kalamari auf Kreta, die auf verschiedene Weise zubereitet werden. (S. 64f.) Was man unter diesem Namen in griechischen Restaurants in Deutschland bekommt, kann man meist vergessen. Auch den Halvás gibt es in verschiedenen Arten, dazu gibt es auch ein Rezept. (S. 168f.)

Ich konnte hier gewissermaßen nur den Appetit anregen. Die Bücher sind voll von Anregungen, Hinweisen und besonderen Kapiteln. Zu Beginn liest man am besten die kulinarischen Fakten zu beiden Regionen; man findet sie jeweils in der hinteren Umschlagklappe.



**Anton Stüber & Olaf Stüber (Hg.): Das Videoart at Midnight Künstlerkochbuch. 80 Künstler, 80 Rezepte. Kerber 2020 · 256 S. · 39.80 · 978-3-7356-0723-2 ☆☆☆☆☆**

Es ist wohl schon lange ein guter Brauch, dass man sich nach Theaterpremierern, Ausstellungseröffnungen und ähnlichen Anlässen zu einem guten Essen zusammensetzt. Der amerikanische Kulturwissenschaftler Roger Shattuck betitelte sein Buch über die Belle Epoque in Frankreich mit „The Banquet Years“, weil nach solchen Gelegenheiten ein großes Bankett veranstaltet wurde. Auf den darin enthaltenen Fotos sieht man an die fünfzig oder mehr Menschen (meist Männer) an langen Tafeln, die fröhlich zusammen schmausen. Fröhlich? Das sieht alles ziemlich steif aus. Die Fotos von Anton Stüber in diesem Künstlerkoch-

buch gefallen mir besser. Sein Vater Olaf Stüber hat es herausgegeben. Er schreibt in seinem Vorwort: „Seit über zehn Jahren laden Ivo Wessel – Freund und begeisterter Sammler von Videokunst und Büchern – und ich Künstlerinnen und Künstler ein, ihre Filme und Videos auf der großen Leinwand des legendären Kino Babylon in Berlin-Mitte dem

Publikum zu zeigen.“ Weiter kann man da nachlesen, wie es dann zu einem gemeinsamen Essen und zu diesem Buchprojekt gekommen ist. Bei diesem Essen, so vermitteln es die Schwarzweißfotos, wäre man gerne dabei gewesen. Das ist Lebensfreude pur! Leider muss ich nun einschränkend sagen, dass solche Essen in absehbarer Zeit aus den bekannten Gründen nicht mehr stattfinden können.

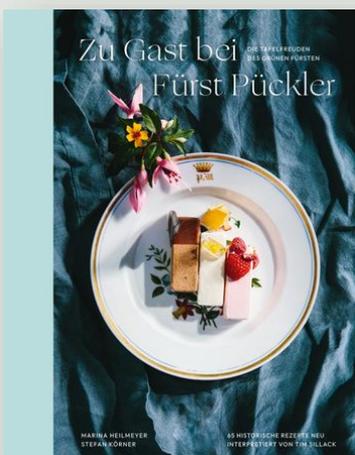
Aber wir haben dieses schön gestaltete Buch mit den ansprechenden Fotos, und vor allem haben wir die Rezepte. 80 Künstlerinnen und Künstler haben für dieses Buch ihre Lieblingsrezepte verraten. „Manche Rezepte sind sehr einfach, andere aufwendig, doch alle haben eine persönliche Geschichte zu erzählen. Mal ist es eine kurze Notiz, mal eine längere Anekdote oder einfach ein Albumfoto.“ Anton und Olaf Stüber haben die Zutaten besorgt und die Rezepte nachgekocht, was nicht immer einfach war. Auf Wochenmärkten, in Bioläden, Supermärkten, Asia- und Kosherläden wurden sie fündig. Schauen wir doch mal rein.

In sechs Kapiteln werden die Rezepte vorgestellt: Vegetarisch, Geflügel, Fisch, Fleisch, Süßes, Drinks. Jede Seite ist auf besondere Weise gestaltet. Da haben wir z. B. den Kartoffelauflauf von Benjamin Heisenberg. Eigentlich könne er gar nicht kochen, behauptet er, nur Braten falle ihm leicht. Und der Kartoffelauflauf! Er ist einfach nachzukochen, sieht lecker aus. Zu seinem Rezept hat Heisenberg eine witzige Zeichnung geliefert. Außerdem finden wir zu ihm (wie zu allen Künstlerinnen und Künstlern) die wichtigsten biografischen Daten und ein kleines Werkverzeichnis.

Ein internationales Spektrum folgt nun. Yael Bartana aus Israel präsentiert eine Hühnersuppe. Der Schotte Douglas Gordon, dessen tätowierte Hände auch auf dem Titel des Buches zu bewundern sind, bietet einen geräucherten Had-dock (Schellfisch) an, den „Cullen Sink“. Eine Anleitung gibt es nicht. „Man muss Cullen Sink nur immer wieder machen, bis man es irgendwann ‚sein eigenes‘ nennen kann.“ Es folgt eine ganze Fotoserie (S.101ff.): Gordon beim Kochen. Am Ende liegt er erschöpft am Boden. Ganz klar: Das ist kein gewöhnliches Kochbuch! Hier noch ein paar Speisen: Winning Dish oder asiatisches Nudelgericht aus (meist) westlichen Zutaten, Pizza bianca porcini (von zwei schwedischen Künstlern präsentiert!), Indische Reis- und Meeresfrüchtesuppe, Schlesische Weißwurst mit Lebkuchensoße, Estnische Blutwurst, zum Nachtisch vielleicht ein französisches Fondant au chocolat oder nur Gier-Kekse, die so heißen, weil man schnell gierig danach ist. Auch bei einigen anderen Speisen könnte man leicht gierig werden. Schon beim Betrachten der Farbfotos mit den fertigen Speisen läuft einem das Wasser im Mund zusammen.

Auf den letzten Seiten (230–253) wird noch detailliert über das anfangs erwähnte Video-Art-Festival berichtet. Dazu mehr auf ► [www.videoart-at-midnight.de](http://www.videoart-at-midnight.de)

Es besteht also kein direkter Zusammenhang zwischen den Rezepten und dieser Kunstsparte, doch insgesamt haben wir hier ein spannendes Buch in Händen, von dem es auch eine englische Ausgabe gibt: ISBN 978-3-7356-0725-6-



**Marina Heilmeyer & Stefan Körner (Hgg.): Zu Gast bei Fürst Pückler. 65 historische Rezepte. neu interpretiert von Tim Sillack. Fotografien von Marina Jerkovic. Prestel 2022 · 224 S. · 38.00 · 978-3-7913-8858-8 ★★★★★**

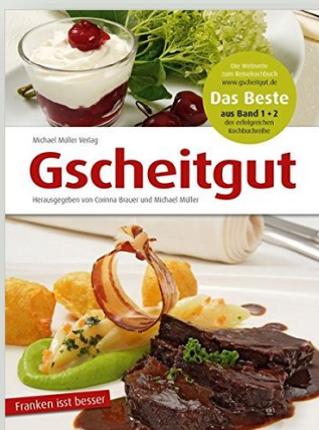
Bei Hermann Fürst Pückler-Muskau (1785–1871) spielte das Essen eine große Rolle. In den Briefen aus den Jahren 1817–1822 an seine Frau Lucie (er nannte sie Schnucke) ist immer wieder von Dinners, Soupers usw. die Rede, und man kann sich vorstellen, dass die Gäste dazu nicht in Jogging-Hosen und T-Shirt erschienen sind.

Etwa hier (datiert nachts, 3 Uhr): „Unser Souper war recht sehr lustig, und die Gäste sind erst vor einigen Minuten gegangen. Collin hat gekocht, und recht leidlich, alle Dessertsachen vorzüglich. On a bu à huit personnes 12 bouteilles de vin, et mangé 600 huitres, ce qui reste raisonnable. Ich bin müde, gute Schnucke.“ Beachtlich: 600 Austern (vielleicht waren es die von ihm geliebten „Holsteiner Austern Florentiner Art“, S. 47), 12 Flaschen Wein erscheinen mir etwas wenig. Zwei Dinge kann man hier festhalten: Der Fürst sprach Französisch so gut wie Deutsch. Dass er die „Dessertsachen“ erwähnt, wird die meisten Leser nicht wundern, wenn sie nur das wissen, was die Meisten über den Fürsten wissen: Eine berühmte Eis-Kombination wurde nach ihm benannt. Er soll sie kreiert haben, aber das war eigentlich ganz anders. Die genauen Informationen findet man in diesem sehr schönen Buch auf Seite 201.

In der Tat: Ein sehr schönes Buch mit großartigen Fotos und reichlichen Informationen über diese eigenartige Gestalt der deutschen Kulturgeschichte, den man auch den „grünen Fürsten“ nannte. Auf knapp einleitenden vierzig Seiten findet man erst mal das Wichtigste über ihn. Es war eine Ehre für alle, die bei ihm, auf Schloss Branitz, an die „üppige Tafel des Fürsten geladen“ wurden. (S. 24) Für viele von ihnen war es unvergesslich. Für uns heute ist es das gewissermaßen auch, denn die „Tafelbücher“ des Hauses sind erhalten, aus ihnen stammen die hier vorgestellten Speisen, die von Tim Sillack neu interpretiert worden sind. Die Fotos zeigen, wo gespeist wurde. Schon der Frühstückssalon ist eine Pracht (S. 37), vom Speisezimmer gar nicht zu reden (S. 54f.) Und das Tafelgeschirr wird leider nicht Jeder gerade zur Hand haben. Etwa der große silberner, reich verzierte Topf für die frische Cottbuser Krebsuppe (S. 60)

Rezept und Anleitung zur Zubereitung machen klar, dass nicht irgendein Hobbykoch hierbei tätig werden kann. Doch man findet auch Speisen, die in einer gut eingerichteten bürgerlichen Küche zubereitet werden können, aber nicht sehr viele. Aber vielleicht unterschätze ich meine Leser. Vielleicht gelingt ihnen der „Hummer à la Pückler – mit Sauce Choron“. Hier drei weitere exquisite Angebote: „Königlicher Kalbsschlegel à la Béchamel“, „Gänsebraten mit Römersalat nach Art der Köchin Karoline“, „Rehrücken Bois de Boulogne“. Eher leicht: „Ochsenszunge mit Rosinen auf sächsische Art“, „Kartoffeln à la Semilasso“. Dazu muss man wissen, dass sich Fürst Pückler „Semilasso“ (der Halbmüde) nannte. Erläuterungen dazu und zu vielen anderen Details über Fürst Pückler und seine Zeit findet man über das ganze Buch verteilt, so z. B. über die Kochbücher des Fürsten (S. 191–193). Da kann man einiges lernen. Die Werke von Alexis Soyer (1810–1858) werden von Pückler empfohlen. Er hat als Koch Karriere in England gemacht, und vielleicht kann die Hausfrau von heute dieses Buch verwenden: *The modern house-wife* (1849), in dem viele Rezepte für Ananas zu finden sind. Pückler kannte ihn nicht persönlich, dafür aber Madame Bertha Strauß, die seit 1861 Schlossinspektorin am Hof des Fürsten war. Berühmt waren ihre Obstrezepte und Marmeladen. Ihr Kompott mit Pfirsichen ist ausnahmsweise leicht zuzubereiten (S. 198).

Man kann seine Gäste damit überraschen und so ankündigen: Das gab es auch beim Fürsten Pückler! Und vielleicht noch dieses Zitat aus Pücklers Tagebuch anhängen: „Meine Haupteigenschaft ist der Geschmack – der in allem das Vollkommenste zu erreichen sucht, und es zu finden versteht.“



**Corinna Brauer & Michael Müller (Hrsg.): Gscheitgut. Franken isst besser. Michael Müller 2016 · 368 Seiten · 24.80 · 978-3-95654-499-6**

★★★★★

Vergesst die bayerische Küche! In Franken isst man besser! Nun, so radikal muss man es nicht ausdrücken, doch in Franken hat man schon immer sehr gut gegessen. Und die Fränkische Schweiz, um die es in diesem Buch hauptsächlich geht, ist in dieser



Hinsicht fast das Paradies. Dahin lohnt sich immer eine kleine oder große kulinarische Reise. Wer eine solche plant, hat nun mit diesem Buch (nach zwei Vorgängerbänden) den idealen Begleiter. Zitieren wir aus dem Vorwort von Corinna Brauer und Michael Müller: „Mit diesem Buch wollen wir ihnen Lust machen, sich in Zeiten genmanipulierter Supertomaten wieder auf ursprüngliche Zutaten zu besinnen, so wie sie je nach Jahreszeit in der Region verfügbar sind.“ (S. 3) Um eine kleine Reise optimal zu planen, gibt es im vorderen Vorsatz eine Landkarte. Hinten findet man einen Saisonkalender für Kräuter, Obst und Gemüse.

Das Buch ist in Kapiteln nach den Jahreszeiten gegliedert. Innerhalb dieser Kapitel werden eine Reihe von Gasthöfen in der Fränkischen Schweiz und im Umfeld vorgestellt, zusammen mit ihren Rezepten. Man kann sich also nicht nur eine Reiseroute zusammenstellen, man kann auch die Rezepte nachkochen. Sie werden alle gut erklärt, mit ein bisschen Kocherfahrung hat man damit keine Schwierigkeiten. Eingestreut sind Reportagen über kulinarische Besonderheiten, zum Beispiel über die Wiesentforelle, das Juralamm, das Bamberger Hörnla (eine herrliche Kartoffelsorte) und über Bier und Obstbrände.

Lesen Sie jetzt erst weiter, wenn Sie ein wenig Zeit haben, um in die Küche zu gehen, oder ein paar Tage, um einen der Gasthöfe anzusteuern. Denn was auch immer ich aus dem Buch auswähle, das Wasser läuft einem im Mund zusammen. Ich bleibe beim Herbst und Winter, bei den Jahreszeiten, die jetzt ‚ins Haus stehen‘. Einleitend ist allerdings zu sagen, dass Fleischgerichte eine große Rolle spielen. Doch es gibt auch Vegetarisches, etwa das Muggendorfer Kürbisgulasch, das dort im Gasthof zur Wolfsschlucht serviert wird. Im Gasthof Alter Brunnen in Marloffstein gibt es einen Strudel vom fränkischen Wurzelgemüse mit Meerrettichschaum. Und viele Nachspeisen sind natürlich sowieso vegetarisch: Haselnussküchlein im Glas mit Birnen-Ingwer-Relish, Rotweibirne mit Lebkuchenparfait, Fränkische Apfelcrêpes...

Aber wie gesagt: Wer deftige Fleischgerichte liebt, der is(s)t hier richtig. Wildschweinrücken mit Edelpilzen und Kartoffel-Lauchstrudel, Schweinebauch mit Petersiliengemüse, Gänseragout mit Röstklößen und Berberitzen-Rotkaut... Und die Fische nicht zu vergessen: Mousse vom Räucherfisch oder Pochiertes Karpfenfilet auf Rahmwirsing mit Rote-Beete-Kartoffelstampf. Im Frühlingskapitel findet man einige Forellengerichte. Da bekommt man richtig Lust, ein Weihnachts- oder Silvestermenü nur aus diesem Buch zusammen zu stellen. Zuerst eine Cremesuppe vom Erdkohl-rabi, dann vielleicht die Mousse vom Räucherfisch, dann den Rehbraten mit Apfelrotkraut und zum Schluss weiße Zimt mousse mit Rumfrüchten. Nun gut: das Wort Kalorien sollte man erst einmal vergessen. Traditionsgemäß trinkt man Bier dazu, es gibt ja hier unzählige kleine Brauereien. In der kalten Jahreszeit empfiehlt sich das Bockbier. Im Bierkapitel (S. 316 – 319) findet man zum Gerstensaft alle wichtigen Erläuterungen. Es wird aber niemand etwas dagegen haben, wenn man einen fränkischen Wein kredenzt.

Ein richtiger Professor kommt auch zu Wort, der Geographieprofessor Bätzing von der Uni Erlangen-Nürnberg. Er schreibt in seinem Geleitwort, man solle feststellen, „dass zum optimalen Genuss die typische Landschaft der ‚Fränkischen‘ und die dortigen Gaststätten untrennbar dazugehören.“ (S. 5) Des hätt’s etzat aach net gebraucht, würde der Franke sagen, aber es stimmt natürlich.

Zum Buch gibt es auch eine Webseite: [www.gscheitgut.de](http://www.gscheitgut.de)



## Inhaltsverzeichnis

Tobias Roth & Moritz Rauchhaus (Hgg.): Die Speise- und Wunderkammer der exzentrischen Küche. Verlag das kulturelle Gedächtnis 2022 .....	2
Emiko Davies: B`acari e Cicchetti 55 k`ostliche Kleinigkeiten aus der venezianischen K`uche. Christian 2022.....	3
St`ephane Reynaud: Bistro, Bistro. 100 % Franz`osische K`uche. Dorling Kindersley 2022.....	4
Britta Bettendorf (Produktmanagement): La cucina italiana. Die neue Landk`uche Italiens. Christian 2022.....	5
Alex & L`eo Guarneri: K`ase. Das saisonale Kochbuch. Jacoby & Stuart 2016.....	6
Rebecca Seal: Lissabon. Rezepte aus dem Herzen Portugals. Dorling Kindersley 2017.....	7
Andrew Wong: Das Kochbuch. Au`bergew`ohnliche Dim Sum, erstaunliches Streetfood & `uberraschende chinesische Gerichte aus Sichuan bis Yunnan. Jacoby & Stuart 2017.....	8
Nigel Slater: A Cook's Book Seine besten Rezepte. Dumont 2022 .....	9
Nigel Slater: Ein Jahr lang gut essen. Dumont 2016.....	10
Sandy Neumann: Speisef`uhrer S`udfrankreich. Conbook 2022.....	11
Marianthi Milona: Speisef`uhrer Kreta. Conbook 2022 .....	11
Anton St`uber & Olaf St`uber (Hg.): Das Videoart at Midnight K`unstlerkochbuch. 80 K`unstler, 80 Rezepte. Kerber 2020.....	12
Marina Heilmeyer & Stefan K`orner (Hgg.): Zu Gast bei F`urst P`uckler. 65 historische Rezepte. Prestel 2022.....	13
Corinna Brauer & Michael M`uller (Hrsg.): Gscheidgut. Franken isst besser. Michael M`uller 2016.....	14