



Svenja Mattner-Shahi & Britta Welzer
Koch dich nach Frankreich
30 genussvolle Fernweh-Rezepte

EMF 2023 · 80 S. · 12.00 · 978-3-7459-1498-6 ★★★★★

Es ist ein kleines dünnes Büchlein, der Einband in den französischen Nationalfarben blau-weiß-rot gehalten, mit stilisierten Zeichnungen, und allesamt symbolisieren etwas, das man automatisch mit Frankreich verbindet. Wohl jeder wird wenigstens etwas erkennen: den Eiffelturm oder Notre Dame, die französische Fahne und die Weinflasche, das Baguette und die Kontur des Landes ... Beim Aufschlagen begegnet überraschend ein

Foto, ein Blick von oben über die Stadt, hinten der Eiffelturm, in den verhaltenen grauen Farbnuancen, die ich auch seit meinem Studiensemester mit Paris assoziiere. Und dann beginnt das Kochbuch, ganz persönlich gehalten: Das Vorwort erzählt die hübsche Geschichte, wie die beiden Autorinnen mit ihren Eltern schon als Kinder in den Ferien mit Frankreich samt seiner Sprache und seinem Essen immer wieder in Kontakt kamen, sei es Paris, die Normandie oder Toulouse.

Im Buch zeugen immer wieder Aufschlagseiten mit Fotos von diesem persönlichen Verhältnis. Solche Szenen und Momente kann man nur einfangen, wenn man ein Land oder einen Ort liebt: das Fahrrad mit seinem Einkaufskorb voller Flieder und Baguettes; ein blütenumranktes Fenster, davor Weinfässer und sehr schlichte Holztische; Croissants in einem Schaufenster; ein karges Backsteinhaus; zwei Männer im Weinberg, eine alte Kirche, ein rosenbewachsener Torbogen ... Allein das Blättern in diesem Buch versetzt den erwartungsvollen Leser in gespannte Erwartung.

Nach sechs Seiten Einführung – Bienvenue en France!, Küche und Genuss in Frankreich, Typisch Französisch – beginnt auf Seite 12 der Hauptteil: Rezepte. Sie stehen einfach nacheinander, ohne gliedernde Überschrift, aber man versteht schnell, dass diese 30 Rezepte in etwa Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise oder kleine Snacks zum Kaffee bieten oder Gerichte zu bestimmten Tageszeiten, seien es ofenfrische Madeleines zum Frühstück, für unterwegs eine Croque Madame auf die Hand, eine Maronencremesuppe, Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio oder die klassische französische Zwiebelsuppe.



Die Rezepte sind für eine unterschiedliche Anzahl von Personen angelegt oder für eine bestimmte Stückzahl; das lässt sich bei Bedarf recht schnell umrechnen auf das, was man selbst benötigt.



Jedes Rezept – siehe die Fotos oben – ist im Bild festgehalten, so soll es also aussehen. Und das gefällt mir ganz besonders, weil es ohne jeden Schnickschnack ist, ein Tellergericht, das auf jeden weiteren Seitenschmuck verzichtet, allenfalls mal ein Besteck, ein Stück vom Topfdeckel, ein Untersatz. Nichts lenkt hier ab. Und das Essen ist auch nirgendwo aufgestylt, es geht um dieses Rezept und sonst um nichts. Das macht mir das Buch sehr sympathisch.

Noch viel besser ist, dass die dem Foto gegenüberliegende Seite eine sehr präzise Auflistung der benötigten Zutaten bringt; bei Salaten ist das Dressing eigens angegeben, bei Meringue-Törtchen z.B. etwa schön gegliedert der Mürbeteig und das Baiser, die einzelnen Arbeitsschritte gut getrennt und ausführbar. Ist etwas anzumerken, folgt noch über zwei, drei Spaltenzeilen ein „Außerdem“. Hin und wieder gibt es noch auf der Seite einen großen blauen Punkt, einen speziellen Tipp, etwa, wenn man das Rezept auch abwandeln kann oder wenn etwas besonders zu beachten ist.

Ganz am Ende des Buches lese ich erfreut, dass es diese „Koch dich nach ...“-Reihe auch noch für Israel, Japan und Italien gibt. Kann also gut sein, dass wir demnächst noch mehr davon vorstellen!