

All you need is London

... heißt es auf einem der beiden Bücher, die ich im Folgenden vorstelle. „Die Metropole an der Themse lässt mit ihrem urbanen Charme keine Wünsche offen. Hand in Hand durch die königlichen Gärten spazieren, die pastellfarbenen Häuser in Notting Hill bewundern, sich durch die bunten Straßen von Camden Town treiben lassen oder Sterne gucken auf dem Primrose Hill ...“ (Covertext). Und so wundert es denn auch gar nicht, wenn fast zeitgleich zwei wundervolle Bildbände erscheinen, eigentlich Kochbücher mit Rezepten, die aber so viel mehr zu bieten haben und den Leser eintauchen lassen in eine der faszinierendsten Städte zumindest Europas.

Gabriele Gugetzer & Katya Katkova:
**Lunch in London. 50 echt britische
Rezepte von Late Breakfast bis After-
noon Tea. Christian 2022 · 224 S. · 29.99 ·
978-3-95961-660-7 ★★★★★**

**Anne-Katrin Weber: London Love Story.
Rezepte & Geschichten. Hölker 2022 · 176
S. · 30.00 · 978-3-8297-4858-288117-287-5
★★★★★**



Die Autoren und Fotografen beider Bücher sind ganz offenbar zu einem sehr ähnlichen Ergebnis beim Aufbau ihres Buches gekommen: Die englische Küche ist längst nicht so schlecht wie (manchmal) ihr Ruf, aber etwas Besonderes wird sie, wenn man das Herz Englands mit einbezieht, die Hauptstadt, London. Nicht unbeabsichtigt trägt das bei Hölker erschienene Buch den Titel „London Love Story“, und dann erst als Untertitel „Rezepte & Geschichten“. Deshalb sind es auch drei Fotografen, die den Band optisch gestaltet haben, Julia Hoersch, die die kulinarischen Ergebnisse der Rezepte festgehalten hat, und Jen und Simon Darr mit den hier so genannten Stimmungsfotos. Beide gehen eine ausgesprochen glückliche Verbindung miteinander ein.

Das Buch gliedert sich sehr schön in vier größere Teile, Breakfast & Lunch, Lunch & Picknick, Tea Time und Dinner & Pub, jedes Kapitel hat eine fast emotionale „Einleitung“, die den Leser schnell in seinen Bann zieht, in eine ganz bestimmte Stimmung versetzt: Frühling in London – Ein Date am Wasser – It’s tea time! – Bis zum Mond und wieder zurück. Dann folgen Rezepte, die zu den jeweiligen Anlässen und



Mahlzeiten passen, zwischen elf und fünfzehn in den einzelnen Kapiteln. Und auch die sind unterbrochen von Texten, vier bis sechs an der Zahl, und sehr unterschiedlich und abwechslungsreich: die Stadt als Filmkulisse, Briefe von Virginia Woolf, Oscar Wilde, Prinz Albert an Queen Victoria; Auszüge aus Romanen, ein Shakespeare Sonett, schicksalhafte Liebesgeschichten ... alles wunderbar stimmig und optisch eingerahmt auf jeweils einer Seite, wie ein wertvolles Schriftstück oder gar ein Bild. Das stimmt ein, macht erwartungsvoll, lässt bei denen, die London kennen und lieben, längst vergangene Szenen vor den inneren Augen vorbeiziehen. Gedanken und Erinnerungen gehen auf Wanderschaft ...

In die Normalität zurückgerufen wird man dann beim Umblättern durch die Rezepte. Oft beansprucht jedes für sich eine Seite, dann gegenüber mit einem meist ganzseitigen Farbfoto, natürlich nicht einfach nur so, sondern hübsch angerichtet, mit Kleinigkeiten, die von der lebenswerten Vorliebe der Engländer für „kitsch“ zeugen, ein Farbfleck, ein schöner Teller, ein Figürchen, die Vase mit einem stimmungsvollen Zweig ... Und dabei bleibt es nicht, denn die Stimmung wird aufgegriffen von den anfangs genannten Stimmungsfotos, scheinbar Schnappschüsse von Straßenszenen, hier ein lauschiger Park, dort eine alte Tür in einem verwilderten Garten, ein halb verblühter Rosenstrauch, ein Straßenkiosk, die Houses of Parliament, und immer wieder Menschen, ungezwungen, Augenblicksaufnahmen, hier eine offene Tür, da ein abgestelltes Fahrrad, dort ein aufgeschlagenes Buch am Fenster. Man kann sich nicht satt sehen.

Ja, und dann natürlich die Rezepte, von denen viele den englischen Originalnamen tragen und von denen die meisten sicher auch schon gehört oder die sie womöglich auch schon selbst probiert haben: Welsh Rarebits etwa oder die Eggs Benedict, Jacket Potatoes oder Scotch Eggs, die berühmten Scones mit clotted cream, Orangen Marmelade, die Selleriecremesuppe mit Stilton und natürlich der Classic Burger. All das und noch viel mehr kann man nachkochen oder backen, die Rezepte sind für eine bestimmte Anzahl von Personen berechnet oder nach Stück bzw. Scheiben. Eine sorgfältige und präzise Auflistung der Zutaten, deren Beschaffung hier kaum ein Problem sein dürfte, erleichtert die Planung und Vorbereitung, und der gesamte „Arbeitsprozess“ ist immer übersichtlich in einzelne, nummerierte Arbeitsschritte gegliedert, alles dankenswerter Weise mit unseren Maß- und Mengenangaben.

Was soll man noch dazu sagen – ich bin sozusagen schockverliebt in dieses Buch, egal ob Rezepte oder Fotos oder Geschichten und Gedichte, denn alles zusammen bildet eine ganz wundervolle Einheit und ergänzt sich gegenseitig. Und damit macht auch der Untertitel des Buches wirklich Sinn: London – eine Love Story, und zwar für immer!



„50 echt britische Rezepte von Late Breakfast bis Afternoon Tea“ ist eine nötige Ergänzung des Titels bei unseren zweiten Buch, damit man diesen nicht zu eng fasst. Und natürlich ist auch dieses ein Koch- und Backbuch, und ebenso natürlich ist es eine Liebeserklärung an die Stadt. „London ist bunt. Elegant. Aber auch anstrengend. London ist kosmopolitisch. Traditionsbewusst. Aber auch anstrengend – ja, das sagte ich schon [...] Möchten Sie jedoch eintauchen in eine wirkliche Weltstadt, in der es für jeden Geschmack etwas gibt, wo die zeitlose Eleganz von Downton Abbey Seite an Seite existiert mit völlig untragbarem Klimbim, wo Sie der Zeitungshändler beim dritten Besuch schon mit „Hello dear“ anspricht, wo Sie hervorragend essen können ...“.



Eine Liebeserklärung, ja, das sagte ich auch schon. Aber Gabriele Gugetzer hat sie ganz anders aufgebaut, nämlich nicht nach Mahlzeiten oder Esszeiten, sondern – nach Gebieten in London. Und so wandern wir mit den Rezepten, die sie zusammengetragen hat, durch die City of Westminster, den Royal Borough of Kensington & Chelsea, den London Borough of Camden und den of Southwark und schließlich nach Hampton Court, was ja nun nicht unbedingt zentral in London liegt.

Schlägt man das vier Seiten umfassende Inhaltsverzeichnis auf, sieht man schön den Aufbau des Buches, denn es arbeitet mit zwei Schriftfarben und mehreren Schriftgrößen. Die genannten Bezirke gliedern sich in ca. 50 Rezepte, und zu einer Reihe dieser Rezepte kommt eine ganze Seite mit Fotos der Gegend, wie sie unterschiedlicher nicht sein könnten. Aber sie fangen perfekt den Schmelztiegel London mit seiner Vielfalt an Kulturen ein. Das sind nur manchmal ganzseitige Fotos, etwa das von dem Hund an der Leine seines Herrchens; meist sind aber mehrere Fotos zusammengestellt als eine Collage: Fotos von prächtigen Bauwerken (eher unbekannt, die man kaum auf der Postkarte findet), in unmittelbarer Nachbarschaft zu einem erlesenen Muschelgericht, daneben ein südländisch aussehender Küchenarbeiter. Und so erhält man schöne Einblicke in eindrucksvolle Gebäude, Freizeitgebiete, Pubs, Bahnhöfe, verrückt bemalte Hausfassaden, Kirchturmspitzen, Wartesäle, Denkmäler, Bücherstände auf der Straße, einfach nur bunten Kitsch oder eines der prachtvollen eleganten Kaufhäuser.

Und dazwischen dann die Rezepte, immer mit einem ganzseitigen Farbfoto, gegenüber die Auflistung der benötigten Zutaten und die Arbeitsanweisungen in einzelnen Schritten. Hier habe ich mich etwas schwer getan mit der unverhältnismäßig kleinen Schrift (maximal 10 pt, würde ich sagen, eher weniger) und dem „zarten“, blassen Font, immer wieder auch ein Tipp oder eine Anmerkung optisch abgesetzt durch Kursivdruck in einem unglücklich gewählten hellen Ocker, das keinen Kontrast zu dem weißen Papier bilden will. Ältere Leser und Nutzer könnten hier Schwierigkeiten haben.

Das ändert nichts an dem Vergnügen, mit dem man anhand dieses schönen Buches durch die Metropole streift oder sich gleich in die Küche begibt, um etwas auszuprobieren.

Denn eines ist auf jeden Fall wichtig und richtig: Die englische Küche ist deutlich besser als ihr Ruf. Finden Sie es heraus!