

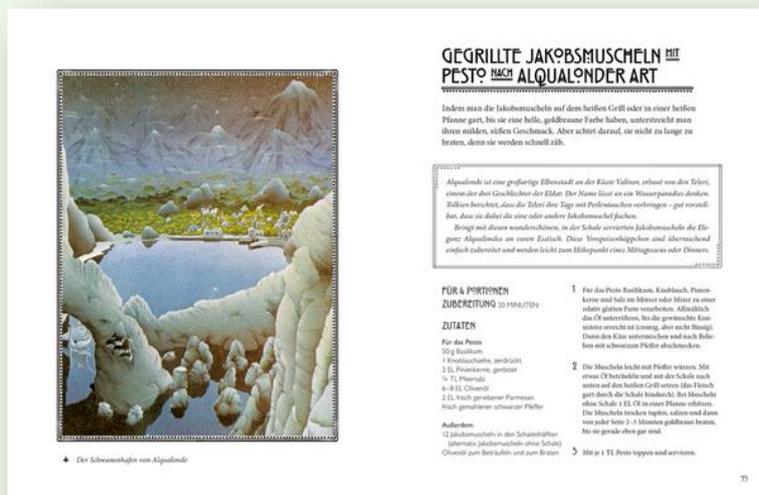
Robert T. Anderson

Das große Kochbuch ★★★★★ inspiriert von Tolkiens Legenden

aus dem Englischen von Carla Gröppel-Wegener
 Hölker 2020 · 176 S. · 24.00 · 978-3-88117-246-2

Was gibt es heutzutage nicht alles an Kochbuchthemen? Entweder es werden die typischen Küchen exotischer Länder vorgestellt oder besondere Zubereitungsformen fokussiert, unterschiedlichste Richtungen gesundheitsfördernder Mahlzeiten werden präsentiert, die Ausgewogenheit oder Gewichtsabnahme oder milieuverändernde Eigenschaften haben. Mal geht es nur um Fleisch,

mal nur ganz ohne tierische Produkte – ein wenig sind viele Leser überfordert von Zutaten, chemischen Analysen und physiologischen Tricks, die da anscheinend „zur Wirkung gebracht“ werden. Und manchmal hat man den Eindruck, dass Essen vor allem einer Sache nicht dienen soll: dem Genuss.



Da erscheint es fast wie eine Erholung, wenn das Thema eines Kochbuches mal nicht allzu viel mit Diät oder politischer Korrektheit zu tun hat. Denn hier wurde mit Bezügen zu Tolkiens Legenden ein ungewohnter Ansatz gewählt, der jedenfalls an Genüssen interessiert ist. Denn auch der nur oberflächlich mit der Sagenwelt eines J. R. R. Tolkien vertraute Leser wird sich erinnern, dass nahezu sämtliche Personen der Tableaus vom *Kleinen Hobbit* oder dem *Herrn der Ringe* sich in vielem unterscheiden mögen, aber nicht in ihrer

Leidenschaft für leibliches Wohlergehen. Schon die Einleitung dieses Buches erinnert an die unzähligen Erwähnungen von Mahlzeiten, Proviant und Zaubersäften. Ein fast unerschöpfliches Reservoir für Rezepte, so sollte man also meinen.

Doch hat Tolkien überhaupt Rezepte hinterlassen? Sicher nicht mit einer Zutatenliste und Mengen- sowie Zubereitungsangaben. Dennoch ist es dem Autor hier gelungen, für manche Gerichte, die in den Originalgeschichten erwähnt werden, überzeugende – und durchaus recht praktikable Rezepte zu

entwickeln und vorzustellen. Ob Bilbos Schweinefleischpasteten oder Beorns Honigkuchen (als Beispiele), schon beim Lesen durchzieht ein Gefühl von Wohlbehagen das Gemüt des Lesers. Hinzu kommen Gerichte, die man als Huldigung an Personen und Orte verstehen soll, wenn es z. B. um den flammenden Balrog oder die Grauen Anfurten geht.



Gegliedert ist das Buch nach den sechs täglichen Mahlzeiten der Hobbits: Frühstück, zweites Frühstück, Elevesens, Mittagessen, Teezeit und Abendessen. Auch Getränke finden sich in der Sammlung. Über eines muss man sich allerdings klar sein: Der Herkunft des Schriftstellers wie seiner Bücher entsprechend gibt es starke Anklänge an typisch britische Küche. Seien es Porridge oder Rauchige Geschmorte Bohnen, Bannocks Fladenbrote oder Chutneys, Forelle in Tee-Marinade oder Vollkornscones – der Ursprung

bleibt erkennbar. Dennoch sind es nicht nur die Namen, die den Gerichten einen Tolkien-Touch verleihen, immer wieder werden Geschichten eingestreut, Originalstellen zitiert oder an Verhaltensweisen aus dem Reich von Mittel Erde erinnert. Dazu kommen aber auch französische Anklänge wie bei der Tarte Tatin von Roter Bete und Ziegenkäse oder arabisch inspirierte Ideen wie der Warme Feigen-Prosciutto-Salat mit Blauschimmelkäse oder eine Haradrim-Tajine.

Sagen wir es zunächst ganz einfach: Es ist ein Kochbuch voller einfallreicher und noch nicht so abgenutzter Rezepte, nicht immer ganz einfach und nicht immer für sparsame Haushaltung geeignet. Aber vieles verspricht sehr ansprechende Genusserlebnisse, vor allem, wenn man sich die Zeit nimmt und die quasihistorischen Geschichten „drumherum“ auf sich wirken lässt. Dabei wundert man sich, dass so viele hübsche und interessante „Fakten“ aus dem Tolkien-Œvre verwendet konnten, obwohl ausdrücklich betont wird, dass dieses Kochbuch ohne den „offiziellen Segen“ der Tolkien-Erben und des Verlages erscheint. Es lohnt sich dennoch, mehr als nur einen Blick hineinzuzwerfen. Genießen Sie es!