



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 erweckt. 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.

PS. Speiseführer gibt es im Conbook Verlag auch über Mallorca und New York (Stand Oktober 2022).