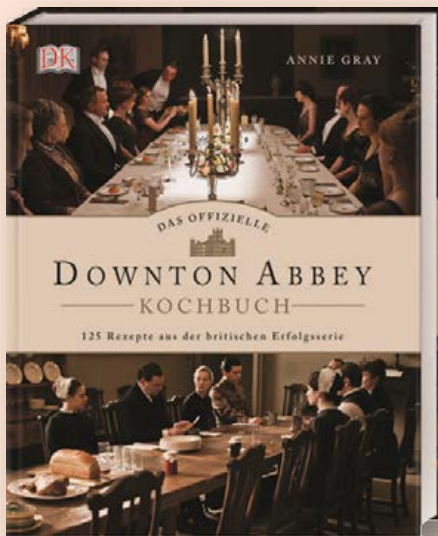
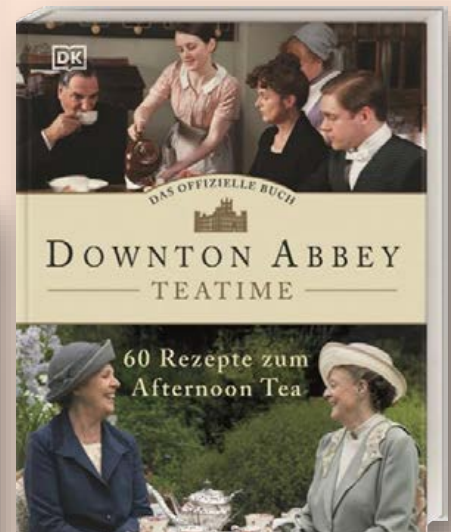
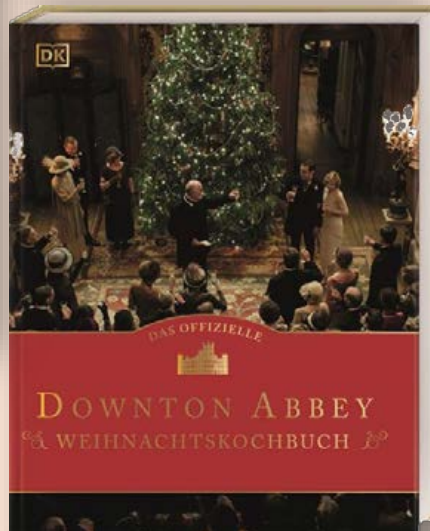




## Zu Gast auf



## Downton Abbey



Es wird nicht allzu viele Menschen in Deutschland geben, die noch nie etwas von Downton Abbey gehört haben, und nun, da Serie und Specials vor einiger Zeit zu ihrem Ende gekommen sind, ist die Sehnsucht nach dieser längst vergangenen Welt groß, die sich in den 100 Jahren Abstand längst zum Guten hin verklärt hat. Davon zeugen auch gleich mehrere eindrucksvolle Bildbände, die 2019 und 2020 erschienen sind. Sie nehmen ihre Leser und Nutzer nicht nur mit in die herrschaftliche Küche und bieten ihnen die wunderbarsten Rezepte, von Vorspeisen und Vorsuppen über die glanzvollen Hauptgerichte zu den erlesensten Desserts, sondern lassen sie mit ihren zugehörigen Texten Teil dieser alten Welt werden und bieten eine Fluchtmöglichkeit aus der heutigen schwierigen Zeit, in der sich düstere Vorstellungen mit Verschwörungstheorien paaren und den Blick auf das diesjährige Weihnachtsfest ganz schön verstellen.



**The Countess of Carnarvon: Weihnachten auf Highclere Castle. Rezepte und Traditionen aus dem echten Downton Abbey. aus dem Englischen von B. le Coultre, Brigitte Rüßmann & Wolfgang Beuchelt.**  
Knesebeck 2019 · 320 S. · 35.00 978-3-95728-396-2

Den Einstieg soll hier ein wunderbares Buch machen, das den Leser mit seinem vertrauten Coverfoto des Castles lockt, dem Schauplatz der Serie. Aber im Buch selbst bleibt der Bezug unauffällig und unaufdringlich, mit einigen wenigen Anspielungen und Fragen in den sechs Quizen – schön!

Geschrieben wurde das Buch von der Hausherrin des mehr als 250-Zimmer-Anwesens, Lady Fiona Carnarvon, 8. Countess of Carnarvon, die einen durchaus alltagstauglichen Eindruck macht und ganz auf die arrogant idiotischen Allüren verzichtet, die derzeit etwa der amerikanische Noch-Präsident ob seiner Stellung an den Tag legt. Ein Studium von Englisch und Deutsch an der Edinburgh University St. Andrews und ein eigenes Fashionlabel weisen sie als bestens geeignet für die Rolle als Verfasserin dieses in jeder Hinsicht schwergewichtigen Buches aus, sie hat – in perfekter Vermarktung – bereits mehrere Bücher über das Leben in Highclere Castle veröffentlicht, zum Beispiel *Lady Almina* und *das wahre Downton Abbey*.



Es wäre also falsch, dieses Buch auf ein bloßes Koch- und Backbuch zu reduzieren, obwohl die Rezepte einen großen Teil einnehmen und, wie alles andere auch, großartig präsentiert werden: jedes auf einer kompletten Aufschlagseite, die eine Seite mit einem ganzseitigen Foto des kulinarischen Ergebnisses, immer liebevoll in einem weihnachtlich-festlichen Rahmen präsentiert, die andere mit dem Rezept, das einleitend immer über seine Herkunft oder besondere Verwendung berichtet. In einer Spalte folgen die benötigten Zutaten (die Mengenangaben berechnen sich meist für mindestens 6–8, oft 10–12 Personen), dankenswerterweise in Gramm und Milliliter umgerechnet, so dass man sich das Hantieren mit Ounces und Pounds und anderen Herausforderungen erspart. Die Zubereitung selbst gliedert sich in einzelne Arbeitsschritte, die so klar und einfach gehalten sind, dass man kaum glauben mag, das im Foto präsentierte Werk könne tatsächlich das Ergebnis sein.

Der Leser folgt Lady Carnarvon durch die Winter- und Weihnachtszeit auf ihrem Castle, das seit 1000 Jahren in Familienbesitz ist. Sie erzählt von ihren Vorfahren und deren Traditionen, die bis heute weitergepflegt werden, von gemütlichen Familienabenden und rauschenden Festen mit Tänzern und Dudelsackspielern, von denen



alte Tagebucheinträge und Briefe zeugen. Es gibt sie auch heute noch, und der Leser darf daran teilhaben in vielen kleinen und großen Fotografien, aus den Archiven geholt oder aus dem heutigen Leben gegriffen. Und das gilt auch für das oft schwer arbeitende Personal als einem festen Teil der Familie. Wunderschöne Naturaufnahmen von Spätherbst bis tiefstem Winter runden das Buch ab, machen es zu einer Augenweide und lassen die Leser ein- und abtauchen in eine Welt, die wir hier nicht (mehr) kennen.

In 12 Kapitel teilt sich das Buch, auch diese dem Verlauf der Zeit folgend: Weihnachten naht | Planungen & Vorbereitungen | Adventszeit | Deck the Halls | Der Weihnachtsbaum | Geschenke & Einkäufe | Traditionen | Bewirtung | Festliches Schwelgen | Familienfreunden | Die zwölf Weihnachtstage | Epiphany & Danach. Danksagung und Register schließen an – und hier gibt es die einzige kleine Kritik am Buch: Es ist eines der besten, klarsten und ausführlichsten Register,



die ich kenne, mit so sinnreichen Querverweisen, dass man wirklich alles findet, aber: vierspaltig und mit etwa 90 Zeilen pro Spalte, macht etwa 360 Einträge pro Seite. Und die sind leider in Schriftgröße 2 (?) gehalten. Eine einzige Fotografie weniger hätte hier viel gebracht, denn es werden wohl nicht die jüngsten Leser sein, die das Buch durchstöbern, und die dafür vermutlich schon eine Lesebrille brauchen. Mit einer etwas größeren Schrift wäre schon viel gewonnen gewesen ...

Ich möchte ein einziges Kapitel näher durchgehen, um wenigstens eine ungefähre Vorstellung von dem Liebreiz und dem Informationsgehalt des Buches zu geben, und zwar das kurze Kapitel 8, „Bewirtung“ (S. 141–167). Man sieht die aus dem Film wohlbekannte große Halle, darin ein monumentaler Weihnachtsbaum und unzählige Gäste – zweifelsfrei ein Foto aus heutiger Zeit, dem sich einige Seiten Erläuterungen von Lady Carnarvon anschließen, die mit ihren Lesern plaudert aus ihren Erinnerungen an viele hier gefeierte Feste. Da ist die Rede von Cocktailpartys und Dinnerpartys, von Karaoke und dem Steinway-Flügel, von Betriebsfeiern und Tanzabenden der Mitarbeiter und schließlich dem Highclere-Weihnachts-Quiz mit 10 Fragen aus allen möglichen Bereichen, Filmen, Geschichte, Stammbäumen, Sprichwörtern ... darunter jeweils die Auflösung, damit man sich nicht ärgern muss. Und darauf folgen dann die zum Thema passenden Rezepte, was für dieses Kapitel wären: Honig-Senf-Hähnchen mit Sesam, Garnelen-Spieße mit Knoblauch, Wildpilz-Arancini und Käsebällchen als Canapés, Highclere-Weihnachtscocktail und Weihnachts-Champagner-Cocktail als Party-Getränke, als Hauptgerichte dann gefüllter Krebs und Lachs en croûte, als Dessert Erdbeer-Sherry-Trifle.





Einen ähnlichen Aufbau haben alle Kapitel, aber mit unterschiedlichen Ergänzungen und Sachbeiträgen: Da wird in einem Schmuck und Dekoration gebastelt, da geht es im anderen auf die Jagd oder sonntags in die Kirche, da gibt es einen Ausritt in die verschneite Landschaft oder man sitzt an einem rasch entzündeten Kaminfeuer.

Wie beschreibt man so ein Buch, das von allem etwas hat und sich jeder Klassifizierung entzieht? Vielleicht einfach so: Ein Buch, dessen Verfasserin Weihnachten als Lebensgefühl verinnerlicht hat, und das deshalb den Geist der Weihnacht einfängt, wie es niemand besser könnte.

© der Abbildungen Highclere Enterprises LLP / Knesebeck Verlag.

**Regula Ysewijn: Das offizielle Downton Abbey  
Weihnachtskochbuch. Dorling Kindersley  
2020 · 240 S. · 26.95 · 978-3-8310-4173-2**

Noch ein Buch besticht durch das überreiche Bildmaterial aus den Filmen und erhält dadurch sein ganz besonderes Flair, lässt auch hier den Leser befreiend eintauchen in eine andere Welt,

die zwar ihre eigenen Probleme hatte, uns aber heute dennoch idyllisch und wunderbar vorkommt. Eine zehn Seiten lange Einleitung nimmt uns mit nach Downton Abbey, zu dem Morgen, an dem der frisch geschlagene Weihnachtsbaum geliefert und in die Halle gebracht wird – das Cover des Buches zeigt die Vollendung. *Zur gleichen Zeit werden die Kamine überall im Haus angeschürt, man sieht die Dienstmädchen davor knien, ihre Hände rußig von den Kohlen. Licht durchflutet die Räume, als nach und nach die schweren, dunklen Vorhänge aufgezo-gen werden. Unten, im Dienstbotenbereich, haben Mrs Patmore und Daisy bereits das Frühstück für die Familie vorbereitet, und Daisy ist nach oben geeilt, um ihren anderen Pflichten nachzukommen.* Der Leser ist mittendrin.

Es folgt ein unterhaltsam geschriebener geschichtlicher Überblick über Weihnachtsbräuche in Großbritannien, bis in das alte Rom mit seinen Saturnalien zurückgehend und bis hin zum Mittelalter. Ausführlicher wird es dann ab dem 17. Jahrhundert, und am Ende hat man etliches aus der englischen Geschichte mitbekommen, ganz nebenbei. Konkreter wird es auf den folgenden drei Seiten mit bestimmten Weihnachtsbräuchen, hier geht es um den Weihnachtsbaum und die Weihnachtsdekoration, Weihnachtsgeschenke und weihnachtliche Unterhaltung sowie die Weihnachtslieder – und dann – ja, dann fängt das Kochbuch richtig an.





Es beginnt mit den „Küchennotizen“, die ich beinahe übersprungen hätte, aber es lohnt sich, sie zu lesen. Am Ende wusste ich alles, naja fast alles, über Milchprodukte, Eier, Fette, Aromen, Süßungsmittel, Mehl und Triebmittel, Fleisch und Geflügel sowie das passende Zubehör – Dinge, über die man sich wegen ihrer Alltäglichkeit an sich keine Gedanken macht, die aber trotzdem richtig spannend sein können. Und dann, auf S. 39, geht es richtig los: Rezepte.

Die sind sehr schön eingeteilt, in Suppen, Fisch & Schalentiere, Fleisch, Wild & Braten, Fleischpasteten & pikante Puddings, Beilagen & Gemüse, Saucen, Herzhafte Häppchen, Desserts & Süßes, Drinks. In einem fünfseitigen zweiseitigen Register kann man die einzelnen Rezepte und ihren Hauptbestandteil alphabetisch finden. Gleich zu Beginn lernt man auch noch, wie man ein echtes Downton-Abbey-Dinner ausrichtet. Bei weitem nicht jedes Rezept hat eine Abbildung, aber wenn, dann ist diese ganzseitig, wundervoll angerichtet, mit dem erlesenen Geschirr und Besteck, das man in den Filmen bewundern kann.



Und immer wieder eingeschoben sind Farbfotos aus diesen Filmen, die sich sehr schön zu den Rezepten fügen; Bilder aus der großen Familie und ihren Freunden und Bekannten, etwa Violet Crawley und Isobel Grey, Bilder aber vor allem auch aus der Küche mit all den Personen, die man ins Herz geschlossen hat: Mrs Patmore und Daisy, Mr Carson, der Butler und Mrs Hughes, die vorstehende Hausdame, Mr Bates und Anna, seine spätere Frau, der schwule Diener Thomas ... sie alle erhalten die Illusion des beginnenden 20. Jahrhunderts perfekt aufrecht.



Bei den Gerichten hat man eine schön ausgewogene Mischung gewählt. Auch wenn viele einen erlesenen Eindruck machen, wie die Gefüllte Hammelhaxe oder die Seezunge à la Dorchester oder das malayische Garnelencurry, findet sich genügend Deftiges, davon sicherlich manches den Kriegszeiten verdankt: der Apfel-Sellerie-Salat, die geschichteten Pfannenkartoffeln, Parmesankekse, Makkaroni-Käse-Tartelettes ...

Fast jedes Kapitel bietet zwischendurch etwas Anderes als ein Rezept, das auflockert und auch informiert und den Gesamteindruck abrundet – und den Leser erinnert, dass es eben nicht „nur“ ein Kochbuch ist. Zum Beispiel erfährt man etwas über den Boxing Day und die Fuchsjagd, den Plumpudding und selbstgemachte Knallbonbons.



Ein wundervolles Buch, das einen Ehrenplatz erhalten muss, ganz im Sinne von Mr Bates: Im Geiste von Weihnachten bemüht man sich, alle Differenzen beizulegen, um ein perfektes Fest zu feiern – oder wie Mr Bates so treffend sagte: *Wir können uns später um alles andere sorgen. Aber erst einmal wollen wir wunderschöne, fröhliche Weihnachten feiern.*

© der Abbildungen Dorling Kindersley Verlag.

**Annie Gray: Das offizielle Downton Abbey Kochbuch. 125 Rezepte aus der britischen Erfolgsserie, Dorling Kindersley 2020 · 272 S. · 24.95 · 978-3-8310-3881-7**

Auch dieses Buch besticht durch das reiche Bildmaterial aus der Serie, wengleich es nicht auf Weihnachten ausgerichtet ist, vielmehr auf

das Essen bei der Familie insgesamt. Dies ist der Ansatz von Annie Gray, der Verfasserin, einer Lebensmittelhistorikerin, die Originalrezepte, die in den Filmen zu sehen sind, zusammengetragen und sie für den Leser zum Nachbereiten erschlossen hat. Dazu passt die Einleitung zur Bedeutung des Essens auf Downton, von den Lebensmittelhändlern bis hin zu den festlichen Dinners; sie zeichnet dabei die Zeit von 1912 bis in die Mitte der 1920er Jahre nach, den Ersten Weltkrieg, die Frauenwahlrechtsbewegung, das Erstarken der Nationalsozialisten in Deutschland, spart aber auch kulturelle Aspekte nicht aus, die Zeit des Jazz und des Art déco, die Literatur sowie Erfindungen, die die Zeit prägten – und die sich in den Filmen immer wieder spiegeln.

Das Kochbuch selbst gliedert sich in zwei sehr ungleich gewichtete Teile, „Bei den Herrschaften“ (S. 34–214) und „Bei der Dienerschaft“ (S. 216–259), weiterführende Literaturhinweise und ein Register runden das Buch ab. Der „herrschaftliche“ Teil folgt zum einen dem Tageslauf (Frühstück, Mittagessen, Nachmittagstee und Gartenpartys), sowie besonderen Anlässen wie Picknicks, Jagdgesellschaften und Pferderennen. Mehr als 100 Seiten dieses Teils widmen sich festlichen Gerichten und herrschaftlichen Dinners, letztere wiederum in Unterkapiteln wie Hors d'œuvres, Suppen und Vorgerichten, Entrées, Gemüse- und süße Entremets sowie abschließend Desserts und herzhaftes Häppchen.





Da sieht das Essen der Dienerschaft doch sehr viel bodenständiger und vertrauter aus, wie der Rindfleischeintopf oder der überbackene Blumenkohl.

Die Rezepte wirken praktikabel, die Zutaten auch hier genau gelistet und die Arbeitsschritte verständlich und ohne Schnickschnack erklärt, gut nachvollziehbar und auch zumindest in Teilen relativ einfach nachzukochen. So exotisch manche der Gerichte klingen, so bodenständig sind in Wirklichkeit die Zutaten, und man sollte sie bei uns auch allesamt bekommen.

Ein überaus informatives Buch mit vielen „Funktionen“: Infos zu der Serie mit vielen Fotos aus den Szenen samt interessanten Hintergrundinformationen dazu, die man so ganz sicher nicht gekannt hat, Wissenswertes über die Welt und die Gesellschaft Anfang des 20. Jahrhunderts und fast nebenbei ein überaus faszinierendes Kochbuch, das zudem mit seinen exquisiten Fotos und ihrer Präsentation – wie man es von Dorling Kindersley nicht anders gewohnt ist – ein kleines Juwel in der eigenen Sammlung darstellen wird. Und wie heißt es auf dem Cover: „Eine Hommage an Downton Abbey!“ Dem ist nicht hinzuzufügen.

© der Abbildungen Dorling Kindersley Verlag.

„Genießen Sie Ihre Tasse Tee und typische Köstlichkeiten in bester Gesellschaft ganz wie auf Downton Abbey“, heißt es auf dem Cover, und das gelingt auch mit diesem Buch.

Das offizielle Buch. Downton Abbey. Teatime. 60  
Rezepte zum Afternoon Tea, Dorling Kindersley  
2020 · 146 S. · 19.95 · 978-3-8310-4079-7

Deutlich kleiner im Format ist es sehr viel handlicher und hier und da auf ein paar Seiten arg silbrig, so dass man das Buch kaum bei Lampenlicht lesen kann wegen der extrem grellen Reflexion. Was auf dem einleitenden Bild hier grau erscheint, ist in Wirklichkeit silberglänzend. Aber es macht einen sehr edlen Eindruck...

Es gibt ein knappes Vorwort von dem leitenden Produzenten, der die Zeremonie des Afternoon Tea in den gesellschaftlichen „Benimm-Kontext“ des beginnenden 20. Jahrhunderts stellt und dies in Einzelheiten erläutert. Am Beispiel von Edith, einer der Töchter, verdeutlicht er damit zugleich das Aufbrechen gesellschaftlicher Normen. Nach einer Einleitung schließt sich interessanter kurzer Beitrag zur britischen Teekultur an.





Gegliedert ist dieses Buch in vier Kapitel, Gebäck & Kekse, Kuchen, Tartes & Puddings, Teesandwiches & herzhafte Häppchen sowie Eingemachtes & Aufstriche. Hiervon werde ich in jedem Fall im kommenden Sommer die diversen Marmeladen und Konfitüren ausprobieren, vor allem die unschlagbare englische Orangenmarmelade, die mir schon dieses Jahr recht gut gelungen, aber durchaus verbesserungsfähig ist. Und auch hier gilt wieder das vorbildliche Layout mit den schönen Fotos des Gebackenen, mit durchdacht eingeschobenen Bildern aus den Filmszenen und den übersichtlichen Rezepten, egal wie kompliziert sie vom sichtbaren Ergebnis her anmuten.

Vermutlich wird man dieses Buch am häufigsten von allen nutzen, weil es so viele besondere Kleinigkeiten bringt, die sich dennoch gut in den Alltag fügen und die man sich auch mal in kleinem Kreis gönnen kann, ohne große Gesellschaft, denn – wie heißt es hinten auf dem Cover: „Bei Scones, Biskuits, Shortbread, Gurkensandwiches und anderen herzhaften Kleinigkeiten lassen sich die neusten Tagesereignisse doch am besten besprechen.“

