

SCHÖN UND APPETITANREGEND

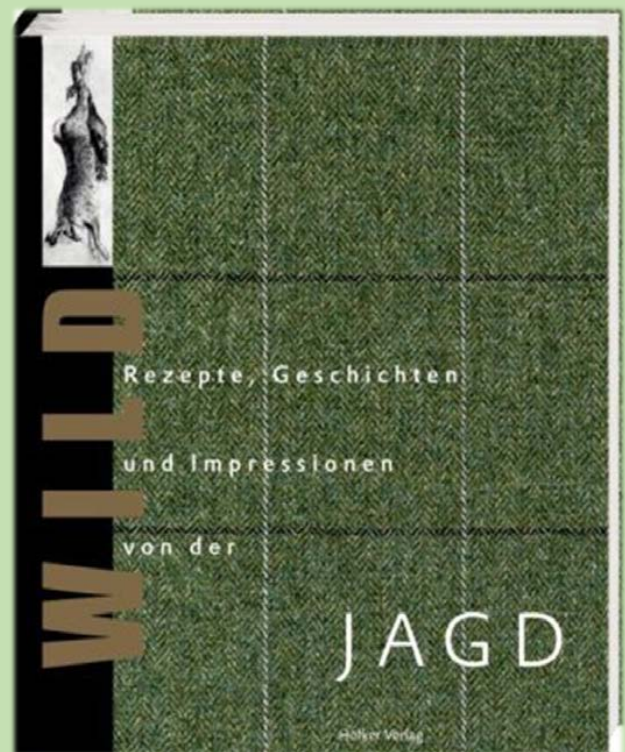
ZWEI PRACHTKOCHBÜCHER AUS DEM HÖLKER VERLAG



Stevan Paul: Heute koch ich, morgen brat ich. Märchenhafte Rezepte. Fotos von Daniela Haug. Gestaltung Anja Laukemper. Hölker 2015 • 208 S. • 29,95 • 978-3-88117-978-2



Ronald Timmermans: Wild. Rezepte, Geschichten und Impressionen von der Jagd. Fotos von Remko Kraaijeveld. Übersetzung: Kordula Witjes. Hölker 2015 • 204 S. • 49,95 • 978-3-88117-979-9



Wer schöne Kochbücher sammelt, kommt am Hölker Verlag nicht vorbei. Seit Jahrzehnten erscheinen dort Kochbücher, die man gerne in die Hand nimmt und die man gerne studiert. Hier geht es nun um zwei Prachtbände, die im Herbst 2015 erschienen sind. Im ersten Band von Stevan Paul bilden die Märchen den thematischen Hintergrund. Jeder weiß, dass das leibliche Wohl in den Märchen eine wichtige Rolle spielt, sind doch viele in einer Zeit entstanden, in der große Teile der Bevölkerung kaum genug zu essen hatten, in der oft Hungersnöte herrschten.

Da entstehen Träume vom Schlaraffenland. Das Thema wurde auch immer wieder von den Kochbuchproduzenten aufgegriffen. Man denke an das Buch von Wolfram Siebeck *Tischlein deck' dich! Märchenhafte Mahlzeiten* aus dem Jahr 1996 (Eichborn Verlag) mit den witzigen Illustrationen von Axel Scheffler. Der Zusammenhang mit den Originalmärchen kann in einem solchen Buch aber immer nur vage sein. Schließlich kann man kein Rezept darin aufnehmen, in dem genau beschrieben wird, wie man eine alte Frau genussvoll im Backofen zubereitet.

Stevan Paul schreibt auch zutreffend in seinem Vorwort, dass die Brüder Grimm nichts Genaues darüber schreiben, was im Räuberhaus, im Hochzeitsschloss, im Hexenhaus aufgetischt wird. Acht der bekanntesten Märchen, in denen Essen und Trinken eine Rolle spielt, hat er aufgenommen. Wobei er zugibt, dass er sie neu interpretiert hat: Die Originalmärchen sind ihm zu nüchtern. Darüber kann man streiten, aber seine Fassungen sind durchaus lesenswert. Ebenso seine Produkthinweise, zum Beispiel über Tomaten (s. 19), von denen man sich aber ein paar mehr gewünscht hätte. Zum Beispiel über Kräuter (S. 146) oder Geflügelsorten (S. 190f.), zu denen es nur zwei Fotoseiten, aber keinen Text gibt.

Die Verbindungen zu den Märchen sind dann auch eher spaßig. So weckt zum Beispiel die Prinzenrolle die Lebensgeister – „man muss dafür aber nicht zwingend hundert Jahre verschlafen“. (S. 42) Die Lebensgeister haben es dem Autor angetan: „Lebensgeister steigen aus dem Dampf der *Frischen Suppe* empor“. „Später bei Kaffee und Keksen auf dem Sofa, könnte man sich Märchen vorlesen!“ (S. 107) Das Krabbenbrot liebten (angeblich) auch die Bremer Stadtmusikanten. „Danach kannst du Deiche verschieben. Oder Räuber verjagen.“ (S. 168) Aber ich will nicht beckmessern.

Das Buch ist wunderschön gestaltet, die Fotografin Daniela Haug hat sehr appetitliche Fotos geliefert, so dass man richtig Lust bekommt, die Rezepte nachzukochen. Man kann sich ganz märchenhafte Menüs zusammenstellen. Hier gibt es zwei Möglichkeiten.

1. Man bleibt bei einem Märchen, etwa Rapunzel, und serviert: Rapunzelsalat de luxe (Vorsicht! Rapunzeln sollen eine aphrodisierende Wirkung haben: S. 61), gebratener Saibling mit Schmorgurken auf Samt-Sellerie, Schokomousse mit Keks und Rhabarberkompott. Die Damen dürfen beim Essen das Haar offen tragen!

2. Man kocht quer durch die Märchenwelt: Krebse in Bouillon, Lammkeule im Salzmantel mit Petersilienpesto und Selleriepürree, Rotkäppchens Rotweinküchlein. Dazu braucht man einen märchenhaften Appetit. Für Wintertage findet man in diesem Buch Rezepte für eine kräftige Suppe oder einen Eintopf. Zum Beispiel die bereits erwähnte Frische Suppe oder das mächtige Cassoulet. Diese Spezialität aus Südfrankreich bäckt sich, wie es in der Einführung zum Rezept heißt, auch „in kleineren Hexenöfen ganz von selbst.“ (S. 189)

Auch das zweite Buch hat viel zu bieten. Wobei der Verlag eingangs darauf hinweist, dass es aus dem Niederländischen übersetzt wurde und somit die dortigen Jagdgewohnheiten den Text bestimmen. Dankenswerterweise sind hier die Produkterläuterungen oder solche über die Jagd ausführlicher als im Märchenkochbuch. Hinweise zur Jägersprache, über die Lebensweise der Dünenkaninchen oder der Wildgänse, über die Brunft des Dam- und Rotwilds usw. sind für den Laien auch notwendig und hier gut lesbar zu finden. Ebenso eine „Kurze Geschichte der Jagd“ auf vier Seiten (S. 192ff.) – großformatig wie das ganze Buch (32 mal 27 cm). Sympathische Fotos vom Leben der Jäger wechseln ab mit wieder sehr appetitlichen Fotos der Gerichte.

Die Rezepte sind sprachlich gut abgefasst (bzw. übersetzt), bisweilen stößt man allerdings auf eher kuriose Hinweise. Das Ragout vom Damwild oder anderem Wild (S. 159) habe ich nachgekocht und es ist mir nach diesem Rezept gut gelungen: den Tischgästen hat es geschmeckt. Über den Serviertipp haben wir uns allerdings gewundert: „Auf Toast oder in kleinen Pastetenförmchen servieren.“ Ich frage mich, wie man das machen soll; das Foto passt auch nicht dazu. Doch als Koch hat man auch seine Freiheiten. Man freut sich auch über wichtige Kapitel wie über das Konservieren, über Marinaden und über Soßen.

Auf den Vorsatzseiten findet man Zitate aus Turgenjews *Aufzeichnungen eines Jägers*; davon und Zitate aus anderen literarischen Texten hätte ich mir mit etwas mehr gewünscht. Aber ich denke, dass in diesem Buch alle Formen der Jagd und sehr viele Formen der Zubereitung kenntnisreich vorgestellt werden. Sogar der Beizjagd, also der Jagd mit Greifvögeln, ist ein Kapitel gewidmet. Und da stoßen wir auch wieder auf die schöne Literatur, nämlich auf eine Zitat aus dem Roman *Die Braut von Elswout* des niederländischen Autors Kester Freriks (*1954), der mit seinem Buch *Hölderlins Turm* (1985) auch in Deutschland bekannt wurde: „Ich wäre selbst am liebsten als Falke zur Welt gekommen, aber diese Möglichkeit steht mir nicht mehr offen. Ich bin als Mensch geboren und muss nun daraus das Beste machen.“ Condor oder Adler will er nicht sein. „Ein Falke zu sein würde mir völlig genügen.“ (S. 116) Wenn man wie in das oben vorgestellte Märchenkochbuch längere Texte hätte mit aufnehmen wollen, wäre hier für die Falkennovelle aus dem Decamerone (die neunte Novelle des fünften Tages) der richtige Platz gewesen. Hier wird der Falke allerdings gebraten.

Die meisten Leser dieses schönen Kochbuchs werden womöglich sagen: Ich bin kein Jäger, aber ich bin froh, dass ich ihre Beute nach diesen Rezepten auf sehr schmackhafte Weise nun zubereiten kann. Man findet hier auch passende Weinempfehlungen (S. 202). Es ist durchaus richtig, dass zu Wildgerichten am besten Rotweine passen, etwa ein Chianti classico zum Reh oder ein Gigondas aus der Provence zum Wildschwein.

Das erinnert mich an ein Restaurant im Rheingau, wo ich früher hin und wieder zu Gast war: Da trank man natürlich einen trockenen Rheingauer Riesling zu Wildgerichten. Immerhin wird hier zum Fasan ein halbtrockener Riesling Spätlese aus Baden empfohlen. Das muss ich unbedingt probieren. Doch über Weinempfehlungen kann man lange diskutieren. Gewiss

kann man auch über die Jagd im Allgemeinen diskutieren. Doch da denke ich wie Ben Jolink, der in seinem Vorwort schreibt:

Jagd ist nützlich, natürlich und notwendig. Und wenn Sie gern ehrliches Fleisch essen wollen, von Tieren, die ein schönes, freies und lebenswertes Leben geführt haben und an denen nicht herumgepfuscht wurde, dann ist Wildpret die richtige Lösung. (S. 7)