



Kerstin Getto & Natalie Lumpf

Food, Love & Wine

Die besten Rezepte zum Wein ★★★★★

Hölker 2017 · 176 S. · 24,95 · 978-3-88117-123-6

Im Hölker Verlag erscheinen schöne Kochbücher, keine Frage. Auch dieses Buch macht einen guten Eindruck. Nur der Titel stört mich. Nein, ich habe nichts gegen englische Wörter in der deutschen Sprache. Aber muss es hier ein englischer Titel sein? Wahrscheinlich haben die Marketingleute im Hölker Verlag das genau ausbalanciert. Dieser Titel wird den Verkauf des Buches ungemein fördern. Dahinter steckt ja auch ein bekannter Buchtitel...

Und Liebe? Vermutlich geht es um die Liebe zum Essen und zum guten Wein. Oder haben die beiden Autorinnen die Liebe zueinander entdeckt? Eigentlich ist ja auch nur Kerstin Getto die Autorin. Sie schreibt, sie habe Natalie Lumpf, die Sommelière und Weinexpertin, bei einigen Weinveranstaltungen in der Südpfalz erlebt. Sie habe ihr Mut gemacht. Kerstin, habe sie lächelnd gesagt, wenn du Aprikose schmeckst, dann ist auch Aprikose drin. (S. 13) Es geht natürlich nicht um eine Bowle, sondern um die Weinaromen. Darüber kann man tagelang diskutieren. Manche Menschen schmecken ja Lakritz und andere seltsame Dinge...

Streiten kann man auch lange darüber, welcher Wein zu welchem Essen passt. Früher gab es da strenge Regeln; etwa: zu Fisch unbedingt Weißwein. Das Buch soll hilfreich sein, zu jedem Rezept gibt es eine Weinempfehlung. Aber man muss sich nicht daran halten, es sind ja auch nur Empfehlungen. Dass bei einer Bouillabaisse die Muscheln, der Fenchel und der Safran förmlich nach einem Viognier, einer „hochwertigen Weißweinrebsorte“ von der Rhône, rufen (S. 70), habe ich noch nie gehört. Und wo bekommt man ihn hierzulande? Einige Winzer bauen ihn hier auch an, schreibt die Autorin, aber notfalls könne man auch zu einem Solaris greifen. Ein Chardonnay geht auch, behaupte ich ganz frech, den kann man auch zum Kochen verwenden. Die Autorin ist sich fast nie so ganz sicher. Am besten man folgt ihren Worten: „Zu Käse Rotwein zu trinken, war lange Zeit die goldene Regel. Heute probiert man Käse ganz individuell mit den passenden Weinbegleitern.“ (S. 48)



Das gilt für alle Rezepte in diesem Buch. Man kann sich an die Empfehlungen der Autorin halten, man kann aber auch ganz individuell einen Wein auswählen. Das Buch ist allerdings in vier Kapitel zu den Weinsorten gegliedert: Weißweine, Rotweine, Roséweine und Schaum- und Dessertweine (im letzten Kapitel geht es um Nachspeisen). Innerhalb der ersten beiden Kapitel gibt es dann noch eine Unterteilung in leichte und kraftvolle/kräftige Weine. Warum es bei den Weißweinen um „kraftvolle“, bei den Rotweinen aber um „kräftige“ Weine geht, müsste mir noch erklärt werden. Nun, die Erklärungen dazu (S. 50f. und S. 96f.) sind jedoch ganz brauchbar. Auch die meisten Rezepte sind es wert, gekocht zu werden, wobei es sicher im Sinne der Autorin ist, nach eigenen Fähigkeiten zu variieren. Hier einige Rezepte, um Appetit zu machen: Münsterkäse-Flammkuchen mit Spinatsalat, Krosse Blutwurst auf Bratkartoffelsalat mit Röstzwiebeln, Tarte Tatin mit Schalotten und Thymian, Kaninchenpastete, Crème au citron meringuée, Pfälzer Dampfnudeln mit Weinschaumcreme... Man sieht, die Auswahl geht vom Deftigen bis zum Exquisiten.

Früher gab es noch eine andere Regel: Der Wein, den man zum Essen trinkt, muss auch zum Kochen des Gerichts verwendet werden. Zum Glück ist die Autorin hier nicht so streng. Zum Poulet au Riesling kann man zum Kochen auch einen anderen Wein verwenden und sogar einen Chardonnay dazu trinken. (S. 69) Ist es dann aber noch ein Poulet au Riesling?, fragt entsetzt der gnadenlose Gourmet.

Aber ich will nicht beckmessern. Ich zitiere lieber wie die Autorinnen Tucholsky: „Schade, dass man Wein nicht streicheln kann.“ (S. 107) Ich lobe die sympathischen Reportage-Fotos von Daniela Haug und die appetitlichen Food-Fotos von Kerstin Getto und empfehle das Buch allen, die noch auf der Suche nach relativ leicht kochbaren, leckeren Rezepten sind. Und bringe noch ein weiteres Zitat aus dem Buch (S. 62): „Wer genießen kann, trinkt keinen Wein mehr, sondern kostet Geheimnisse.“ (Salvador Dalí)