



Chelsea Monroe-Cassel & Sariann Lehrer (Buch 1)

A Game of Thrones

Das offizielle Kochbuch & From the Sands of Dorne



a.d. Englischen von Diana Bürgel

**Zauberfeder Verlag 2013 & 2015 • 224 & 44 Seiten • 24,90 & 9,90 •
978-3-938922-43-9 & 978-3-938922-93-4**

Die Serie *Game of Thrones*, die auf den Büchern von George R. R. Martin basiert, ist mittlerweile den meisten Lesern ein Begriff. Einigen wird aufgefallen sein, wie viel Zeit und Platz der Autor darauf verwendet, Gerichte und Gelage zu beschreiben, manch einer mag sich über die als überflüssig und ausufernd empfundenen Details geärgert haben. Das Vorwort von Martin, das den Hauptband einleitet, thematisiert die Entstehungsgeschichte des Kochbuchs und die Bedeutung von Essen in seinen Büchern und für Worldbuilding im Allgemeinen. Man kann anhand der Essgewohnheiten viel über eine Kultur erfahren, so Martin, es hilft außerdem dabei, sich in die Welt hineinzusetzen. Generell lebt eine erdachte Welt von ihren Details, weniger von der Handlung.



Für die beiden Autorinnen begann alles damit, dass sie bestimmte Gerichte aus den Büchern einfach nachgekocht haben, u.a. mit Hilfe von alten Büchern über mittelalterliche Küche, um ein möglichst authentisches Ergebnis zu erzielen. Ihre Rezepte veröffentlichten sie zunächst auf ihrem Blog <http://www.innatthecrossroads.com>, bevor schließlich das Kochbuch erschien.

Als erstes springt das wunderschöne Design der Bücher ins Auge. Cover, Fotos, Schriftarten und Hintergrund der Seiten fügen sich zu einem runden Ganzen zusammen, das die mittelalterliche Atmosphäre von Game of Thrones perfekt transportieren kann. Bevor es mit den über 100 Rezepten losgeht, lohnt es sich, einen Blick in die Einführung zur mittelalterlichen Küche zu werfen, wo z.B. erklärt wird, wodurch man bestimmte Zutaten ersetzen kann, an die man nicht leicht herankommt (wobei es in Zeiten des Internethandels immerhin leichter ist als noch vor 20 Jahren). Es gibt auch einige ganz



grundlegende Rezepte (Poudre Douce, Mittelalterlicher Süßteig), die für viele Gerichte relevant sind und daher am Anfang stehen. Fast auf jeder Seite gibt es ein Zitat aus einem mittelalterlichen Text, der von den Zutaten/Rezepten handelt, was als Belegstelle fungiert und den Gerichten Authentizität verleiht.



Als Einführung werden die verschiedenen Regionen von Westeros und deren kulinarische Vorlieben vorgestellt, danach geht es los mit den Rezepten von der Mauer, aus dem Norden, dem Süden, King's Landing, Dorne und von Jenseits der Narrow Sea. Fast jedes Rezept wird von jeweils einem appetitanregenden Foto begleitet, die bis ins Detail herrlich nach Mittelalter aussehen. Die üblichen Angaben zur Zubereitungszeit und der Menge dürfen natürlich nicht fehlen, außerdem gibt es oft Vorschläge, wie die Gerichte kombiniert werden können. Besonders schön sind die begleitenden Zitate aus den Büchern – auf diese Weise können sich die Leser gleich in die konkrete Situation hineinversetzen. Von einigen Rezepten, z.B. den Brötchen mit Rosinen, Pinienkernen und Äpfeln, gibt es zwei Varianten, eine „korrekte“ (aus historischer und Game of Thrones-Sicht) und eine modernere, die einfacher zuzubereiten ist.

Es gibt Vorspeisen, Hauptgerichte und Desserts, Rezepte für jede Tageszeit, auch Getränke sind dabei. Schon die Namen der Rezepte erschaffen eine passende Atmosphäre: „Hammel in Zwiebel-Bier-Sud“, „Gebratener Auerochse mit Lauch“, „Aryas stibitzte Törtchen“. Die Geschichte der Rezepte – sofern bekannt – und Referenzen zu den Büchern runden das Ganze



ab. Je weiter südlich man geht, desto ausgefallener werden die Zutaten. „Brühe aus Algen und Muscheln“ und „Honiggewürzte Heuschrecken“ gehören zu den exotischeren Gerichten – aber natürlich ist diese Einschätzung subjektiv und Geschmackssache. Trotzdem wäre es interessant zu erfahren, wie viele der Leser tatsächlich die „Dornische Schlange mit feuriger Soße“ ausprobiert haben. Das Buch schließt mit dem Hinweis, dass zu einem mittelalterlichen Festmahl natürlich viel mehr gehört als nur passendes Essen. Hier liefern die Autoren noch einige Tipps, wie man die gewünschte Atmosphäre kreieren kann sowie einige nach unterschiedlichen Regionen zusammengestellte Menüs.

Der Ergänzungsband **From the Sands of Dorne** mit Rezepten aus dem „exotischste[n] aller Länder in Westeros“ (S. 5) steht, was Design und Stil angeht, dem Hauptband in nichts nach.

Die Gerichte zeichnen sich durch ihre Schärfe oder exotische Gewürze aus und wirken mit Zutaten wie Rosenwasser, Ziegenkäse und Granatapfel überwiegend „orientalisch“ bis mediterran. Hier hat die Autorin ihrer Fantasie etwas mehr Freiheit gelassen, daher gibt es weniger Zitate und Buch-Referenzen aus dem Hauptband. Auch in diesem Band gibt es ein Schlangenrezept, die Mandelschlange, diesmal allerdings ohne Tier und mit umso mehr Süße. Dieses kann ich immerhin uneingeschränkt empfehlen. Weitere Rezepte sind z.B. das „Lamm mit Honig, Zitrone und scharfen Pfefferschoten“, die „Zitronen-Ei-Suppe“, „Blutorangen-Granita“ oder „Mit Nüssen gefüllte Feigen“. Die Rezepte sind für das heiße dornische Klima erdacht – genau dieses Klima spiegelt sich fortlaufend in ihnen.



Da der Ergänzungsband preislich bei nur knapp 10 Euro liegt, ist er eine schöne Ergänzung zum Kochbuch, weil den Lesern hier doch noch einige ganz andere Rezepte geboten werden als im Hauptband. Beide kann ich weiterempfehlen, gerade wegen der hübschen Gestaltung eignen sie sich auch hervorragend

als Geschenke für Fans von Game of Thrones und/oder der mittelalterlichen Küche. Der Blog ist übrigens immer noch aktiv und bietet längst nicht mehr nur Rezepte aus Westeros, sondern u.a. auch aus Star Wars, Warcraft (hierzu ist bereits ein eigenes Kochbuch erschienen, das auch schon ins Deutsche übersetzt wurde) und der beliebten Spiel-Reihe Elder Scrolls, wobei nur wenige Rezepte tatsächlich schon online verfügbar sind, da sich die Teile noch im Aufbau befinden. Für viele weiteren Bücher gibt es zumindest einzelne Rezepte (Herr der Ringe, American Gods, Harry Potter) – ein Besuch lohnt sich auf jeden Fall!