



KEW GARDENS. DAS KOCHBUCH

Einleitung von Carolyn Fry, a.d. Englischen von Linde Wiesner

Gerstenberg 2016 • 160 Seiten • 24,95 • 978-3-8369-2130-5



Die *Royal Botanic Gardens*, bei Kew im Südwesten Londons gelegen, gehören zu den ältesten botanischen Gärten der Welt. Ihren Ursprung kann man bis ins 17. Jahrhundert verfolgen. Für Londonreisende ein Must. Wer in nächster Zeit nicht nach London fahren kann, hat nun dieses schöne Buch zur Verfügung, in dem er einiges über diese Gärten erfährt. Und er findet darin zahlreiche Kochrezepte, bei denen die Pflanzen dieser Gärten zum Einsatz kommen. Um es gleich zu sagen: Es ist kein vegetarisches Kochbuch. Enthalten sind auch Rezepte wie „Rotbarbe in Weinblättern“ oder „Hähnchenbrust in Grünteekruste“.

Carolyn Fry hat eine Gesamteinleitung zum Buch und Einleitungen zu den einzelnen Kapiteln geschrieben. Sie lädt uns ein auf eine Reise von Kasachstan nach Kent bzw. auf „Die Reise der Pflanzen auf unsere Teller“. Das Buch geht aber weit über diese Reiseroute hinaus, denn in den Kew Gardens wachsen Pflanzen aus der ganzen Welt. Die einzelnen Kapitel sind dann auch den Kontinenten bzw. Teilen davon gewidmet: Europa, Westasien, Zentral- und Südasien, Ost- und Südasien, Afrika und Amerika. Hinzukommen ein Kapitel über den „Kräutergarten der Welt“ und eines über „Gewürz-Entdeckungen“. Man kann das Buch nach eigenem Interesse kreuz und quer lesen. Mich interessierten z. B. die Gewürzentdeckungen, und ich fand dort, zusammen mit schönen Illustrationen (wie im ganzen Buch), Erläuterungen zu



zwanzig Gewürzen. Den Bockshornklee kannte ich nur dem Namen nach und erfuhr nun, dass er Currys und Chutneys einen „bittersüßen Kick“ gibt. (S. 150). Das werde ich ausprobieren.

Aber gehen wir noch mal zu den ersten Seiten des Buches. Auf knapp zehn Seiten haben wir hier eine Geschichte der Küchenkultur von den Anfängen bis heute. Für mich, und vermutlich für viele Leser, ist hier vieles neu. Ich wusste z. B. nicht, dass es schon vor 4000 Jahren Handels- und Karawanenrouten vom Fernen Osten nach Europa gab. Man erfährt einiges über Zuckerrohrindustrie seit dem 15. Jahrhundert und über die intensiven Beziehungen der Kew Gardens zu vielen Gärten in allen Teilen des englischen Weltreichs. Ja, der Kolonialismus spielt bis ins 20. Jahrhundert eine wichtige Rolle. Auch in den Einleitungen zu den einzelnen Kapiteln steckt viel Wissenswertes. Ich wusste zum Beispiel nicht, dass die Olive ursprünglich aus Westasien stammt. (S. 41) Auch dass Wassermelonen schon vor langer, langer Zeit in Ägypten angepflanzt wurden, war mir unbekannt. (S. 107) Über die Ananas erfährt man, dass Kolumbus sie dem spanischen König kredenzt hat. Der war begeistert und konstatierte, das Aroma der Ananas „überträfe alle anderen Früchte“. Aus den Blattfasern der Pflanze wurden auch Textilien hergestellt, in der Sammlung der Kew Gardens befindet sich ein Hemd aus Ananasfasern. (S. 117) Bei den Texten muss ich nur eins kritisch anmerken: Der Verlag hat sich für eine sehr kleine Schrift entschieden. Das ist nicht sehr leserfreundlich, besonders auf dem ansonsten schönen farbigen Papier.

Wer will kann sich auch gleich den Rezepten zuwenden. In einem Kästchen oben links steht der Name der Pflanze (und die lateinische Bezeichnung), die in den folgenden Rezepten verwendet wird. Zur Olive vier Rezepte: Oliven-Frittata, Bruschetta, Tapénade und Pissaladière. (S. 52 – 55) Mit der Wassermelone kann man einen erfrischenden Wassermelone-Feta-Salat mit Minze anrichten. (S. 115) Mit Knoblauch: Hähnchen mit 40 Knoblauchzehen, Karamellisiertes Knoblauchdressing, Skordalia (ein Dip aus Griechenland). (S. 74f.) Im Afrika-Kapitel erfährt man viel über die Geschichte des Kaffees und kann sich und seine Gäste mit diesen Köstlichkeiten erfreuen: Crème brûlée mit Kaffee, Warmer Mokka-Punsch, Plantagen-Smoothie (S. 108–111). Wie in den meisten Kochbüchern gibt es einfache, aber auch etwas komplizierte Rezepte. Die insgesamt 101 Rezepte sind ursprünglich im Kew-Magazin erschienen. Bei der Artikelserie „Herbivore“ haben verschiedene Autoren mitgearbeitet. Mal abgesehen von der kleinen Schrift, macht es Spaß in diesem Buch zu schmökern und ein kleines Menü mit Zutaten aus verschiedenen Erdteilen zusammenzustellen. Zum Beispiel zuerst eine toskanische Suppe, die Ribollita, dann eine Lammkeule mit Pfefferkruste (Asien) und als Dessert eine Schokoladentarte nach einem amerikanischen Rezept. Oder einen Ananas-Käsekuchen mit rotem Chili. Guten Appetit!