



Simon Bajada

New Nordic: Das Kochbuch **Die moderne Küche Skandinaviens**

☆☆☆

aus dem Englischen von Sabine Schlimm

Hölker 2016 · 264 Seiten · 29,95 · 978-3-88117-100-7

Der Trend Skandinavien boomt – auch im kulinarischen Bereich. Der Fotograf und Koch Simon Bajada präsentiert in diesem Buch sein ganz persönliches Verständnis der neuen nordischen Küche mit Rezepten, die von Dänemark, Norwegen, Schweden, Island und Finnland inspiriert sind. Zunächst führt er in den einleitenden Kapiteln in die absoluten Grundlagen der nordischen Küche ein, die die wichtigsten Zubereitungsarten wie Räuchern, Einlegen und allgemein Konservierung und die dafür benötigten Gerätschaften umfassen. Schon hier kann man sich fragen, ob es ausgerechnet ein „Dänisches Brotschneidegerät“ oder ein „Schwedisches Buttermesser“ sein müssen. Und muss ein simpler Eierschneider wirklich Erwähnung in so einer Liste finden? Begleitet von oft doppelseitigen Fotografien der nordischen Natur und natürlich der Zutaten und der Gerichte selbst, werden die Rezepte hübsch genug in Szene gesetzt, um wie Kunstwerke auszusehen. Es wird aber der gleiche Filter bei allen Fotos eingesetzt, was verständlich ist, um alles optisch einheitlich zu gestalten. Leider geht das nach hinten los und was die Natur von der Farbpalette her schöner wirken lässt, macht die Fotos vom Essen unappetitlich und leblos. Auf vielen Seiten bleibt zudem viel weißer Hintergrund, der wohl zusammen mit dem generischen Font den schlichten Charakter des New Nordic unterstreichen soll, auf uns aber sehr kalt wirkt.

Leider gibt es viele Punkte, die an dem Kochbuch kritisiert werden müssen, alle meist zusammenhängend damit, dass das Buch nicht nur versucht, Kochbuch, sondern auch Lifestyle-Bibel zu sein. Zum einen gibt es im Stil eines Kunstbandes nur ein kleines Inhaltsverzeichnis der großen Kapitel, nicht aber der einzelnen Rezepte, sodass es schwer ist, etwas spontan wiederzufinden. Zum anderen ist die Begriffswahl von „Nordic“ und „Skandinavien“ in Titel und Untertitel sehr unglücklich, denn Skandinavien würde streng genommen nur Norwegen, Schweden und Dänemark umfassen, nicht aber Island und sicher nicht Finnland.



Die Rezepte sind in originelle Kategorien eingeteilt, man findet „Aus dem Wasser“, „Vom Land“, „Aus dem Wald“, „Backen“ und „Süßes“, jedes davon mit Einleitungstext versehen. Jedes Rezept enthält neben einem kurzen, vorstellenden Text die üblichen Informationen wie Personenangabe, Zubereitungstext sowie Zutatenliste. Unter den Rezepten finden sich so zeitlose Klassiker wie Köttbullar und Zimtknoten, aber auch ausgefallenerere Kreationen wie „Erdbeersuppe mit Rosmarin und Feta“ (S. 228) und einige wirklich köstliche Rezepte, die wir sicher einmal nachkochen werden. Einige Rezepte wie das „Skyr-Eis mit Beeren“ (S. 248f) sind aber fast schon banal. Übrigens ist Skyr als Zutat wohl der einzige Grund, der eine Aufnahme von Island in die Liste der vertretenen Länder rechtfertigt, fermentierten Hai und Schafsköpfe sucht man hier nämlich vergeblich. So nordisch sollte es dann wohl doch nicht sein, da würde vielleicht die Vermarktung schwerer fallen. Oft wirken die Rezepte auch weniger wie richtige Gerichte als vielmehr Zusammenstellungen von zusammenpassenden Nahrungsmitteln, die zwar sicherlich miteinander harmonieren, aber kaum ein Rezept erforderlich machen (Lakritz, Kirschen und Meersalz). Dann wiederum nennt der Autor seine Rezepte schlicht, ist es aber nicht ein wenig mutig, Rezepte, in denen man z.B. Fichtennadeln in Milch abkochen muss, als schlicht zu bezeichnen? Das Buch schließt mit einem Register und einem Glossar typisch nordischer Zutaten, wobei wir es schon sehr gewagt finden, z.B. Brennesseln, Buchweizen, Johannisbeeren oder Rapsöl als „nordisch“ zu bezeichnen.

Neben den Rezepten enthält das Kochbuch aber wie bereits erwähnt auch sehr viel „nordischen“ Lifestyle, wie der Autor ihn versteht. Dieser wird einleitend in sehr vielen Worten und mit persönlichen Anekdoten erläutert und genau hier liegt leider das Problem: Wir haben selten ein Kochbuch gelesen, mit dessen Lifestyledarstellung wir so wenig einverstanden waren. Der Autor sieht sich in der Pflicht zu begründen, warum er ein nordisches Kochbuch veröffentlicht und was daran besonders ist. Dadurch hebt er in einer kindlichen Begeisterung den Norden auf ein Podest, anstatt einfach zuzugeben, dass er schlichtweg „nordisches“ Essen mag. Diese Vorstellung von einem einheitlichen Norden und einem „Nordischen Stil“, z.B. dessen Küche, Natur, und heutzutage auch Mode, ist erst schrittweise ab dem 19. Jahrhundert entstanden, als die heute als skandinavisch oder nordisch bekannten Länder ihren mythisch-verklärten Charakter bekommen haben. Diese Fremdwahrnehmung deckt sich nur leider nicht unbedingt mit der Eigenwahrnehmung des Nordens. Zum ominösen „Nordischen Stil“ befragt, zeigten sich norwegische Freunde von uns verwirrt und amüsiert und informierten uns, dass die beliebteste norwegische Speise eine Variation der Tacos sei. Und auch schon die Darstellung des Nordens als Einheit ist unglücklich, was man nicht zuletzt an der schon erwähnten Begriffsdiskrepanz im Titel sieht. Nur, weil der Norden sich heute an politischer Front gerne einheitlich präsentiert, heißt es nicht, dass man alle Länder über einen kulturellen Kamm scheren sollte.



So sehr sich der Autor auch Mühe gibt, sich wertfrei über die unterschiedlichen kulinarischen Traditionen zu äußern, wirklich überzeugend sind seine nordischen Ausschweifungen nicht. So behauptet er zu der Überrepräsentation der italienischen, französischen oder z.B. asiatischen Küche doch ziemlich überheblich, dass fast alles schmeckt, „wenn man nur reichlich Olivenöl, Sahne oder Gewürze dazugibt“ (S. 5). Die nordische Küche sei zurückhaltender und experimenteller und überzeuge damit durch ihren puren Geschmack. Diese Aussage mag zu philosophischen Reflexionen darüber einladen, was Geschmack überhaupt ausmacht, ist aber alles in allem absurd. Gewürze sind schließlich nur eine Zutat wie jede andere, und es gibt auch viele andere Küchen, die wenig würzen. Auch indem er die natürliche, nordische Küche, die benutzt, was gerade im Schrank ist, gegen andere Traditionen ausspielt, die angeblich nach dem Prinzip „je verfeinerter, desto besser“ (S. 5) verfahren, tut sich der Autor keinen Gefallen. Alle Menschen auf der Welt nutzen außerhalb von Gourmet-Restaurants das, was gerade da ist. Die besonders hervorgehobene Vorliebe, süß mit sauer zu mischen, teilt der Norden übrigens mit großen Teilen Asiens und vieles, was der Autor sagt, trifft genauso auf die russische Küche zu. Aus alldem irgendeine nordische Überlegenheit zu konstruieren, fährt zwar gut auf der allgemeinen Trendwelle mit, ist aber insgesamt nicht überzeugend.

Betrachtet man die Rezepte getrennt von der Philosophie des Autors, sind einige interessante Gerichte dabei, obwohl vieles sehr spezifisch und nicht für den allgemeinen Geschmack geeignet ist, wodurch das Buch eine relativ enge Zielgruppe anspricht. Andererseits werden sich vermutlich viele Skandinavien-Fans zum Kauf verleiten lassen, fraglich ist nur, ob sie mit den Gerichten dann zufrieden sein werden. Außerdem ist Folgendes zu bedenken: Wenn die nordische Küche so auf den laut dem Autor „typisch nordischen“ Zutaten beruht, kann man sie in Deutschland nicht im Sinne des hier propagierten Lifestyles des Minimalismus erwerben, da man dadurch die allgemeine Philosophie verletzt, das zu verwenden, was man gerade zur Hand hat.