



Carolyn & Chris Caldicott: Beside the Seaside. Picknick am Strand. Fotos von Chris Caldicott. Freies Geistesleben 2016 • 144 Seiten • 19,90 • 978-3-7725-2658-9 – keine Sternenangabe –

Ich gebe zu, dass ich mir unter diesem Buch etwas ganz anders vorgestellt habe. Strand und Picknick, das ist für mich leger, improvisiert, schnell zubereitet, köstlich und unheimlich gemütlich, manchmal wild romantisch, je nachdem, zu welcher

Tages- oder Abendzeit und in welcher Gesellschaft, aber immer relativ einfach und ohne Schnickschnack. Sonne, Strand und Meer, so dachte ich bisher ganz naiv, würden schon genügen, aus dem einfachen Mahl etwas ganz Besonderes zu machen. Nun muss ich einsehen, dass ich ein Strandpicknick immer total falsch angegangen bin.

Das liegt aber vielleicht auch daran, dass das Buch schlicht und einfach ein Kochbuch ist und zwar eines von der ganz aufwendigen, edlen Art: transportable Festmahle, so könnte man die dahinterstehende Idee bezeichnen, die allerbesten Rezepte und Zutaten, und am besten fängt man sich die Hummer und Rotbarben und Sardinen und Seezungen direkt selbst aus dem Meer, weil sie sonst ja bekanntlich nicht frisch genug sind.

„Jakobsmuscheln mit Parmaschinken, Blumenkohlpuée und Thymian“ stelle ich mir kalt und aus Plastikfolie oder Frischhaltedosen allerdings ebenso wenig appetitanregend vor wie „Spargel-Prosciutto-Omelettes“ oder „gefüllte Rotbarben mit karamellierten Zwiebeln und Äpfeln“ oder „Seezunge in einer cremigen Safran-Rosinen-Soße“, ganz abgesehen davon, dass man dann nicht nur das Essen, sondern auch noch das passende Geschirr und Besteck mit-schleppen muss. Vor allem interessiert mich auch, wie man den „Eisbecher mit heißer Schokoladensoße“ zum Strand transportiert und dort isst, ohne ihn angesichts des doch meist warmen Wetters, das sich zum Picknicken nun mal am besten eignet, herunterzuschlingen, um eine größere Klecker-Katastrophe zu vermeiden. Nach Durchsicht des zugegeben sehr appetitlich klingenden Rezeptregisters komme ich zu dem Ergebnis, dass sich für MEIN Picknick am Strand nur ein einziges Menü eignet, das ich mir selbst zusammenstelle: Krabbensandwich, als Nachtisch einen Müsliriegel mit Honig und dazu Rosa Limonade. Aber das hätte ich auch ohne dieses Kochbuch gekonnt.

Von der Aufmachung her ist das Buch bestehend schön, vor allem die vielen Fotos von dem fertigen Essen und der Landschaft dazu regen an, machen Lust auf Urlaub und Essen zugleich. Die Rezepte sind übersichtlich, listen die Zutaten auf, beschreiben die Arbeitsgänge klar und deutlich und lassen sich bestimmt gut nachkochen.

Vorausgesetzt, man hat am Strand kochendes Wasser zur Verfügung für die Muscheln, Bratpfannen, in denen sich die Butter bräunen oder Fisch und Gemüse auch mal eine halbe Stunde lang braten oder dünsten lässt, kleine Töpfe um das Püree zu rühren, und ein kleiner Backofen hin und wieder wäre auch ganz nützlich. Dass man Gewürze parat hat wie Kreuzkümmel, Koriander, auch frische Korianderblätter dazu, Paprika, Pfeffer (frisch gemahlen, versteht sich), Safran, Worcestersoße, Fischbrühe, Rosmarin, Ingwer – die grundlegendsten Dinge also – versteht sich ebenso von selbst, und dann braucht man dann allerhöchstens noch ein bisschen trockenen Weißwein, Dijonsenf (bitte keinesfalls einen anderen aus der Tube), selbstgemachte Majonäse, Sesamöl, flüssigen Honig...

Läuft Ihnen das Wasser im Munde zusammen? Mir auch. Es ist ein tolles Kochbuch – nur leider vollkommen verkehrt als Picknickbuch aufgemacht. Ein Werbetrick, denn weiß-rote Rettungsringe und blaue Hütten ziehen ja bekanntlich immer. Und deswegen bei aller Professionalität einfach enttäuschend.