



## Nigel Slater: Ein Jahr lang gut essen. Fotografien von Jonathan Lovekin. Übersetzung: Sofia Blind. Dumont 2016 · 560 Seiten · 39,00 · 978-3-8321-9912-8



Der Engländer Nigel Slater ist als Koch in Deutschland kein Unbekannter mehr. Im Dumont Verlag sind schon Kochbücher von ihm erschienen. 2005 erschien sein autobiographischer Bericht „Halbe Portion. Wie ich meine Leidenschaft für das Kochen entdeckte“ (wurde auch unter dem Originaltitel *Toast* verfilmt). Spätestens seitdem weiß man: Der Mann kann nicht nur kochen, er kann auch gut erzählen. Das gilt auch für

dieses nun erschienene, monumentale, schön gestaltete Kochbuch. Slater erzählt von seinen kulinarischen Abenteuern. Zum Beispiel in Japan: „Ich bin in einem minimalistischen Hotel in der Wildnis von Hokkaido. (...) Draußen liegt Schnee auf dem Boden. Nachts wird der Garten von den Sternen erhellt...“ (S. 103) Solche Szenen sollte man sich nicht entgehen lassen. Und auch nicht das Rezept, das er von dort mit nach Hause gebracht hat: „Schmorfleisch, Sake und Schalotten“. Gar nicht schwer. Ganz im Sinn des Meisters, der einmal geschrieben hat: „Man redet viel darüber, dass Kochen eine Kunst oder eine Wissenschaft sei. Wir machen uns doch nur einfach was zu essen.“

Ganz unprätentiös schreibt er hier im Vorwort: „Mit ist immer wichtig gewesen, dass wir nicht nur das Endergebnis genießen, sondern auch die handwerkliche Arbeit auf dem Weg dorthin, den Akt des Zubereitens einer Mahlzeit für uns selbst und andere.“ (S. 11) Und man muss auch nicht alles kochen, was er präsentiert. „Manche Kapitel möchten Sie möglicherweise einfach vor dem Einschlafen lesen – zum Beispiel das über die drei Stunden geköchelte Schweineknöchensuppe...“ (S. 12) Da kann einem allerdings passieren, dass man aus dem Bett springt und sich an den Herd begibt. Etwa wenn man von der „Focaccia mit grünen Oliven und Thymian“ liest. (S. 126): einfach und lecker.

Das Buch ist im Herbst erschienen. Gehen wir also zu diesem Kapitel und lassen uns wieder zuerst ein wenig erzählen: „Das Herbstlaub war dieses Jahr außergewöhnlich. Am verblüffendsten sah die Winter-Nelis-Birne aus, deren Blätter sich beim ersten Frosteinbruch leuchtend purpurrot verfärbten. ... Von einer kurzen Reise nach Norwegen habe ich das Bedürfnis nach mehr Herbstfarben in meinen Garten mitgebracht.“ (S. 425) Diese und andere Stellen werden allen gefallen, die auch von ihren Reisen Ideen für neue Rezepte mitbringen. Hier nun wagt Slater ein Experiment: „Eine Vermählung zwischen buttrig weichen, zu bernsteingelber Marmelade verkochten Zwiebeln und dunklen, zu kleinen süßen Törtchen verarbeiteten Feigen.“ Wem dabei und dem Foto auf der nächsten Seite nicht das Wasser im Mund zusammenläuft, dem ist nicht zu helfen. Er möge doch einfach zum nächsten Burger-Imbiss gehen. Allerdings: Burger ist gleich Burger. Dazu im Herbstkapitel eigene Seiten, und





der von Slater kredenzte „Burger aus Rindfleisch, Chili und getrockneten Tomaten“ ist wahrlich nicht das, was bei (keine Schleichwerbung!) zu haben ist. (S. 417f.)

Vom Oktober ist es nicht mehr weit bis Weihnachten, und dazu finden wir hier ganz besondere Sachen: eine Weihnachtsfleischpastete, einen Christmas-Pie, warme Marzipanbrötchen, einen Schweinebauch mit Apfel-Thymian-Teigpudding. (S. 488ff.) Nun, das sind nicht ganz so einfache Rezepte, doch Slater wird nichts dagegen haben, wenn man aus seiner großen Auswahl andere Speisen für den Weihnachtsschmaus wählt. Zum Beispiel „Paniertes Lamm mit Roquefort“ oder für die, die kein Lamm mögen: „Schweinebäckchen mit Äpfeln und Cider“. Oder das „Hähnchen in Gänse-schmalz mit Knoblauch-Ofenkartoffeln“ – wirklich ganz einfach, es ist mir auf Anhieb gelungen. Wer Gänse-schmalz nicht mag oder es gerade nicht hat, kann auch Butter nehmen.

Wahrscheinlich sind viele Leser wie ich versucht, einige Bände aus der eigenen Kochbuchsammlung auszumustern, denn mit diesem Buch kann man eigentlich fast alleine auskommen. Man findet hier ganz unterschiedliche Rezepte, nicht nur aus England bzw. Europa, auch aus vielen anderen Regionen der Erde. Und die Rezepte bieten genug Raum, um damit zu experimentieren. Dazu Slater: „Die Rezepte sind nicht in Stein gemeißelt. Alle diese Ideen können Ergänzungen, Streichungen und Ersetzungen vertragen. Sie sind dazu da, nach Ihren Wünschen interpretiert zu werden. Ich liefere Ihnen Anregungen, keine Regeln.“ (S. 15)

In diesem Sinne: Frisch ans Werk!