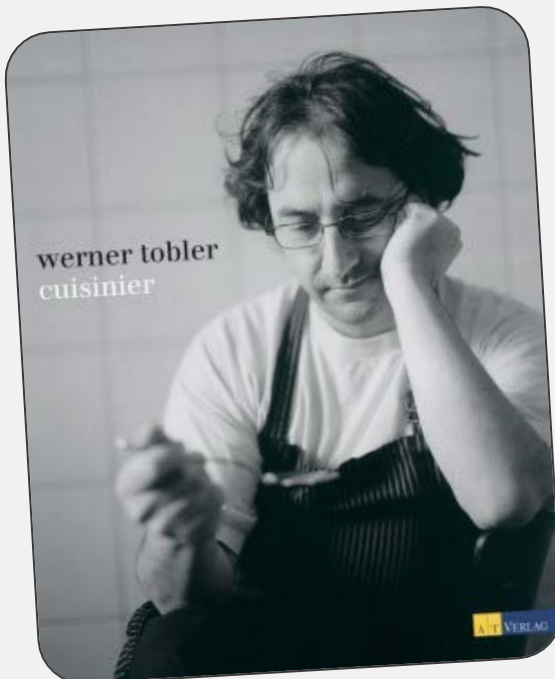


Nichts Kompliziertes, kein Gourmettempel-Deutsch



Werner Tobler Cuisinier

Fotos: Sylvan Müller. Text: Martin Jenni

AT Verlag 2015 ◦ 192 S. ◦ 49,00 ◦ 978-3-03800-907-8



Vor vielen Jahren war ich so kühn und habe ein eigenes Kochbuch veröffentlicht (*Ramsenthalers Schmausebuch für Einsiedler*. Berlin 1989). Wer es kennt, weiß, dass ich einfache Rezepte ohne viel Schnickschnack bevorzuge. Es wurde mir aber immer wieder bestätigt, dass man daraus sehr schmackhafte Diners zusammenstellen kann. Da hoffe ich doch nur, dass es Diners waren, wie sie Alexandre Dumas in seinem *Wörterbuch der Kochkünste* beschreibt:

Diner: Tägliche Handlung von höchster Wichtigkeit, die auf würdige Weise nur von geistvollen Menschen vollzogen werden kann. Denn es genügt nicht beim Diner zu essen, man muss dabei auch mit einer diskreten und gelassenen Heiterkeit plaudern. Die Konversation muss zu den rubinroten Weinen der Zwischengänge funkeln, zum Zuckerwerk beim Nachtsch muss sie auserlesenen Geschmack und zum Kaffee eine wahre Tiefe erreichen.

Heute bin ich immer auf der Suche nach Kochbüchern, die meinen Vorstellungen entsprechen: einfache Rezepte, schmackhafte Speisen. Das Buch des Schweizer Küchenchefs Werner Tobler, von dem im vergangenen Herbst eine aktualisierte Neuauflage erschienen ist, entspricht meinen Vorstellungen. Das ist eine ziemlich unverschämte Untertreibung. Dieses großformatige Buch ist tausendmal schöner ausgestattet als mein kleines Büchlein. Wunderbare Fotos von Sylvan Müller, ansprechend gestylt von Oliver Roth. Viele Rezepte sind raffiniert und setzen ein wenig Kochkenntnis voraus. Aber man findet ebenso viele, die jeder leicht umsetzen kann. Was Martin Jenni in seinem Vorwort schreibt, dem kann ich nur zustimmen: „Nichts Kompliziertes, kein Gourmettempel-Deutsch, dafür ausdrucksstarke Bilder, klare Küche, klare Sprache.“ (S. 5)

Ein Rezept musste ich gleich ausprobieren: „Pouletspießchen mit Raz el Hanout“. (S. 12) Zum Glück war dieses marokkanische Gewürz im Haus, meine Frau und ich hatten es in Frankreich entdeckt. Man kann aber auch, so Tobler, ein mildes Currypulver verwenden. Ganz einfach: „Das Pouletfleisch in daumendicke Würfel schneiden, auf Holzspießchen stecken und mit Raz el Hanout (auf Deutsch: „Chef des Ladens“) und Salz würzen.“ In Olivenöl goldgelb braten. Man kann diese Spießchen als Vorspeise servieren. Wir machten ein Hauptgericht daraus, zusammen mit einem Gemüsereis.

Mit diesem Einstieg entstand Vertrauen zu diesem Buch, und ich freue mich schon riesig, in nächster Zeit weitere Rezepte auszuprobieren. Vielleicht ein „Gitzigot mit neuen Kartoffeln“ (S. 35). Vielleicht bekommen wir hier kein Gitzi (Zicklein). Dann werde ich es mit einem Lammgigot versuchen. Das ist auch bei diesem Kochbuch hervorzuheben: Bei den meisten Rezepten findet man Tipps, wie man ein Rezept auch mit anderen Zutaten realisieren kann. Oder eine „Glasierte Kalbsbrust an Lavendel“ (S. 62). Auch hier nennt Tobler Alternativen: Schweinebauch oder Entenbrüste. Dazu findet man aber ein eigenes Rezept: „Entenbrüstchen mit Zwetschgen“ (S. 96). Dazu als Tipp: „Perfekt auch mit Pfirsichen, dann aber den Zimt weglassen und stattdessen mit einem kleinen Stück Ingwer parfümieren.“ Wie bei vielen Hauptgerichten nennt Tober hier verschiedene mögliche Beilagen. Ich werde eine „sämige Polenta“ wählen. Oder mal was Deftiges: ein Blutwurst-Gröstel. (S. 181) Fischrezepte gibt es natürlich auch, zum Beispiel „Saibling in Olivenöl gegart“. (S. 95). Ganz einfach aber delikate: „Trüffelkäse“. (S. 155) Dazu wird ein Weichkäse quer halbiert. Zwischen die beiden Hälften kommt eine Mischung aus Butter, Mascarpone und 50 Gramm fein gehobelten Trüffel. Wer es mit Trüffeln nicht so hat oder keine bekommt, kann hier im Frühjahr fein geschnittenen Bärlauch verwenden, im Sommer Basilikum, im Winter gehackte Walnusskerne.

Desserts gibt es natürlich hier auch einige. Köstlich: Aprikosen in Rosmarin-Karamell (statt Aprikosen kann man auch Pfirsiche oder Zwetschgen nehmen). In etwas anderer Form habe ich diese Nachspeise in der Provence kennen gelernt. Bei Tobler wird es mit Zucker und Rosmarin bereitet. Auch sehr lecker: mit Lavendelhonig und zwei, drei Lavendelzweiglein. Oder ein „Holunderblütensabayon“ (S. 36), statt Holunderblütensirup kann man auch Orangenblüten- oder Waldmeistersirup nehmen. Oder ein „Rhabarberkompott mit Vanille“. (S. 39).

Das Buch ist in vier Kapitel nach den Jahreszeiten geordnet. Hinzu kommt ein weiteres Kapitel mit deftigen Rezepten zum Schlachtfest (der Metzgete). Zum Beispiel ein „Doppeltes Kotelett vom Schwein“ oder „Speck mit Wirsing“. Martin Jenni hat zu jedem Kapitel lesenswerte Reportagetexte geschrieben. Wir erfahren einiges über den Spargel- und Weinbauern Gian-Battista von Tschärner. Bei ihm werden die Barriquefässer für den Blauburgunder mit Schnaps gefüllt, wenn sie ausgedient haben. Nonna und Nonno, zwei ältere Herrschaften, die aber kein Paar sind, liefern im Sommer Rezepte für eine Focaccia und für Eglifilets in Zucchini-Blüte. Im Herbst geht es natürlich um die Jagd. Von den Rezepten werde ich wohl als erstes den „Weißen Rehpfeffer“ ausprobieren. (S. 109). Im Winterkapitel berichtet Jenni über

Marco D’Arcangelo, der mit seinen beiden Hunden auf Trüffelsuche geht. Dafür reist er nicht ins Piemont oder ins Périgord. Er findet die Trüffel in der Schweiz: auf der Rigi, im Luzerner Seetal, im Jura... Er ist nachts unterwegs. Am Tag geht er seinem Hauptberuf nach, er ist Steinmetz, seine Skulpturen und Grabsteine sind gefragt.

Ein durchweg rundes, schönes Buch, sein Preis ist gerechtfertigt. Aber Vorsicht: Die Versuchung ist groß, jeden Tag danach zu kochen. Mit diesem Buch kann man einige raffinierte, aber auch einige einfache Diners zusammenstellen. Und die werden dann hoffentlich so, wie sich das Alexandre Dumas vorgestellt hat.

Hier noch eine Website für alle, die mehr über Werner Tobler wissen wollen:

<http://www.wernertobler.ch/>