



Iwan Hediger, Yves Seeholzer

Great Adventure Cooking ★★★★☆ Kochen. Reisen. Abenteuer

Knesebeck 2019 · 192 S. · 25.00 € · 978-3-95728-266-8

Camping und großartiges Essen schließen sich eigentlich aus. Das ist mein erster Gedanke, während ich im Kochbuch „Great Adventure Cooking“ blättere. Gerne denke ich dabei zurück an unsere Touren durch Skandinavien, im Wohnmobil, mit Mann, Sohn, Hund und mir an Bord und dem Gefühl der Freiheit, zu reisen und ein bisschen Abenteuer zu erleben. Aber extravagant kochen? Nun ja, auf dem Camping-Gaskocher ließ sich eine warme Mahlzeit zubereiten. Was wir auch fast täglich praktizierten, manchmal sogar mit frischem Fisch vom Markt in Oslo oder selbst gesammelten Pilzen aus einem Wäldchen in der Pippi-Langstrumpf-Provinz Småland. Meistens aber gab es Pasta mit Tomaten- oder Käsesauce, Variationen mit Kartoffeln und Reis oder Pfannkuchen.

Für Iwan und Yves, Schweizer Jungs und gelernte Köche, ist die einfache Campingküche jedoch keine Option. Zwei Pfannen, ein gutes Messer, eine Tasse, ein Ess- und Teelöffel, ein Schneidbrett, trockene Grundnahrungsmittel sowie Zwiebeln und Knoblauch benötigen sie fürs Kochen. Geländewagen, Zelt, ein guter Gaskocher und ein Klapp Tisch sind darüber hinaus die schlichte und überschaubare Grundausrüstung für eine Abenteuer-Reise durch Neuseeland, bei der nicht nur die Fotos und Reiseberichte höchsten Genuss versprechen. Aufgrund seiner Krebserkrankung stellte Yves seine Ernährung um, die Rezepte im Buch sind daher vegetarisch bzw. fast komplett vegan.

Und so komme ich zu den Gerichten, bei denen ich mir leider bei den meisten Kochanleitungen – und das ist mein einziger, wenn auch nicht unerheblicher Kritikpunkt am Buch – nicht so recht vorstellen kann, wie sie sich in Einsamkeit und Wildnis umsetzen lassen. Gewürze, getrocknete Kräuter, Hülsenfrüchte, Getreide und Dosentomaten sind kein Problem, alle trockenen Zutaten und Konserven lassen sich vor Reiseantritt besorgen und mitnehmen. Für die frischen Zutaten, die in jedem Gericht des Buches verwendet werden, sollte jedoch auch schon mal ein gut sortierter Supermarkt, Wochenmarkt oder Obst- und Gemüsebauer auf der Reiseroute liegen, sonst muss improvisiert werden. Beispielsweise sind für den Grünkohl-Kiwi-Salat mit gebratenen Süßkartoffeln und karamellisierten Trauben außer 4 Rispen Grünkohl(!), Salat- und Minigurken und Avocado auch noch Süßkartoffeln, dunkle Trauben, frisches Basilikum sowie Kokos- oder Sojajoghurt von Nöten. Beim fluffigen Fladenbrot mit Tofu, Tomaten, Oliven und Kokosdip soll sogar ein Backofen mit 40°C Ober-/Unterhitze vorgeheizt werden, die Teigkugel wird jedoch anschließend in einer Pfanne goldbraun ausgebacken. Sicher die zweckmäßigere Zubereitung beim Camping!



Schließlich bietet das Reisen durch die teils unberührte Natur auch noch andere interessante Aspekte. In diesem Buch nämlich atemberaubende Aussichten, unberührte Natur, Stürme, mehr oder weniger wilde Tiere, magische Momente und nasse Unterhosen. Ergänzt werden die kurzweiligen Reiseerzählungen durch viele Fotos von Yves und Iwan, entweder in schwarz-weiß oder farbig, teils verwischt wie Aquarell-Illustrationen. Beeindruckend sind auch die der Menüs, die in Ermangelung eines Studios draußen, bei Wind und Wetter, und wegen des goldenen Lichts meist kurz vor Sonnenuntergang, aufgenommen wurden.

Begleitet wurden die beiden Köche bei ihrer Reise von Daniela und Pascale, den Freundinnen, die zudem zuständig waren fürs Planen, Schnippeln, Probieren, Einkaufen und für leckere Wraps. Die allerdings finde ich leider nicht im Buch!

Insgesamt ein interessantes, lesenswertes Reisebuch mit schönen Fotos und ansprechenden Gerichten. Die allerdings werde ich lieber zu Hause in meiner Küche und in der Nähe zum Laden meines Vertrauens ausprobieren.