



Anne-Katrin Weber & Wolfgang Schardt

**Gartenkochbuch** ★★★★★  
**pflanzen · ernten · saisonal · genießen**

Hölker 2022 · 184 S. · 32.00 · 978-3-88117-264-6

Ein tolles Kochbuch, schon rein optisch: ein schwerer großformatiger Bildband, in Leinen gebunden, „eine Liebeserklärung an den Garten“, wie auf der Rückseite heißt. Es verwöhnt uns nach einem ausführlichen Inhaltsverzeichnis und einem nicht minder informativen Vorwort auf jeder Aufschlagseite mit einem Rezept, davon die

eine Seite ein ganzseitiges Farbfoto, die gegenüberliegende Seite dann das Rezept selbst. Diesem geht immer eine kleine Einleitung voraus, es folgen schön übersichtlich auch in anderer Schrift abgesetzt die einzelnen Zutaten, darunter dann in einzelnen Schritten und Arbeitsanweisungen das Vorgehen.

Meist werden die Ergebnisse in einem ansprechenden Foto präsentiert. Es gefällt, dass der Verlag auf jeden Hochglanz und somit auch auf gestochene Fotos verzichtet hat – hier wurde ganz offensichtlich auf die Umwelt geachtet.



In der Regel ist das fertige Gerichts abgebildet, seltener das Gemüse in seinem frisch geerntetem Zustand. Eingeteilt ist das Buch nach den Jahreszeiten, von Frühling bis Winter, der Ernte eben entsprechend; das erleichtert die Benutzung. Allerdings lässt sich auch in dem vierseitigen und jeweils dreispaltigen Index so gut wie alles finden, was man nur suchen könnte. Hinzu kommen noch durchs Buch verstreut zehn Pflanzenporträts, Erdbeere, Radieschen, Erbse, Tomate, Mangold, Beten, Zwetschge, Apfel, Quitte, Rotkohl, mit einer Vielzahl von interessanten Fakten, jeweils mit identischem Aufbau des Beitrags und gegliedert in die Punkte Beschreibung, Anbau, Ernte, Aroma und Verwendung. Weitere Einschübe im Buch sind immer wieder mal ganzseitige Fotos aus dem Garten, die Lust auf Natur machen und vielleicht sogar die eine oder andere Idee für den eigenen Garten bieten, und auf einigen wenigen sind auch die beiden gutgelaunten Verfasser des Buches drauf, wie sie gerade beim Anrichten oder Genießen eines köstlichen Mahls sind.



Den Namen Gartenkochbuch trägt das Buch zurecht. Hier sind keine exotischen Highlights zu finden, die man von weit her importieren muss. Allein bei mir wachsen von dem Vorgestellten im Garten Bärlauch, weitere Kräuter, Kartoffeln, Radieschen, Holunderblüten, Rhabarber, Tomaten, Erbsen, Gurken, Bohnen, Mangold, Johannis- und Brombeeren, Sellerie, Kürbis, Äpfel, Rotkohl, Lauch, Endivien und Feldsalat. Und zu all dem nun gezielt Rezepte zu finden, ist eine feine Sache. Einiges habe ich schon ausprobiert, das Ergebnis war fabelhaft, auch weil die Beschreibungen im Rezept verständlich sind und in jeder Hinsicht auf Schnickschnack verzichtet wird. Dabei gefällt mir ganz besonders die Vielfalt: herzhaft oder süß, gekocht, gegrillt oder gebacken, und auch der Alkohol kommt nicht zu kurz bei der Herstellung eines köstlichen Likörs.

Bislang ist jedes Rezept gelungen, und das ohne größeren Aufwand. Die gebackenen Holunderblüten, die sogenannten Hollerküchle, eine Lauchquiche, Spargel (zugegeben gekauft) mit Senfvinaigrette und pochiertem Ei, das Risotto mit im Backofen gerösteten Kürbis ... und den Johannisbeerlikör habe ich auch angesetzt und weiß, dass ich kommendes Jahr mehr davon machen muss ...

Zusammengefasst: Ein Kochbuch, dass jeder Gartenbesitzer haben sollte, wenn er nicht nur einen gepflegten Steingarten haben will, sondern auch dem Wachsen in gewissem Maße freien Lauf lässt. Über die Ergebnisse bin ich dann selbst jedes Jahr überrascht, und im kommenden Jahr werde ich noch einiges ausprobieren, was ich mich zu säen oder pflanzen bisher nicht getraut habe. Und ganz nebenbei tut man sich mit alledem nicht nur selbst einen Gefallen, sondern schafft auch eine Wellness-Oase für Bienen und andere Insekten. Perfekt!

Und nicht zu vergessen etwas, das ich besonders liebe: das wunderbare grüne Lesebändchen in seiner seidigen Struktur ...