



Ina Speck

## **Kanada. Das Kochbuch**

### **Die Kulturrezepte aus dem Land der Kontraste**

### **Gerichte. Porträts. Geschichten**

Christian 2023 · 1922 S. · 29.99 · 978-3-95961-735-2 ★★★★★

Ina Speck ist durch ihren ► Foodblog bekannt. In diesem Buch stellt sie die kanadische Küche vor, zumindest einige Kulturrezepte. Meine Mutter hätte sich dieses Buch sofort gekauft. Sie liebte Kanada. Oft sang sie das Lied „Winter in Kanada“ von Elisa Gabai (1966). Leider war es ihr nie vergönnt, dieses schöne, riesige Land zu bereisen. Ich konnte ihr nur eine Ansichtskarte von Windsor schicken, wo ich im Frühjahr 1988 an einer Tagung im Rahmen der „Learning Societies“ (französisch: „Sociétés savantes“) teilgenommen. Windsor liegt im Südwesten von Kanada, am Detroit-River. Von dort kann man die Sky-Line von Detroit bewundern. Kulinarisch ist mir der Ort nicht in Erinnerung geblieben. Ich weiß nur noch, dass es bei der Tagung ein üppiges englisches Frühstück gegeben hat. Es gab nicht einmal Ahornsirup, obwohl manchmal behauptet wird, dass die Kanadier bei jedem Essen Ahornsirup verwenden. Das ist natürlich Quatsch!. Wenn ich mir aber dieses Buch anschau, fällt mir auf, dass Ahornsirup oft auftaucht. Nicht nur bei den Desserts und Süßspeisen. Für den „Maple Walnut Cake“ (S. 166) braucht man z. B. 160 ml Ahornsirup. Auch für die „Maple Cookies“ (S. 164). Auch für „Renelle’s Raisin Butter Tarts“ (S. 156) braucht man dieses Sirup, der aber hier auch durch Zuckerrübensirup ersetzt werden kann. In einem eigenen Artikel wird die Ahornsirup-Produktion vorgestellt (S. 148ff.) Für die Kanadier ist dieser Sirup „flüssiges Gold“.

Darum wundert es nicht, dass auch bei einigen Hauptgerichten dieser Sirup zum Einsatz kommt. Etwa für den „Elk Burger with Blueberry Hot Sauce“ (S. 66). Man braucht dafür Fleisch vom Wapiti, alternativ kann Dammhirsch verwendet werden. Auch für den „Blueberry Salsa Cheese“ (S. 40) braucht man immerhin zwei Esslöffel Ahornsirup. Und die Blaubeeren sind offenbar fast so beliebt wie das Ahornsirup. Auch ihnen ist ein eigenes Kapitel gewidmet (S. 112ff.) Dazu zwei Rezepte: „Blueberry Cream Puffs“ (S. 116) und „Blueberry Grunt“, das ist ein Blaubeerdessert mit gedampften Teignocken.

Aber keine Angst: In diesem Buch geht es nicht nur um Ahornsirup und Blaubeeren. Ina Speck schreibt in ihrem Vorwort: „Neben der traditionellen indigenen ‚First Nation‘-und der Inuit-Küche ist das Land vor allem durch seine Geschichte als Einwandererland geprägt. Seit dem 19. Jahrhundert haben Einflüsse aus aller Welt die Küche Kanadas in einen wahren *Melting Pot* an Produkten und Rezepten verwandelt. Besonders markant sind dabei die Küchen aus Großbritannien und Frankreich, aber auch asiatische Einflüsse kamen im Laufe der Zeit hinzu.“ (S. 6) Die Küche der Ureinwohner kommt m. E. ziemlich selten zur Sprache. England, Frankreich, ja, aber bei einem Hähnchen mit Parmesan-Sahnesauce (S. 63) denkt man auch an die italienischen Einwanderer. Aber schon stoßen wir wieder auf den Ahornsirup, beim „Maple Spinach Salad“



(S. 106) oder beim „Cherry Maple Manhattan“; statt eines Esslöffels Ahornsirup kann man aber auch ebenso viel Kirschsirup nehmen. (S. 144) Und die Küche der USA spielt natürlich auch eine Rolle. Man sollte aber auch wissen, dass in Kanada, in Niagara-on-the-Lake, auch Wein angebaut wird. (S. 132ff.)

Eine erstaunliche, kulinarische Vielfalt bietet dieses Buch, vom Bison-Steak (S. 50) bis zum Bubble-Gum-Eis (S. 124), für das man Kaugummiaroma braucht. Ich weiß nicht, ob man sich in Deutschland dieses Aroma besorgen kann, aber Bisonfleisch bekommt man, z. B. in der Pegnitzer Wildfleischfarm. Lassen Sie sich inspirieren.