

Kultur & Gesellschaft

Kulinarische Bücher zum Verschenken

Im Küchengarten von Versailles

Ein prächtiger Band über die Gärten des Sonnenkönigs und vier weitere Buchtipps.

Von Paul Imhof

Der Sonnenkönig ist schon lange tot; aus der Monarchie wurde eine Republik; die Paläste stehen wieder in Paris - und Versailles, von Louis XIV geschaffen, glänzt als königslose Touristenattraktion. Allein der Küchengarten des Königs dient noch seiner Bestimmung. In mehr als 330 Jahren «hat er nie aufgehört, zu produzieren und seine Erzeugnisse zu verkaufen», schreibt Antoine Jacobsohn, Agrarwissenschaftler und Leiter des Küchengartens von Versailles, im Vorwort des prachtvollen Buchs «Der Küchengarten des Königs».

Gärten - und historische Gärten im Besonderen -, schreibt Jacobsohn, seien «wie eine Partitur mit vorgegebenen Strukturen angelegt: mit Pflanzen als Instrumenten und Gärtnern als Musikern». So virtuos Jacobsohn und seine Equipe den aufwendig inszenierten, nach dem ursprünglichen Plan von Louis XIV und Jean-Baptiste de La Quintinie angelegten Garten pflegen und dabei versuchen, den Vorstellungen der Schöpfer treu zu bleiben, so eindrücklich ist es den Verfassern gelungen, dieses Netz an Natur und Künstlichkeit in Wort und Bild zu fassen. Vor allem die Bemühungen, Spalierbäume in allerhand Formen zu zwingen, verblüffen in einer Zeit, in der man vermutlich dasselbe mit genetischen Veränderungen bewirken könnte.

Wie struppige Tanzfiguren sehen die Obstbäume aus in ihrem Winterkleid ohne Blätter und ohne Früchte, denn so lässt sich die Struktur der Formen am besten erkennen - da stehen sie in einer sauberen Reihe, die Äste parallel zueinander in unterschiedlichen Höhen gewachsen. Sie bilden geometrische Muster oder werden mit Ringen so zu wachsen gehalten, dass sie am Ende die Form



Pflanzen als Instrumente, Gärtner als Musiker: Der Garten in Versailles wird mit grossem Aufwand gestaltet. Foto: Gilles Mermet

eines Weinglases bilden. Es gibt Fischgratmuster, Dreizacke, Kandelaber aus sechs Ästen, Rauten, Spiralen, waagrecht Palmetten, Lyra und Medici-Vase mit 16 Ästen.

Bald beschleicht einen der Eindruck, der Gestalter des königlichen Gartens hätte nur L'art pour l'art betrieben, doch

de La Quintinie hat sein ganzes Leben lang nur ein Ziel verfolgt: gute und schöne Früchte für seine Majestät, den König, zu kultivieren und zu bewirken, dass «allzeit der Baum angenehmer im Anblick sei, als wenn man ihn überhaupt nicht beschnitten hätte». Alte Darstellungen und Fotos von heute zeigen, wie

die Bäume getrimmt werden, dazu bietet das Buch einen ausführlichen, reich illustrierten Sortenführer.

Pierre David, Gilles Mermet und Martine Willemain: Der Küchengarten des Königs. Dumont Buchverlag, Köln 2011. 208 S., ca. 69 Fr.

Vreni Giger

Das Feine liegt so nah

Man muss die Liste der Rezepte schon zweimal lesen, um tatsächlich festzustellen: Da wird kein einziges Meeresgetier «verbraten»: weder Crevette noch Languste, weder Wolfsbarsch noch Steinbutt - dafür findet man allerhand Süswasserfische wie Seeforelle, Felchen, Saibling und Hecht, gefangen im nahen Bodensee. Vreni Giger hat zwar einmal auf den Antillen als Pâtissière gearbeitet, doch dann legte ein Taifun das Hotel in Trümmer und wehte die Appenzeller Bauerntochter nach Hause zurück. Sie litt unter Heimweh und war glücklich, sich wieder im eigenen Garten bedienen zu können. Was heute als Cuisine du Terroir zum Trend geworden ist, pflegt Giger in ihrem Jägerhof in St. Gallen schon seit Jahren. Sie hält sich an die Jahreszeiten, kauft möglichst biologisch im Nahbereich ein und kocht so einfach wie möglich, um den Geschmack ihrer Produkte herauszuschälen und nicht zu erdrücken. Giger gilt schon seit Jahren als eine der besten Köchinnen der Schweiz, nun legt sie ihr erstes Kochbuch vor. (imh)



Vreni Giger
Meine Frischmarktküche. AT-Verlag, Aarau 2011. 224 S., ca. 89 Fr.

Marianne Kaltenbach

Die Trilogie vollendet

«Aus Italiens Küchen» war mit mehr als 100 000 Exemplaren der grösste Erfolg der legendären Schweizer Kochbuchautorin Marianne Kaltenbach. Diesen Erfolg teilte sie freilich mit ihrer Co-Autorin Virginia Cerabolini, die auf einem Landgut in der Lombardei aufgewachsen war. Schon als Kind habe Virginia «die alten Familienrezepte in ihren Miniaturkupfertöpfen und -pfannen mitkochen dürfen», heisst es in der Erstausgabe von 1982. «Das Echte an der italienischen Küche» sei Cerabolini «immer das Wichtigste geblieben und durch ihre jahrelangen Aufenthalte in Deutschland und im Fernen Osten zu einem Anliegen geworden».

In der Neuauflage 29 Jahre später wundert man sich, «dass es eine Zeit gab, als die italienische Küche noch Erklärungen brauchte». Das braucht sie längst nicht mehr, was unter anderem auch ein Verdienst von Kaltenbach und Cerabolini ist. Die Rezepte in diesem Buch sind authentisch; sie sind nachvollziehbar und nicht durch Schnickschnack strapaziert. Mit diesem Werk vollendet der Verlag die Neuauflage der Kaltenbach-Trilogie «Aus Schweizer Küchen», «Aus Frankreichs Küchen» und «Aus Italiens Küchen» - alle drei mit Radierungen von Lorenz Meier und Exkursionen in die Reben mit Philipp Schwander (alle zusammen ca. 175 statt 200 Fr. beim Echtzeit-Verlag, www.echtzeit.ch). (imh)



Marianne Kaltenbach und Virginia Cerabolini
Aus Italiens Küchen. Echtzeit Verlag, Basel 2011. 552 S., ca. 68 Fr.

Nathalie Pernstich

Neues aus dem Pfefferland

Allein schon das Kapitel über den kulinarischen Werdegang des Pfeffers ist jeden Franken wert, den man für dieses Buch bezahlt. Basierend auf fundierten Recherchen erzählen die beiden Autoren die Geschichte, wie der Pfeffer die Kochtöpfe, vor allem die europäischen, bereichert hat - und entschärfen dabei Legenden, etwa die weit verbreitete Meinung, dass man vor Jahrhunderten die Gerichte mit Riesensorten Pfeffer überwürzt habe. Pfeffer hatte einst den Status einer Währung. Fälscher wussten das auszunutzen mit dem Zusatz von Schalen, Pfefferstaub, Russ oder getrockneten Wacholder- oder (giftigen) Seidelbastbeeren. Heute ist Pfeffer ein günstiges Gewürz unter vielen - nur ausgesuchte Sorten kosten mehr. Ausführliche Beschreibungen von echtem und falschem (aber nicht gefälschtem) Pfeffer sowie Rezepte bereichern dieses Buch. (imh)



Nathalie Pernstich-Amend, Konrad Pernstich
Pfeffer - Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust. Mandelbaum Verlag, Wien 2011. 270 S., ca. 39 Fr.

Ferran Adrià

Der El-Bulli-Koch kann auch normal

Dass Spezialisten wie die Köche, die den Spanier Ferran Adrià unterstützt und mitgeprägt haben, auch traditionell kochen können, zeigen sie in diesem Buch. «Viele sind überrascht, wenn sie erfahren, dass wir ganz normales Essen zu uns nehmen», heisst es da. Nun, so überrascht sind wir nun auch wieder nicht, denn die ausgefallenen, raffinierten und ungewohnten Gerichte, die im El Bulli zelebriert wurden (das Restaurant an der Costa Brava ist seit Mitte 2011 geschlossen), sind gewiss keine Alltagsküche. Aber wenn die Köche vor dem Dienst gemeinsam speisen, gelüftet es sie nach kernigen Gerichten, nicht nach Fingerhütchen voller Schäumchen. «Familienessen» nennen sie das tägliche Mahl, und familiär kommen uns die Rezepte vor, die für diese Personalesen gekocht werden: Pasta und Hähnchen, Schweinebraten und Kalbsbäckchen, Sardinen und Klippfisch.

Insgesamt 31 Menüs werden geboten, ein ganzer Monat mit drei Gängen. Die Kosten sollen (nach spanischen Verhältnissen) 3 Euro pro Person nicht übersteigen. Die Gerichte stehen für persönliche Vorlieben der Köche und werden in klaren Schritten in Wort und Bild beschrieben - von Grundrezepten wie Fischbrühe bis zu Deftigkeiten wie Butifarra-Würsten mit Pilzen. (imh)



Ferran Adrià
Das Familienessen - Zu Hause kochen mit Ferran Adrià. Phaidon Press Limited/Edel, Hamburg 2011. 384 S., ca. 38 Fr.

Leser fragen

Gehört sich heute das Zahnstochern am Tisch?

Am Tisch in den Zähnen stochern nach dem Essen - ist das heute anständig? Für mich nicht. Zähne reinigt man auf der Toilette, auch mit Zahnstochern.

R. U.

Liebe Frau U.,
ob das Zahnstochern am Tisch heute anständig ist, lässt sich nicht einfach mit Ja oder Nein beantworten. «Heute» ist alles möglich, da ergeht es den Tischsitten nicht anders als der Mode. Das Individuum fühlt sich ja rasch auf die Zehe getreten, sobald jemand sich ungefragt der persönlichen Aura nähert. Allgemeine Gesellschaftsregeln sind bei der Entfaltung der eigenen Persönlichkeit nur störend, also bohrt man ungeniert in der Nase, weil man sich nun grad so fühlt, beseitigt durch schnelles Rütteln mit dem Zeigefinger den Juckreiz im Gehörgang während auf der Gegenseite das Handy am Ohr klebt, oder man kratzt eben mit einem langen Fingernagel oder einem Zahnstocher faserige Essensreste aus den Zahnzwischenräumen. Immerhin dürfte die Mehrheit der Zahnstocherinnen und Zahnstocher zumindest die andere Hand vor den Mund halten, damit ein festgeklebter Mandelsplitter nach der Befreiung nicht dem Tischnachbarn ins Auge spickt.

Schicklich ist das Benutzen von Zahnstochern an der Tafel heute sicher nicht mehr. Aber auch nicht ungewöhnlich, heisst es doch, der Zahnstocher sei eines der ersten Werkzeuge, die der Mensch erfunden hat - als Messerspitze vermutlich. Eine besondere Leistung ist dies freilich kaum: Schimpansen benutzen auch Stecklein, allerdings um Termiten aus deren Burgen zu fischen. Die Vertreibung des Zahnstochers vom Tisch dauert noch an, in vielen Gasthäusern ragen sie, flankiert von Salz- und Pfefferstreuern, immer noch aus den Menagen, im Rohzustand oder in Folie oder Papier gehüllt, aus Holz geschnitten oder aus Plastik gestanz.

Vor Jahrhunderten waren in der beseren Gesellschaft kunstvoll gefertigte Zahnstocher aus Silber und Gold üblich, die man sich an Ketten um den Hals hängte. Im spätrömischen Silberschatz von Augusta Raurica gibt es ein ganzes Kosmetikset mit gegen 25 Zentimeter langen Instrumenten wie Zahnstocher am einen, Ohrlöffel oder Weinsieb ein Miniatur am andern Ende des Stäbchens, sowie Zungenschaber. Weniger betuchte Menschen kratzten sich die Speisereste mit gespitzen Federkielen aus dem Gebiss oder, wie man aufgrund von Spuren und Versuchen an prähistorischen Zähnen herausgefunden hat, mit harten Grashalmen. Auch Schnurrbarthaare von Walrossen dienten der Zahnhygiene,

Paul Imhof

Der TA-Experte beantwortet Fragen zum leiblichen Wohl, zu Völlerei und Fasterei, zu festlichen und alltäglichen Tafeln, Küchen und Kellern.



Senden Sie uns Ihre Fragen an gesellschaft@tagesanzeiger.ch

ebenso Elfenbein und Edelhölzer. Die Palitos de Coimbra, 15 bis 25 Zentimeter lange Zahnstocher aus Orangenholz, wurden in Portugal bis in die 70er-Jahre von Hand geschnitzt. Mit der Patentierung des Zahnstochers Ende 19. Jahrhunderts in den USA wurde die industrielle Erzeugung des Produkts eingeläutet - und damit auch seine Umwandlung in einen der ersten Wegwerfgegenstände.

Das Pulen im Mund bei Tisch war lange normal. Erasmus von Rotterdam bezeichnete im 16. Jahrhundert den Gebrauch des Zahnstochers in seinem Benimmbuch als passend zu den «feinen Manieren der Knaben», doch es gab vereinzelt auch gegenteilige Meinungen. Wenige Jahre nach Erasmus lehnte Giovanni de la Casa, ein Vorläufer Knigges, in seinem Traktat über die guten Sitten «Il Galateo» das Zahnstochern ab. Dem bleibt aus heutiger Sicht die Meinung des «Ess- und Tisch-Knigges» von Ute Witt anzufügen, die den Anblick der Mundarbeit am Tisch als «absolut verpönt» und unästhetisch bezeichnet und schliesst: «Ganz abgesehen davon, dass die Stocherei wenig bringt. Die erfolgreichere Variante heisst Zahnseide und passt in jede Hand- oder Jackentasche.»