

Mein verbleibender Kredit: 31 Punkte.



[Artikel lizenzieren](#)
[\[Go To Best Hit\]](#)

© **Tages-Anzeiger**; **17.11.2007**; Seite 72ges

Leben

GES

Falsche Hasen, Graswürmer und Baguettes

Unter den neuen kulinarischen Büchern fallen Nachschlagwerke auf, opulent präsentierte Rezeptsammlungen, aber auch festliche Gerichte aus dem alten Bern und ein Buch voller Rätsel.

Von Paul Imhof

Zwischen Lörrach und Rügen

Die «deutsche Küche» gab es so wenig wie die «italienische» oder die «französische», es sind immer Regionen, die den Gaumen eines Menschenschlags, eines Landes prägen. Dank Landschaft, Klima, Wirtschaft, Besiedlung und Kultur. Wenn jetzt der Teubner-Verlag ein riesiges Buch, fast so schwer wie eine Granitplatte, präsentiert und es «Deutsche Küche» nennt, dann muss ein stolzes Bekenntnis dahinterstecken. Die Rezepte aus deutschen Landen sind in den letzten zehn, zuweilen gar zwanzig Jahren entfettet und entschlackt, frankofoniert, mediterranisiert, amerikanisiert und asifiziert worden. Vor allem aber zeigen deutsche Küchenchefs, dass sich aus der alten, zum Teil verachteten Hausmannskost durchaus elegante, leichte und trotzdem schmackhafte, charakteristische Gerichte zubereiten lassen. Teubners voluminöser Schinken ist eine Demonstration, eine Liebeserklärung an die heimischen Rezepte wie Falscher Hase, Frikadellen, Kohlrouladen, aber auch leichtere Kost wie Pichelsteiner Eintopf, Huchenroulade mit Jakobsmuscheln oder Schollenfilets mit Nordseekrabben, Schupfnudeln, Maultaschen sowie feinste Braten. Das Buch enthält auch Geschichten über kulinarische Landschaften und Regionen, grosse Warenkunde (Wurst von Budeng bis Flönz, Schinken, Fische von Bachforelle bis Steinbutt, Kohl, vergessenes Gemüse) und kleine Warenkunde (Petersilie, Preiselbeere); dazu Porträts der Köche, die Rezepte beige-steuert haben (keine Köchin!), Glossar und Register.

Nikolai Buroh: Deutsche Küche. Teubner, 608 S., 169 Fr.

Standardwerk für Weinfreunde

Das «Oxford-Weinlexikon», herausgegeben und zur Hälfte verfasst von Jancis Robinson, ist bereits wieder überarbeitet und in dritter Auflage erschienen. Es ist erfreulich, dass dieses komplexe, unendlich gehaltvolle Standardwerk für Weininteressierte auf Entwicklungen reagiert und wieder erweitert worden ist, und zwar um 300 Einträge auf gut 4000. «Unser Verständnis von allem, was mit Wein zusammenhängt, und die Welt des Weins selbst ändern sich so schnell (. . .), dass eine Aktualisierung das Gebot der Stunde war», schreibt Robinson im Vorwort. Die Neueinträge beschäftigen sich unter anderem mit Wein und Politik, Philosophie und Wirtschaft, den Auswirkungen der Globalisierung auf das Weingeschäft sowie Trends in der Preisgestaltung und auch Frankreichs «crise viticole». Zudem sind viele neue Anbaugebiete und Rebsorten dazugekommen.

Jancis Robinson: Das Oxford-Weinlexikon. Hallwag, 862 S., 158 Fr.

Von «A%Vol.» bis «Zytotoxin»

Der Verlag Tre Torri ignoriert zwar ein paar Bücher, wenn er behauptet, dass es ein «Nachschlagwerk, das alle Fragen rund um Küche und Keller kurz, klar und kompetent» beantwortet, «bislang nicht gab»; erinnert sei nur an den «Larousse gastronomique» oder an Alan Davidsons «Oxford Companion to Food». Hans-Joachim Rose, ein Mann mit über 40 Jahren Erfahrung als Koch und Gastronom, hat ein mächtiges Werk verfasst, in dem sich Hunderte Erklärungen finden lassen, Rezepte und Anregungen, Tipps aus der Ernährungslehre und Übersetzungen von gastronomischen Begriffen wie «à la façon de» oder auch «à la minute» - wem das zu simpel klingt, der mag sich am Begriff «à la nage» erfreuen. Natürlich gibt es auch Mängel, kleine bloss, aber solche, die den Nutzen dieser «Enzyklopädie der Kulinaristik» zumindest für den Gebrauch in schweizerischen Küchen einschränken: Stichworte wie Damassine oder Boutefas, Cicitt oder Luganighe findet man nicht, dafür Lummelbraten («Schweizer Bezeichnung für im Ganzen gebratenes Filet»). Aber wer weiss hier zu Lande schon, was Laberdan ist («gesalzener, in Fässer verpackter Kabeljau») oder Scotch woodcock («eine traditionell heiss servierte Nachspeise, bestehend aus Sardellen auf Toastscheiben mit Rührei»)? Nützlich sind mit Sicherheit die Anhänge Würztabelle, Speisetabelle (welches Kraut zu welchem Gericht), E-Nummern-Tabelle, Vitamintabelle, Purin- und Harnsäuretablette sowie die Nährstofftabellen.

Hans-Joachim Rose: Küchenbibel. Tre Torri, 1184 S., 131 Fr.

Appetitliches Rätselraten

Das Erstaunliche an diesem Buch ist vor allem der Umstand, dass es nicht schon längst geschrieben worden ist. Aber solche Grübeleien sind jetzt müssig. Udo Pini («Das Gourmet-Handbuch») hat 365 kulinarische Rätsel verfasst - für jeden Tag eines. Zu jeder Frage («Wie heisst die scharfe Welle, die mit Salsa das Ketchup schon überspülte?») gibt es drei mögliche Antworten («A. Mad Max, B. Fiery Food, C. Chichilla») und eine Lösung (Seite 387) sowie eine kleine Geschichte, die zur Lösung führen sollte. Man findet einfache Fragen («Mit welchem Titel schmückt sich der Köhner hinter der Espressomaschine?»), schräge («Wie gross ist die Faltenfülle, wenn Köche unter die Haube kommen?») und gewichtige («Wer hat die Ehre seit Römerzeiten, als König der Fische zu gelten?»).

Udo Pini: Das Gourmet-Quiz. Fackelträger, 397 S., 35.90 Fr.

Gelage im alten Bern

François de Capitani ist ein Forscher, der sich mit historischen Kochkünsten beschäftigt. Ein alter Traum war, ein Festessen aus der Zeit zu zelebrieren, als der Stand Bern eine Republik war, die vom Genfersee bis an die Reuss reichte. De Capitani spannte mit dem Berner Restaurant Harmonie zusammen, und während er Bibliotheken, Schmöcker und staubige Aktenschränke nach alten Rezepten durchwühlte, Masse verglich, Produkte suchte: «Wo kauft man heutzutage einen Bären?» (in Slowenien), kümmerte sich Walter Aebischer, Koch in der Harmonie, um die Verwirklichung dieses «Menu Ancien Régime», was nicht immer auf Anhieb gelang. Doch das Mahl kam zu stande und später dann das Buch. Es ist aufgebaut wie «ein Theaterstück ohne Handlung», erklärt de Capitani, beschrieben werden die «tragenden» Orte, dies freilich ausführlich und interessant: Bibliothek, Vorratskammer, Weinkeller, Wochenmarkt, Bäcker und Metzger, Spezereiladen und Jahrmarkt, Küche selbstverständlich,

Esszimmer und Salon. Der Rezeptteil beginnt mit einer Armensuppe, die damals in Spitälern und Hospizen ausgegeben wurde, es folgen heute noch vertraute Gerichte (Kalbsplätzchen, gebratene Gans, Rindszunge) wie auch Speisen, die man kaum mehr kennt, etwa Zitronensalat, Rüblikonfitüre, Kartoffeln in Orangensaft, Meerrettich-Mandel-Sauce, Kirschensaftsauce, Fenchelschnitten, Graswürmer (in Butter ausgebackenes Gebäck) oder Wastelen, ein Festtagsgebäck aus Zopfsteig in Bretzelform. Im alten Rezept wird nach «12 Eyer, 1 lb frischen Anken, 1 lb Mäh» auch «ein wenig Bier lasset diß alles ein wenig haben» aufgeführt - mehr an Instruktionen gab es nicht. Heute nimmt man höchstens zwei oder gar keine Eier und an Stelle des Biers ganz einfach Hefe. Ein feines Werk für Leute, die sich für Geschichte interessieren, die sich nachkochen lässt.

Walter Aebischer und François de Capitani: Kochen wie im alten Bern. Stämpfli, 96 S., 25 Fr.

Welsche Küchenfreuden

Ist die Küche der Romandie bei den «suisses totos» wirklich so unbekannt, wie Herausgeberin Myriam Lang behauptet? Eher nicht, man denke an Marianne Kaltenbach und ihr legendäres Werk «Ähti Schwizer Chuchi» - in dem es gewiss weniger Übersetzungsfehler als im vorliegenden Buch gibt: Atriau ist kein Adrio; der Prince-Evêque ist kein Prinzen-Bischof, sondern ein Fürstbischof (gemeint ist der von Basel); ein Boutefas ist kein Saucisson, sondern auch auf Deutsch ein Boutefas (jetzt gar mit AOC). Aber genug genörgelt. In der Rezeptsammlung von Gisèle Peter-André, die in Lussy-sur-Morges aufgewachsen ist und nach Zürich geheiratet hat, stösst man auch auf kleine Sachen, die in andern Kochbüchern tatsächlich nicht mehr zu finden sind. Etwa Winzerbrot (mit Wein und Speck) oder Taillé au greubons (Fladen mit Grieben) oder auch Sèche aubeurre salée, eine Spezialität aus dem Neuenburgischen: dünner Brotfladen, darauf Flocken von gesalzener Butter oder Speckwürfeli, dann gebacken. Ist man einmal bei den Kuchen gelandet, gibt es kaum mehr ein Zurückblättern: Genfer Birnenkuchen, Mandeltorte, Gâteau de Vully (mit Doppelrahm bestrichen), Gâteau au vin, Gâteau à la raisinée (mit eingedicktem Birnensaft). Aber auch bei den andern Speisen sieht man sehr deutlich die bäuerliche Basis dieser Küche, die Rezepte sind ungekünstelt, eben echt und deshalb wertvoll.

Gisèle Peter-André: Essen wie Gott im Welschland. Elster, 152 S., 46 Fr.

Wie backt man eine Baguette

Eine richtige Baguette in der Schweiz zu backen, sei unmöglich, hat einmal ein hiesiger Bäcker gesagt. Was immer der Grund sein mag - falsches Mehl, **falsche** Luft, falscher Ofen, falscher Bäcker -, entscheidend ist: Man soll nie aufgeben. Vielleicht gehts ja mit der Hilfe des britischen Provence-Verherrlichers Peter Mayle, der seine Beobachtungen in der Backstube von Gerard Auzet in Cavailon beschreibt. In seinem Auftrag hat Mayle ein Büchlein verfasst, zu dem Auzet die Rezepte beige-steuert hat. Der Bäcker ist nämlich derart beliebt und bekannt, dass er sich nicht mehr Tag für Tag den Mund fusselig reden möchte und der interessierten Kundschaft die gewünschten Informationen lieber in schriftlicher Form abgibt. So erfährt man also, wie eine Baguette entsteht, wie sich Frankreichs Bäcker gegen die Billigkonkurrenz der Supermärkte erhoben und ein Gütesiegel erhalten haben («Banette» heisst es, weist den Bäcker als traditionellen Handwerker aus und sollte an der Ladentür kleben), dazu etwas über die Familiengeschichte der Auzets, weitere Brotgeschichten sowie allerhand Anekdoten aus der Provence - und die Rezepte.

Peter Mayle und Gerard Auzet: Geheimnisse eines französischen Bäckers. Blessing, 112 S., 22.90 Fr.

BILD AUS DEM ERWÄHNTEN BAND

Elegante Hausmannskost: Pichelsteiner Eintopf aus «Deutsche Küche».

Mit dieser Suchmaschine haben Sie Zugriff auf alle in der Schweizerischen Mediendatenbank SMD archivierten Artikel der gedruckten Ausgabe des «Tages-Anzeigers», des «ZüriTipps» und des «Magazins».

Fragen und Anregungen zur Suchmaschine: webmistress@tages-anzeiger.ch

Nutzungsbedingungen

Die Tamedia AG ist Inhaberin der Nutzungsrechte an den archivierten Artikeln und Fotografien. Das Kopieren, Scannen, Herunterladen, Vervielfältigen, Reproduzieren, Verbreiten, Veröffentlichen etc., ob vollständig oder in Teilen, durch Dritte ist nicht gestattet. Die einzelnen Werke dürfen nur zum Eigengebrauch gemäss Art. 19 Urheberrechtsgesetz (URG) verwendet werden. In Ausnahmefällen und auf spezielle Anfrage kann die Chefredaktion ihre Einwilligung für die Verwendung ausserhalb des Eigengebrauchs unter Angabe der Quelle und der Autorin/des Autors erteilen. Die Einwilligung zur Verwendung eines bestimmten Artikels ausserhalb des Eigengebrauchs bedeutet keine Einwilligung in die Verwertung weiterer Artikel.
