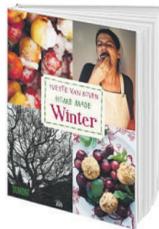


AUF DEN PUNKT

HEFTIG-DEFTIGES
FÜR DEN WINTER

Yvette van Boven ist Niederländerin, und das so, wie sich die Deutschen Niederländerinnen vorstellen: geradlinig, lebenslustig und bodenständig. Yvette van Boven ist außerdem in Irland aufgewachsen und lebt heute die meiste Zeit des Jahres in Frankreich. Diese Einzelheiten sind wichtig, denn die Köchin hat ein holländisch-irisch-französisches Kochbuch verfasst: holländisch ist es in der Aufmachung, weil es lebenslustig und bodenständig ist wie die Köchin selbst, mit witzigen Zeichnungen, angenehmen Fotos und kleinen lockeren Kommentaren; irisch ist es, weil van Boven mal in Form eines zauberhaften Rinderschmortopfs provenzalischer Art auf den Tisch zaubert, mal in Gestalt eines „gestürzten Birnen-Nusskuchen mit Calvadossirup“ serviert. Außerdem lernt man, dass die Iren Ziegenkäse-Fondue kredenzen und der „Dublin Lawyer“ kein Anwalt aus der gleichnamigen Stadt ist, sondern ein sehr frischer Krebs, der gebraten wird, in sehr altem irischen Whisky schwimmt und vorzüglich schmeckt.



Yvette van Boven:
Home Made Winter.
Dumont, Köln.
248 S., 29,95 €.

SCHWEIGEND
SUPPEN KOCHEN

Köche, die schreiben, sind wie Hühner, die krähen. Vor dieser Schwierigkeit stehen die meisten Köche, die Bücher veröffentlichen wollen; zumal heutzutage, da die Kochbücher wie Bildbände aufgemacht sind und Köche nicht nur kochen können, sondern auch philosophieren sollen. Das Ergebnis ist häufig ein Zweigangmenü aus fadem Phrasensalat und – wenn der Koch gut ist – raffiniert zubereitetem Hauptgericht. Bei Sonja Riker ist dies nicht anders. Leider. Ganz Pseudophilosophin will sie uns weismachen, dass es männliche und weibliche Suppen gibt. Auch erklärt sie, worauf wir nie selbst gekommen wären: dass es Phasen im Leben eines Menschen gibt, in denen man Kreuzkümmel gar nicht riechen könne und dann wieder schon. Nun gut... Immerhin sind ihre Suppen ein Traum. Sie waren es schon in ihrem ersten Suppenkochbuch. Nun werden sie noch ausgefallener, ohne schwieriger in der Zubereitung zu werden, etwa die Pfifferlingsuppe mit Espressorahm, die Gurkencremesuppe mit Crème-fraîche-Merrettich und Lachs oder die Bratpfelbouillon mit Amaretini und Kokossschaum, von der Sauerkrautsuppe mit getrockneten Cranberries und Vanillesahne zu schweigen. Leider erklärt Sonja Riker nicht, wie sie ihre Lauchcremesuppe mit Pflaumen in das ausgehöhlte Brötchen gegossen hat, ohne dass dieses weich wird. Ist es aus Plastik? Auch verrät Riker nicht, warum sie ihre Gulasch- „Mitternachts-Gulaschsuppe“ nennt. Doch eigentlich müssen wir das alles auch nicht wissen. Sonja Rikers Rezepte brauchen keine Zusatzworte. Sie sind nachzukochen und zu genießen. Das genügt vollkommen. J.S.



Sonja Riker:
Mehr Suppenglück.
Kunstmann,
München.
168 S., 19,95 €.



Schweinsbraten

Die USA haben ihre Südstaatenküche – aber heimeliges Soulfood
Baden und Südtirol schmeckt es für jeden wie „dahoam“

N ein, das kann keine Täuschung sein: Das Schwein lächelt. Würde man ja auch so machen, wenn man so gemütlich da läge, ein bisserl Dösen im Stroh, neben einem liegt ein weicher, warmer Körper, und dann kommt der Karl und streichelt einen am Ohr. Das ist schon ein feines Leben, das die Sauen da oben haben, beim Bauern Karl auf dem Pretzhof im Eisacktal. Dick und fett lümmeln sie im Stall, und selbst im Liegen wirkt das Fleisch ihrer Schenkel so, als würde es schon vom bloßen Hingucken sanft zu schaukeln anfangen. Die Sauen sind richtiggehend speckig – gerade recht für den Südtiroler Speck, den man auf dem Pretzhof aus ihnen machen wird, nach dem Sommer. Südtiroler Bauernspeck! Nicht so einen vakuumierten Gummi, wie man ihn im Supermarkt als „aus Südtirol“ verkauft bekommt.

Man möchte die Journalistin Monika Kellermann darum beneiden, dass sie Leute wie den Bauern Karl mitsamt den köstlichen Viechern, aus denen qualitätsversessene Produzenten wie er Spezialitäten herstellen, ein Jahr lang begleiten durfte. Kellermann kannte Südtirol bereits vor ihrer Recherche recht gut; sie wohnt in München und am Gardasee, und wenn sie von einem Ort zum andern muss, kommt sie nicht drumrum, durch Südtirol zu fahren. Diesmal nahm sie dort Quartier. Und jeder, der Südtirol ein bisschen kennt, wird die Autorin dafür beglückwünschen, dass sie sich für ihr liebevolles Buch vom Fotografen Udo Bernhart begleiten ließ. Bernhart stammt aus Südtirol – er hat seine Heimat in traumhaften Fotografien festgehalten, die so lebendig wirken, als könnte man die Blätter der Pfirsichbäume rascheln hören und den Dunst der Sauen riechen.

Einen Land-und-Leute-Gedächtnis-Augenschmaus haben die beiden da vorgelegt, einen nützlichen obendrein: Landkarte, Adressen aus allen Tälern und Seitentälern – nichts wurde vergessen. Und die Vignetten über Südtiroler Bergbauern und Almköchinnen, Winzer und Sen-

ner, Sterneköche, Bäcker und Metzger lesen sich flott. Ach, wär' ich doch nur dort, seufzt man bei sich. Und dann geht man in den Keller: Da müsste doch noch irgendwo eine Flasche Gewürztraminer sein ...?

Was hat dieses Südtirol an sich, dass man ihm so unver-schämt willenlos erliegt? Dass man sich dabei ertappt, wie man daheim in der Großstadt unbändiges Heimweh kriegt nach dem Land? Einem Land mit einer Küche, die von Genießern derzeit inflationär als „geradlinig“ bezeichnet wird. Eine handgedrehte, mit dem Nudelholz gewalkte Küche, in der die Knödeln sich kugeln (Karl Valentin: „Es heißt Sem-meln-knö-deln!“) und die Nudeln dampfen. Eine Küche wie „dahoam“ – also, zum Beispiel, eine Küche wie in Oberbayern.

Vielleicht schallt es vom Cover des Bayernküche-Buchs aus dem Hause Gräfe und Unzer auch deshalb so tümlich herüber: „Servus Bayern!“ Die Ästhetik des Buchs greift beherzt, um nicht zu sagen: unverhohlen bauernschlau in die Trickkiste der Mia-san-mia-Folklore: Hirschgeweih, Krachlederne und der gamsbartbehütete Tuba-Bläser unter dem Maibaum. Kini, Kirta, Kirche – vordergründig die heilige Trias oberbayerischen Tourismusmarketings. Durchaus mit Finesse inszeniert das Buch diese Ikonografie eines behaupteten bayerischen Urlebensgefühls, dessen Versatzstücke die Botschaft des Bewährten und Bewahrten in sich tragen: So ist's bei uns, so war's bei uns, so wird es immer sein. Schweinsbraten forever. Aus diesem lustvoll kultivierten Ernährungsstolz speist sich das Selbstbewusstsein einer Generation von Bauern und Köchen, wie man sie im Alpenraum wieder häufiger antrifft: „Bei uns gibt's keine Pommes, basta!“ sagt die Köchin vom Schlosswirt Juval im Vinschgau – und kredenzt ihre handgemachten Teigtaschen aus Roggenmehl mit samtiger Kartoffelfülle.

Das ist kein „Gruß aus der Küche“. Hier grüßt die Tradition das Heute. Es soll bitte endlich wieder so schmecken wie schon einmal, wie daheim. Bei Gräfe und Unzer heißt das: „dahoam“. Deshalb hat die Köchin Monika Schuster den ganzen Kanon der oberbayerisch-alpinen Hausmannsküche nachgekocht und dabei dankenswerterweise nicht die Zutaten ausgeschlossen, die nun einmal traditionell zu dieser Küche gehören: Butter- und Schweineschmalz, Innereien und der herrlich böse Brantweinessig. Man mag das Balsamicocreme-Geschmiere auf dem Teller ja auch nicht mehr sehen. Und das Olivenölgetue nicht mehr mitanhören.

Aber Millirahmkartoffeln und
Monika Schusters Brat-
hendl mit Lieb-
stöckel

und ihr wirklich sagenhaft sahniger Käsekuchen, die sind – jetzt kommt das Modewort: „grundgut“.

Doch warum dieser schenkelklopfende Ton? Dieses impertinente, mit sprachlichem Augenzwinkern nur mühsam kaschierte Anwanzen an junge Leser und, huch, Norddeutsche? Längst hat sich die „Kurze“, die schlichte Trachtenlederne, als Beinkleid für die internationale Eisbachersurfer-Szene jenseits der Wies'n-Zone etabliert. Warum meinen die Autorinnen von „Servus Bayern“ dennoch, man könnte jungen Leuten und Nichtmüchnern die bayerischen Rezepte nur schmackhaft machen, wenn man sie im Schunkeljargon aufischt: mit „vui Sahne“ und „Gmias“ und „Gwürz“ und „Kas“. Na, Servus, möchte man einwerfen, ein echter Schmarren kommt ohne solchen Schmarren aus.

Sei's drum: „Servus Bayern“ hebt ins Licht, was dem Geist unserer Zeit innewohnt und der bayerischen Küche seit jeher sowieso: Sie ist ihrem Wesen nach eine Küche, an der Vegetarier ihre Freude haben. Auch die, die Schluss machen wollen mit dem vielen Wegschmeißen. Die Alpenküche ist genuin eine vielgestaltige Reste- und eine fleischlose Küche. Sie war die längste Zeit eine Arme-Leute-Küche. Sie hat sich über eine Zeit entwickelt, die wir so bestimmt nicht wiederhaben möchten, weil sie eben nicht „gut“ war mit ihren Ernteaussfällen, Hungersnöten, ihrem Frieren und Darben und ohne Kühlschrank. Gedeih und Verderb lagen nahe beieinander: Im November wurde geschlachtet, gesurt, geräuchert. Und wenn man beim Pökeln unsauber gearbeitet hatte, waren die Fleischstücke eben recht bald von einer Schmier-schicht überzogen. Was man übers Jahr hatte, waren Milch, Eier, Schmalz, Rahm, Mehl, früher eher aus Roggen denn aus Weizen. Und man hatte Kraut, Rüben, Kartoffeln.

Die Frauen im Alpenraum machten daraus Krapfen, Nudeln, Buchteln, Nockerln, Schmarren und Schlutzer, Tirteln und Täscherln. Mal süß, mal salzig, mal gekocht, mal im Fett ausgebacken. Dampfnudeln aß man früher zum Bier und nicht als Dessert, deshalb werden sie traditionell kaum gezuckert. Die Köchinnen brachten es in der Kunst, „aus nix“ was zu machen, zu hoher Virtuosität. Schon die kleinste Prise von diesem oder jenem machte aus einem Allerweltsgericht erst ein Familienrezept, dann eine Dorfspezialität („Bei uns macht man's so“), schließlich ein regionales Schmankerl. So kommt's, dass man in Südtirol das Schüttelbrot mal Pidl, mal Preatl und mal Paarl nennt – weil es halt nicht in jedem Seitental gleich schmeckt und gleich gemacht wird. Die Bedeutung der Alpen als Bindeglied für diese Milch- und Mehlküche ist nicht zu unterschätzen: Die Berge

GETTYMONTAGE/DIE WELTWEGMANN



forever

gibt es auch bei uns: In Bayern,

• *Katja Mutschelknaus*

trennen nicht, sie verbinden. Ob Gnocchi, Nockerln, Pasta oder Nudeln – es ist das Mundgefühl dieser alpinen Makaküche, das dazu führt, dass sie ein jeder versteht. Die Dinge machen es sich im Mund gemütlich.

Mag sich jenseits von Donau und Lech auch das Gerücht halten, Oberbayern sei mentalitätsmäßig besser auf dem Balkan als im Süden anzusiedeln (den ja bekanntlich die Württemberger für sich reklamieren) – die bayerische Küche kann sich spätestens seit Napoleons Gastspiel durchaus mit einem gewissen Chic herausputzen. In Bayern ist „Land“ und „Land“ eben nicht das Gleiche. Es gibt unter anderem „die vom Land“ und es gibt, zum Beispiel, das sogenannte „Wittelsbacher Land“. Hier greift ein lodenfeines Lebensgefühl um sich, ein bisserl salonbayerisch, ein bisserl Chichi und ein bisserl Jagdgesellschaft.

Auf diesem recht münchenerischen Grat zwischen Weltläufigkeit und elegant zelebrierter Bodenständigkeit hat Alfons Schuhbeck seine Kochkunst angesiedelt. In seinem Buch „Meine bayerische Landküche“ gibt er einer schönen Tugend der alpinen Küche Raum: dem Charme des Hausgemachten. Wer sich der Mühe unterziehen mag, kann mit feiner, selbstgemachter Leberwurst oder eingelegten Essigzweitschen glänzen. Und dass die süddeutsche Milch- und Eierküche ein unwiderstehlicher Resonanzboden für Gewürze sein kann – diesem Schuhbeck'schen Credo wird kaum jemand widersprechen wollen, der Schuhbecks Zimtbucheln oder seinen soufflierten Topfenpannkuchen nachgekocht hat.

Schuhbeck ist in Bayern eine Institution, der Zeichner Reinhard Michl wird daher nicht befürchten müssen, als Plagiator verunglimpft zu werden, nur weil er ein paar Variationen von Schuhbeck-Klassikern in sein „Bayerisches Kochbuch“ mit aufgenommen hat. Immerhin baut Michl eine Urheberrechtsdebatte vor, indem er einräumt, er habe den Schweinsbraten leider „nicht erfunden“. Dafür gebührt Michl das Verdienst, das böhmische Erbe der Bayern zu würdigen: Sein Obazda ist mit Paprikaschoten angereichert, seine Rindsuppe mit Paprika gewürzt. Solche maghrebinischen Kreationen erinnern daran, dass die Bayern ursprünglich ein germanischer Volksstamm waren, der dereinst aus Böhmen ins heutige Bayern völkergewandert ist. Seit damals sind die Bayern und die Alemannen Nachbarn – und die Grenzen zwischen ihren kulinarischen Vorlieben fließend. Spezialitäten wie der Bibelskäs oder der Schwarzwälder Heubraten zeigen, dass sich die von der Schweiz und Frankreich inspirierte Küche des Schwarzwalds nicht zu verstecken braucht – auch nicht hinter dem Rücken einer Fernsehserie wie den „Fallers“, die für die Rezepte der „Schwarzwaldküche“ den Imagepaten geben darf.

Bettina Bauer-Wörner, Regina Carle, Klaus-Günther Wiesler: **Die Schwarzwaldküche.** Ländlich genießen mit den Fallers. Thorbecke, Ostfildern. 112 S., 19,90 €.

Monika Kellermann: **Südtirol kulinarisch.** Fotografiert von Udo Bernhart. Collection Rolf Heyne, München. 320 S., 49,90 €.

Reinhard Michl: **Mein bayerisches Kochbuch.** Gerstenberg, Hildesheim. 160 S., 19,95 €.

Alfons Schuhbeck: **Meine bayerische Landküche.** Zabert Sandmann, München. 185 S., 19,95 €.

Monika Schuster, Anna Cavellus: **Servus Bayern.** So schmeckt's dahoam. Gräfe und Unzer, München. 256 S., 24,99 €.

Essen ist gefährlich

Unterirdische Genüsse: Schwammerl, Trüffel und die Grenzen des Anstands • *Eckhard Fuhr*

Die Pilze bilden in der Ordnung des Lebens ein eigenes Reich. Sie sind weder Pflanzen noch Tiere. Wie Tiere ernähren sie sich von organischen Stoffen, zur Photosynthese sind sie nicht fähig. Wie bei den Pflanzen leben die Individuen ortsgelassen. Die meisten Arten vermehren sich durch Sporen, die den Samen der Pflanzen vergleichbar sind. Manche sind mikroskopisch klein, etwa der Fußpilz. Andere nehmen gewaltige Ausmaße an. In Amerika wurde ein Pilz entdeckt, dessen Myzel, sein unterirdisches Röhrensystem, sich über eine Fläche von 15 Hektar erstreckte und etwa zehn Tonnen wog. Auch das ist eine Besonderheit der Pilze, dass das, was sie von sich herzeigen, nur der aller kleinste Teil von ihnen ist. Wahrscheinlich war der amerikanische Riespilz das älteste Lebewesen auf dieser Erde. Schon zur Zeit der Entdeckung Amerikas muss er betagt gewesen sein.

Das Leben des Menschen ist mit dem der Pilze eng verflochten. Ohne Hefen gäbe es weder Bier, noch Wein, noch Sauerteig. Als Schimmel erinnern uns die Pilze daran, dass wir nicht alleine Herr im Hause sind. Schimmel aber war es auch, der die medizinische Forschung auf die Spur des Penicillins setzte. Pilze begleiten uns also von der Wiege bis zur Bahre, ob wir wollen oder nicht. Nur bei den Speisepilzen ist das anders. Die muss man suchen oder landwirtschaftlich kultivieren. Bei den Pilzen gibt es fließende Übergänge zwischen diesen beiden elementaren Kulturtechniken, etwa in den Trüffelhainen, von denen noch die Rede sein wird. Niemand ist heute mehr darauf angewiesen, sich seine Pilze selbst zu suchen. Aber jeder darf das. Und wer sich darauf einlässt, hat sich mit der Tatsache auseinanderzusetzen, dass Essen gefährlich ist.

Von den 6000 in Europa vorkommenden Großpilz-

arten – nur die kommen ja als Speisepilze in Frage – seien nur 180 giftig, liest man im „Handbuch Pilze“ von Hans W. Kothe. Wenn man sich durch die 120 in Wort und Bild vorgestellten Arten gearbeitet hat, gewinnt man allerdings den Eindruck, dass der wohl-schmeckende, bekömmliche und auch noch in ausreichender Menge vorkommende Pilz die Ausnahme und nicht die Regel ist. Zwischen den Tod bringenden Knollenblätterpilzen und kulinarischen Wonnepropfen wie Steinpilzen, Maronen und Parasolen erstreckt sich ein weites Feld, auf dem sich Gesellen tummeln, die man als geschmacklich minderwertig, ungenießbar oder gesundheitlich bedenklich einstufen muss. Jedenfalls gilt das, wenn man harmlose Gaumenfreuden und nicht Rauschzustände im Sinn hat. Beim modernen Europäer ist das die Regel. Seine Vorfahren sahen in den Pilzen mehr als nur ein Nahrungsmittel. Das alte Schamanenwissen um die Zauberkräfte, die in den Pilzen stecken, hielt sich, bis Kirche und Aufklärung es mit Feuer und Wissenschaft bekämpften. Noch heute hat das „in die Pilze gehen“ etwas Unbotmäßiges. Damit nichts passiert, gibt es Pilzberatungsstellen.

Der Anfänger sollte sich an den Rat halten, zunächst nur Röhrenpilze zu sammeln, also diejenigen, die ihre Sporen an der Unterseite des Schirms in einem schwammartigen Gebilde produzieren. Die dem Leben zugewandten

Bayern sprechen von „Schwammerln“, wenn sie Pilze meinen und liegen damit instinktiv richtig. Unter den Röhrenpilzen gibt es zwar auch einige, die Bauchschmerzen, Durchfall oder Übelkeit verursachen, aber keine Mörder. Die haben sich unter die Blätterpilze gemischt, die unten am Schirm nicht Röhren, sondern Lamellen haben. Die Knollenblätterpilze ähneln den Champignons. Der ebenfalls tödliche Pantherpilz gibt sich appetitlich wie der wohl-schmeckende Gedrungene Wulstling. Solchen heimtückischen Gefahren ist durch Wissen und Erfahrung zu begegnen. Womöglich sollte man das „Indie-Pilze-Gehen“ als sinnvolle Therapie gegen die grassierende Nahrungsmittelhygiene empfehlen.

Die „normalen“ Pilze machen es dem Sammler insofern leicht, als sie mit ihren Fruchtkörpern das Erdreich verlassen. Wer weiß, welche Arten sich mit welchen Bäumen gern vergesellschaften, bei welchem Wetter sie schießen und wer ein gutes Auge hat, wird erfolgreich sein. Die Trüffel fristen ihr gesamtes Dasein unterirdisch im Verborgenen. Es ist schwer, sie zu finden. Dafür können sie aber ein Vermögen wert sein. Trüffel sind ein kulinarischer Mythos. In der Küche treten sie als sparsamst verwendete Beigabe auf. Aber immer ist diese Nebensache die Hauptsache. Hauchdünne Trüffelscheibchen machen aus einem Rührei ein Gericht, das nur mit religiöser Andacht verzehrt werden darf. Wie man dem schönen Buch „Gold der Erde. Trüffel – Rezepte und Warenkunde“ entnehmen kann, hält aber bei weitem nicht alles, was „Trüffel“ heißt, das, was dieser Name verspricht. Das Reich der Trüffel ist eine Art Olymp. Ganz oben thronen der Weiße und der Schwarze Trüffel, darunter tummeln sich Halbgötter wie der Sommertrüffel, der, schwarz eingefärbt, das Schnittbild französischer Leberwurst verbesserte, bis 1990 ein Beamter eine Vorschiff entdeckte, die das Einfärben von

Noch heute hat das „in die Pilze gehen“ etwas Unbotmäßiges

Trüffeln verbietet. Oder der Burgundertrüffel, der auch in Deutschland vorkommt, wo er allerdings unter Naturschutz steht. Oder der Muskatrührl, der viel preiswerter ist als sein schwarzer Vetter und doch hervorragend schmeckt. Fast schon im Keller des Indischen angelangt ist man beim Bianchetti-Trüffel, der, kaum größer als eine Haselnuss, als Arme-Leute-Trüffel gilt, sich durch einen unangenehm scharfen Geschmack auszeichnet und überdies mit dem afrikanischen Kalaharitrüffel verwechselt werden kann. Nicht überraschend ist, dass es auch chinesische Trüffel gibt, die aussehen wie Schwarze Trüffel, aber nach nichts schmecken. Die Hochburgen der europäischen Trüffelkultur im Périgord und im Piemont müssen sich gegen globale Konkurrenz verteidigen.

Die französische und die italienische Trüffelkultur verbindet und trennt einiges. Gemeinsam ist ihnen, das das Trüffelschwein der Vergangenheit angehört. Schweine sind schwer zu lenken und noch schwerer in einem PKW zu transportieren. Deshalb haben Hunde das Trüffelsuchen übernommen, meistens Hündinnen, denn das Trüffelaroma ähnelt männlichen Sexuallockstoffen. In Italien nimmt der Weiße Trüffel den ersten Rang ein; dem Franzosen steht der Sinn nach dem schwarzen Trüffel, den er in Eichen- oder Nussbaumhainen kultiviert. Der Weiße Trüffel krönt die klare italienische Küche. Der Schwarze bringt seine komplexeren Aromen in die Haute Cuisine ein. Wer diese Aromen genau beschreiben will, muss sich hart an der Grenze sprachlicher Ausdrucksfähigkeit und auf jeden Fall jenseits der Grenzen des Anstandes bewegen. Deshalb sei es hiermit genug.

Ein kulinarischer Wonnepropfen ist der Steinpilz (links). Pilze, die wie er ein „Schwammerl“ haben, sind sämtlich essbar. Trüffel (oben) sowieso – sogar die geschmacklosen aus China

Handbuch Pilze. Edition Fackelträger, Köln. 144 S., 16,95 €.

Gold der Erde. Trüffel – Rezepte und Warenkunde. Edition Fackelträger, Köln. 64 S., 19,95 €.

AUF DEN PUNKT

DIE KÜCHE ALS INDISCHER TEMPEL

Vor ein paar Tagen lief mal wieder „Indiana Jones und der Tempel des Todes“ im Fernsehen. Darin gibt es ein Gelage in einem indischen Palast, mit Gourmet-Höhepunkten wie Affenhirn und einer Suppe, in der Augen schwimmen. Angesichts solcher popkultureller Klischees hat es die indische Küche wirklich nicht leicht. Auch wenn zumindest in größeren Städten indische Restaurants ungefähr so präsent sind wie vor 50 Jahren die Italiener, haben sie immer mit Vorurteilen zu kämpfen. Zum Beispiel, dass sie zwar keine Elefantentrüffel servieren, aber vor allem Curry. Das ist ein Erbe der britischen Kolonialherren, die die künstlichen Mischungen aus bis zu 25 Gewürzen (Kari) zu Curry verballhornten, um damit ihre trostlose Insellküche vergessen zu machen.

Fertigpulver ist in Indien verpönt. Und „die“ indische Küche gibt es überhaupt nicht. Das lehrt uns das phänomenale Buch „Indien. Das Kochbuch“ von Pushpesh Pant. Der Autor muss es wissen, ist er doch Professor an der Jawaharlal Nehru University in Neu-Delhi. Über 20 Jahre hinweg hat er rund 1000 Rezepte aus allen Landesteilen zusammengetragen und daraus eine Kulturgeschichte des Subkontinents geformt. Denn „die Regionalküchen“, so Pant, waren „für die Entwicklung der verschiedenen kulturellen Identitäten des Landes weitaus wichtiger als die offiziell anerkannten Sprachen“.

Zehn kulinarische Hauptregionen hat Pant ausgemacht, die sich deutlicher unterscheiden als die Küchen Europas. Geprägt werden sie neben dem Klima vor allem von den Religionen. Im Norden, im Herzland der muslimischen Großmoguln, drehen sich viele Rezepte um Getreide und Fleisch (außer Schwein). Im Süden dominiert der Reis und entstand wegen zahlloser Hindu-Vorschriften die wohl raffinierteste vegetarische Küche der Welt, deren andere Wurzel dagegen eine schlichte Armenküche ist. Speisen zuzubereiten und genießen zu können, sei eine göttliche Gabe, heißt es. Also ist die Küche ein Tempel. Wie der ausgestattet ist und wo man die wenigen Spezialwerkzeuge bekommt, hat Pant seinem Buch ebenso mitgegeben wie eine indische Getränkekarte.

Schlemmen wir also mit Bheja oder mit Garhua. Das erste ist Lammhirn mit Kokos, das andere sind Lammfüße, die man über

Nacht bei niedriger Hitze vor sich hinköcheln lässt. Ob Indiana Jones da zugelangt hätte, ist nicht überliefert. see

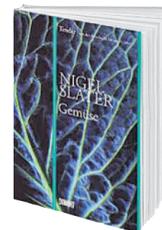


Pushpesh Pant: **Indien.** Das Kochbuch. Edel, Hamburg. 816 S., 39,95 €.

FETTER BAND ÜBER MAGERES ESSEN

Pastinaken gelten in Entenhausen als Inbegriff des kulinarischen Grauens. Dagobert wird mit Pastinakenpuding gefoltert. Diesen Gag konnte sich Übersetzerin Erika Fuchs erlauben, weil Pastinaken um 1960 aus der Mode gekommen waren. Mittlerweile gibt es sie wieder, und jeder Kenner weiß, wie unfassbar gut und nussig dieses der Petersilienwurzel ähnelnde Gemüse schmeckt. Dankbar ist man daher für jedes Pastinakenrezept, das der Brite Nigel Slater in seinem dickleibigen Werk zum Thema Gemüseküche sammelt. Auch für Steckrüben, Mangold und Topinambur ist das Werk eine Fundgrube – und für gängiges Grünzeug sowieso. Ein Buch für Leute, die in ihren Kochbüchern weniger Bilder und dafür

mehr Rezepte wünschen – also für solche, die tatsächlich kochen, nicht nur gucken. mh



Nigel Slater: **Gemüse.** Dumont, Köln. 626 S., 39,95 €.