

Rezension

PILCH Maria, HUBER Roswitha, BUSCH Marlies u. DAIBER Claudia: Kochen & Backen wie auf dem Land. Aus Liebe zum Landleben. Dort-Hagenhausen Verlag, München 2012

Martina RAUCHENZAUNER

Das Kochbuch „Kochen & Backen wie auf dem Land“ erschien 2012 im Dort-Hagenhausen-Verlag, welcher sich auf die Themen Nachhaltigkeit, bewusstes Leben und Landleben spezialisierte.

Wie der Verlag beruft sich auch das Kochbuch bereits im Vorwort auf regionale und saisonale Produkte, auf einfache aber köstliche Zubereitungsarten, aber vor allem auf das enge Leben mit der Natur. Das stressige Alltagsleben in der Stadt dient als konträres Bild zu einem idyllischen Landleben. „Bäche, Seen, Wälder und Wiesen bestimmen das Landschaftsbild. Aber natürlich auch Äcker, Streuobstwiesen, Gemüse- und Kräutergärten und Weiden, auf denen Kühe grasen. Eine romantische Verklärung? „Nein, es gibt dieses Leben noch“ meinen die Autoren. In Anbetracht der enthaltenen Bilder mit rustikaler Einrichtung kann man sich dennoch des Eindrucks kaum verwehren.

Wenige Zeilen darunter findet man: „Leben auf dem Land heißt vor allem aber auch Kochen und Genießen im Einklang mit der Natur. Die Zutaten sind frisch, wachsen und gedeihen im eigenen Garten oder auf des Nachbarn Acker. Nichts muss von weit eingeflogen werden.“ Im selben Atemzug wird aber auf die bereichernde Zutatenliste aus dem mediterranen Raum hingewiesen, ein Widerspruch in sich.

Ein Blick auf die erste Seite mit Rezepten verrät, dass das mit „nichts muss von weit eingeflogen werden“ nicht so ernst zu nehmen ist, denn Mangos wachsen im Frühling im deutschen Sprachgebiet bestimmt nicht.

Um die Verbundenheit mit der Natur zu demonstrieren wurde das Kochbuch in die Jahreszeiten gegliedert, welche wieder Unterkapitel beinhalten. Dies macht das Kochbuch sehr unübersichtlich und verwirrend. So finden sich Backrezepte im gesamten Buch verstreut, Anweisungen und Tipps zu den Grundrezepten von Teigen werden in der Mitte des Buches platziert, Plätzchen und Brotrezepte sind aber im hinteren Teil des Buches. Die allgemeinen Angaben für Hefe- und Sauerteig gehören eigentlich auch unter die Teiggrundrezepte, diese befinden sich aber hinter den Rezepten zur Brotherstellung.

Abgesehen davon beinhaltet das Kochbuch spannende Rezepte, die Lust auf Experimente machen. Die Tipps und Hinweise sind hilfreich und besonders geeignet für nicht geübte Personen in der Küche. Zwischen einfachen Alltagsgerichten und anspruchsvolleren Festtagsbraten ist alles enthalten, welche auch Freiraum für Abänderung lassen. Besonders hervorzuheben ist der Brotbackteil im Kochbuch, welche eine große Vielfalt vom Butterstoast über Fladenbrot zum Pumpernickel liefert.

Allgemein kann gesagt werden, dass das Konzept „ländliche Küche“ aufgrund ihrer Widersprüchlichkeit überdacht werden sollte, da die Rezepte eher in die ‚moderne Hausfrauen/-manns Küche‘ einzuordnen sind. Aber der Inhalt verspricht einen spannenden Mix von Rezepten unabhängig von der Jahreszeit.