Rezension

Fondue-Set Schokolade. Unwiderstehlich vielseitig. Edition Fackelträger, Köln 2011

Ingrid HUBER

Was ist nun wirklich attributiv? Das Unwiderstehliche oder das Vielseitige an der Schokolade, wie sie vorliegendes Buch porträtiert? Nach einer schnellen Durchsicht des Buches erliegt vermutlich jede/r ersterem, das zweitere kommt erst nach der visuellen Sättigung.

Das 2011 im Fackelträger Verlag erschienene Buch ist eine deutsche Übertragung des von Francis van Arkel und Leo van Mierlo verfassten und von Peer van der Kruis sehr ausdrucksstark bebilderten niederländischen Originals von ImageBooks aus dem Jahr 2010. Die kleinformatige Form ist äußerst handlich und ideal im zumeist beengten „Produktionsbereich" einsetzbar. Die Aufmachung besticht durch ihre klare Struktur in paarweisen Bild- und Rezeptteil der Doppelseiten und besonders durch die passende, in Schokoladentönen gehaltene Farbgebung. Weiße Schrift wechselt mit braunem Hintergrund bzw. umgekehrt. Die Nahaufnahmen sind äußerst gehaltvoll und teilweise auch sehr dekorativ. Zutaten- und Zubereitungsbeschreibung der wirklich vielseitigen Rezepte sind gut nachvollziehbar und lassen sich mit etwas Erfahrung mit der Verarbeitung von Schokolade auch gut umsetzen. Am Design stören lediglich die konsequent auftauchenden Rosenblüten, die man genauso auch als Salatköpfe betrachten könnte. Der Zusammenhang mit der Schokolade bleibt unerklärt. Die an sich legitime Verwendung des Motivs zu alleinig dekorativen Zwecken kann an manchen Beispielen jedoch auch nicht ernst gemeint sein: Nur mit Mühe ist S. 44 als solche zu erkennen, da die Rose (bzw. der Salat) die Zahl verdeckt. Außerdem stören die Motive einfach die bildästhetische Ruhe des Rezeptes. Auch hier kann für diesen Fall einmal mehr gelten: Weniger ist mehr.

Auf der Suche nach dem Unwiderstehlichen kann man bei Schokolade nicht falsch liegen. Dass dies auch für den Anspruch nach dem Vielseitigen gilt, gelingt diesem Buch überzeugend darzulegen. Dazu trägt auch ein „Extra" bei, welches eigentlich den Rahmen der Rezepte bietet: Ein Fondue-Set! Für ein Schokoladefondue kann ein Fünftel der Rezepte verwendet werden, die anderen decken Klassiker wie Trinkschokolade oder Schokoladentörtchen bzw. Exoten wie Schoko-Eggnog oder weiße und schwarze Friandisen ab. Dass im Umgang mit der Zubereitung, etwa dem Schmelzvorgang, nichts schiefgehen kann, sorgt ein informativer Einstieg, der auch zu kreativen Mischmöglichkeiten weiterdenken lässt.

Genuss ist also vielseitig – besser als mit Schokoladerezepten lässt sich das kaum verdeutlichen!