

Rezension

VAN DER SCHEER Wiebke u. MIJER Margré: Arte in Cucina auf Reisen. Unterwegs mit ARTACASA. Gerstenberg, Hildesheim 2013

Annika JEUTER

Das Kochbuch „Arte in cucina auf Reisen. Unterwegs mit ARTACASA“ von Wiebke van der Scheer und Margré Mijer ist bereits das dritte Werk in dieser Reihe und kommt ebenso schwungvoll wie farbenfroh daher. Das Thema dieser Ausgabe ist das Reisen, wie der Titel bereits verrät, und alle Rezepte und deren künstlerische Gestaltung stammen von Reisen der Künstler, Freunde, Nachbarn und Kunden der Galerie. Denn eine Gemeinschaftsproduktion der kleinen Galerie ARTACASA im Zentrum von Amsterdam ist dieses Künstlerkochbuch ebenso wie seine Vorgänger. Wie auch in den Büchern davor ist Wiebke van der Scheer für die Fotografie und den Text verantwortlich, ihre Kollegin Magré Mijer für die Gestaltung. Und genau diese überzeugt vor allem bei dieser Reihe: immer sind die Cover der Bücher mit einem leuchtenden Kunstwerk geschmückt, welches direkt in das Thema einleitet – hier wird gekocht! Und das mit allen Sinnen! Das Kunststück, die vermeintliche Kluft zwischen der Kunst und dem scheinbar einfachen Handwerk des Kochens zu überwinden, schaffen diese Kochbücher mit Leichtigkeit. Denn die Sinne sind es, die beide Bereiche vereinen. Wer dieses Buch durchblättert, der wird durch die leuchtenden und farbenfrohen Kunstwerke mitgezogen, angelockt die Rezepte genauer zu lesen. Ein Foto des jeweiligen Gerichtes findet sich nur in recht kleinem Format im Anhang, gegenüber der Rezepte sind Kunstwerke abgebildet, meist gegenständliche Malerei, aber auch leicht ironische-lustige Plastiken runden die Palette ab. Diese kreative Kombination wird in diesem Buch durch Reisestempel und Einkaufsbelege in bunten Farben unterstützt, die vielfach zum Rezept und seinem Herkunftsland passen und so ein rundes Ganzes erzeugen. Der Aufbau des Buches hat sich seit dem letzten Band nicht verändert, nach einem kurzen Vorwort geht es ohne Umschweife in die Materie: die Kunstwerke und Rezepte folgen. Das Rezeptverzeichnis nach Gruppen mit Fotos der fertigen Gerichte „erleichtert“ dem Leser die Wahl und bringt eine kleine Gliederung in das Rezept-Wirrwarr, welche im Buch nach keinem erkennbaren System aufeinander folgen. Das alphabetische Rezeptregister zeigt dem Leser einen klassischen Überblick über die enthaltenen Rezepte, ein kleines 'V' vor vegetarischen Rezepten erleichtert auch diese Wahl. Die kurze Vorstellung der Galerie und ein Danksagung beschließen das Kochbuch, wobei bereits im Vorwort Wiebke van der Scheer betont, dass dieses Werk nur durch die Zusammenarbeit mit all den Künstlern und Freunden entstehen konnte. Die Rezepte

sind über den ganzen Erdball verteilt "eingesammelt", ein internationales Potpourri verschiedenster Genüsse ist in diesem feinen Kochbuch zu finden. Von vegetarischen Vorspeisen wie Chaat mit Mangosalat, über Mulligtawny Suppe, Lamm Korma oder Involtini mit Trüffel-Pommes oder einfachem Hete bliksem (Heißer Blitz – Kartoffelpüree mit gebratenem Bauchspeck und gerösteten Zwiebelringen) – die Rezepte locken schon mit ihren klingenden Titeln. Die süße Seite der (Ess-)Lust kommt auch wieder nicht zu kurz, Desserts und Kuchen nehmen einen großen Teil der Rezepte ein. Von süßem Zitronenmousse mit Baiserhaube über Zuccotto, feine weiße Schokoladentorte oder Bread and Butter Pudding – für jede kleine Naschkatze ist etwas dabei. Ein weiterer kleiner Bereich unter den Rezepten ist dem 'Fingerfood' gewidmet, hier unter der Rubrik 'Picknick'. Argentinische Empanadas, Pan bagnat oder feine Garnelenbonbons laden auch unterwegs zum Schlemmen ein. Die meisten Rezepte sind einfach zu bewerkstelligen (wenn auch etwas Grundkenntnisse in der Küche erforderlich sind) und es werden vielfach nur wenige Zutaten benötigt. Wer aber etwas Aufwendigeres zaubern möchte, der wird auch hier fündig. Zarte Kohlrouladen oder saftiges Côte de boeuf nach einem Rezept von Metzger Arno Veenhof erfordern etwas mehr Geduld und Zeit und lassen dem Leser trotz der recht kleinen Fotos im Anhang schon das Wasser im Mund zusammenlaufen. Wie Wiebke van der Scheer in ihrem Vorwort schon sagt, es sind die Lieblingsgerichte der Künstler, Freunde und Co., also eine, man möchte fast sagen, häuslich geprägte Küche, die hier präsentiert wird. Was in keinsten Weise die Qualität der Gerichte mindert, denn gerade dadurch überzeugen diese kleinen Küchenkunstwerke, mit etwas Geschick kann sie fast jeder nachkochen. Ein Praxistest beweist einmal mehr, dass die Gerichte so gut schmecken, wie ihre klangvollen Titel versprechen. Sinnlich reist man durch die unterschiedlichen Geschmackswelten über den Globus. Durch diese intime Atmosphäre der Lieblingsgerichte, gepaart mit den wunderbar bunten Kunstwerken und der kreativen Aufmachung, die beide Teile verbindet, wird dieses Buch wie seine Vorgänger ein Lieblingsbuch in jeder Küche! Für alle, die gute, schnörkellose Küche mit feiner Raffinesse fernab jeglicher Diät schätzen und dazu gerne durch fröhliche, leuchtende Kunstwerke ihre Sinne verzaubern lassen, ist dieses Buch einmal mehr ein Muss!