

Rezension

VAN BOVEN Yvette: Home Made. Natürlich Hausgemacht. DuMont, Köln 2013

Hannah Marlene WAHL

Yvette Van Boven ist in den Niederlanden wohl etwas wie eine kleine Berühmtheit. Sie besitzt ein Bistro, das „Aan de Amstel“, einen eigenen Cateringservice, ist Illustratorin und Autorin.

Mit ihrem Kochbuch „Home Made“ deckt Yvette van Boven jedes erdenkliche kulinarische Kapitel ab. Sie unterteilt das umfangreiche Buch in: Frühstück, Mittagessen, Teatime, Umtrunk, Suppe, Gemüse und Früchte einmachen, Fleisch und Fisch einmachen, Pasta und Gnocchi, Räuchern, Braten und Grillen, Beilagen, Käse, Eis, Desserts mit Ei, Schokolade und Kekse, Snacks,... und das Kapitel „Do not forget the dog“. Hundeliebhaber können unbesorgt sein, es handelt sich dabei nicht um einen Exkurs in das kulinarisch traditionelle Asien, sondern um ein kleines Extra für Hundeliebhaber. Jedes Kapitel wird von einem Basisrezept eingeleitet, beispielsweise für selbstgemachte Marmelade oder Käse. Dabei wird wirklich jeder einzelne Schritt beschrieben und erklärt. Veranschaulicht wird der komplette Vorgang mit vielen kleinen Fotos.

Nicht alle Fotos sind bei diesen Basisrezepten notwendig. Dass man nach dem Zubereiten die schmutzigen Utensilien auch wieder abwaschen muss, dürfte selbstverständlich sein. Natürlich darf ein Kochbuch auch Bilder enthalten die weniger zweckmäßig, sondern rein illustrativ sind. Dennoch ist weniger oft mehr: Die Basisrezepte wirken in der Gesamtbetrachtung oft überladen. Das Layout ist bei diesem Kochbuch eindeutig keine Nebensächlichkeits, das wird schnell deutlich. Zweifellos hat die Illustratorin viel Zeit und Mühe in die graphischen Darstellungen gesteckt, auch die Zeichnungen stammen von der Autorin. Auf mich wirkt die Darstellung sehr locker und modern. Die Fotos stammen von ihrem Mann Oof Verschuren. Die bodenständigen und nicht zu gestellten Fotos machen das Buch für mich sehr sympathisch. Viele Fotos sind aber dunkel und sprechen mich nicht besonders an. Graphische Darstellung ist und bleibt eben Geschmacksache. Ihr Schreibstil wirkt sehr locker, humorvoll und bodenständig, die Schriftgröße hingegen ist für mein Empfinden oft zu klein gewählt.

Die Rezepte sind durchwegs einfach erklärt und bieten eine große kulinarische Vielfalt, auch aus Ländern wie Frankreich oder Italien: Focaccia mit Oliven und Rosamarin, Birnen-Haselnuss-Tarte, Schnelle Bouillabaisse, Kaffeelikör,...

Sucht man ein Rezept hat man drei Möglichkeiten danach zu suchen: Man kann das Register nach Inhalt benutzen und ein Rezept nach den aufgelisteten Kapiteln suchen, das Register nach Zutaten oder nach Gängen sortiert nützen.

Yvette van Boven hat mit ihrem Buch „Home Made“ etwas mehr als ein klassisches Kochbuch geschaffen, sondern ein Koch- und Hausbuch mit Liebe zum Detail und zur Illustration. Die Autorin wollte – so schreibt sie es in der Einleitung – zeigen, wie einfach es ist Dinge selbst zu machen, und das hat sie geschafft (wobei einfach dabei nicht mit schnell gleichzusetzen ist).