

Rezension

MASLAKIAN Cécile: Die Küche der Frauen. 100 Rezepte aus fünf Kontinenten. Gerstenberg, Hildesheim 2013

Katharina ZEPPEZAUER-WACHAUER

Der Gerstenberg Verlag war mir vor allem aus Kindertagen ein Begriff: Eric Carle veröffentlicht dort Klassiker wie *Die kleine Raupe Nimmersatt* oder *Der kleine Käfer Immerfreck*. Das wunderbare Kochbuch *Die Küche der Frauen* scheint sich die Kinder-Klassiker zum tonangebenden Vorbild genommen zu haben: Nimmersatt fühlt man sich beim Schmökern, alles will ausprobiert werden, und die immerfreckchen, farbenfrohen und pfliffigen Zeichnungen der Illustratorin Silke Klemt verleihen dem Schmuckstück einen wahrhaft ungewöhnlichen Pepp.

Zugegeben. Erwartet habe ich mir aufgrund des Titels ein Kochbuch mit traditionellen Rezepten, Fotos von kitschig lächelnden Frauen in glänzenden Küchen und eine biedere Zutatenliste. Bekommen habe ich hingegen ein Feuerwerk – in geschmacklicher wie optischer, in geistreicher wie ausgefallener Hinsicht, kurzum: ein Buch, das nicht nur aus den Vollen (Töpfen) schöpft, sondern diese auch noch ansprechend anrichtet.

Ergänzend muss angemerkt werden, dass die Erstauflage des Buches bereits 2005 bei Gerstenberg erschienen ist – mit durchwegs anderem Konzept: Mehr als 300 (größtenteils schwarzweiße) Fotografien von Isabelle Rozenbaum schmückten die erste Auflage, von denen in der 2013 erschienenen Grafik-Explosion nur noch ein Bruchteil übrig geblieben ist. Die Fotos waren damals wie heute originelle Spontanaufnahmen von zwanzig Köchinnen. Schon 2005 hat sich das Klischee, das ich – Asche auf mein Haupt – aufgrund des gewählten Titels im Kopf hatte, längst selbst überholt: Wenn die zwanzig Frauen lächeln, dann nicht für ein überbeuertes Küchenprospekt, sondern echt, real, fröhlich. Wenn sie aber nicht lächeln, dann pusten sie auf heiße Löffel, spitzen die Lippen zum Kosten und rühren mit hochgekremelten Ärmeln in ihren Töpfen und Schüsseln was das Zeug hält.

Was sind das aber nun für „Frauenrezepte“?

Zwanzig Frauen aus fünf Kontinenten mixen, rühren, backen, braten, dünsten, hacken, grillen, schwenken das, was sie, ihre Mütter, Tanten und Großmütter traditionellerweise immer schon gemixt, gerührt, gebacken, gebraten, gedünstet, gehackt, gegrillt und geschwenkt haben. Einhundert Rezepte sind dabei herausgekommen, jedes davon einzigartig und nachkochenswert.

Ein Gedicht waren sie, diese spanischen Gambas mit Knoblauch (Gambas al ajillo), die afrikanische Melanzanicreme (Zaalouk), der Petersiliensalat aus Sri Lanka (Gotukola sambol), die chinesischen Eiertaschen (Dan Jiao), der nigerianische Reis mit Schwarzaugenbohnen (Dunguri da mô – Schwarzaugenbohnen alias Kuhbohnen übrigens auch in unseren Breitengraden günstig im türkischen Spezialitätenladen erhältlich). Und dank guter Beziehungen zur österreichischen Jägerschaft brutzelt gerade das neuseeländische Hirschfilet (Seared venison filet) in der Pfanne meines Ehemannes (denn auch ein solcher kann sich des Frauenkochbuches bedienen). Einziger Nachteil der nach Knoblauch duftenden Filets: Sie sind in 9 Minuten fix und fertig und verlangen danach, auf der Stelle an diesem grau-kalten Freitagabend verspeist zu werden. In diesem Sinne: Mahlzeit! – Aber ist das nicht ohnehin ein größeres Lob als die ausschweifendste aller Rezensionen?