

## Rezension

### VERVOORDT May: Zu Gast bei May Vervoordt. Rezepte und Tischkultur durchs ganze Jahr. Jacoby & Stuart, Berlin 2012

**Birgit KLACKL-SALLETMAIER**

Die Familie Vervoordt ist hierzulande nur wenigen Menschen bekannt. In ihrer Heimat Belgien steht der Name für ausgewählte Kunst und Antiquitäten und die Vervoordts beliefern sogar den belgischen Königshof. May Vervoordts Sinn für Ästhetik zeigt sich dabei nicht nur in den ausgewählten Farben und Texturen ihres hier dokumentierten Heims. Die Nahrungsmittel dieses wunderbar bebilderten Kochbuchs sind beinahe auch künstlerische Dekorationselemente in einer einmaligen Umgebung. Trotzdem sind viele der Rezepte sowohl von den Zutaten als auch der Zubereitung her einfach und unaufwändig gehalten und leicht nach zu ahmen.

Das Werk ist sehr schlicht in vier simple Kapitel eingeteilt: Nach den Jahreszeiten Frühling, Sommer, Herbst und Winter werden die Rezepte zusammengefasst. In May Vervoordts Küche werden ausschließlich biologische und vorwiegend saisonale Produkte verwendet und sie stellt Großteils vegetarische Gerichte vor. Nur wenige Fleischgerichte finden sich, bevorzugt Geflügel wie ein gebackenes Bresse-Huhn. Bei den Fischen ist gegrilltes Seeteufelfilet vertreten oder – zur Nachahmung mit heimischem Fisch empfohlen – Kabeljau mit Koriander, Zitrone und Salbei. Viele der Gerichte sind ayurvedisch-orientalisch angehaucht, die Autorin verwendet gerne Gewürze wie Curry, Koriander, Kurkuma oder Safran. Insgesamt entsprechen die Rezepte eher einer Weltküche: Da steht Spitzkraut mit geschmorten Tomaten neben Lachssashimi mit Sojasauce, Brennesselsuppe neben Bruschette mit Humus, getrockneten Tomaten und Oliven.

Die Liebe zum Detail und vor allem zur Kunst ist in den perfekt inszenierten Bildern zu spüren. Ansichten aus den Vervoordt'schen Anwesen ergänzen die Rezepte und Bilder aus der Küche von May Vervoordt. Der Großteil der Rezepte ist einfach gehalten und ohne großen Aufwand nach zu kochen. Die eine oder andere Adaption ist durchaus bei den Zutaten möglich und viele Kombinationen regen die eigene Phantasie und zur Nachahmung an. Freilich wird der/die durchschnittliche ProduzentIn in der Küche daran verzweifeln, dass die Gerichte optisch den Vervoordt-Gerichten in der Gesamtpräsentation um einiges nachstehen werden, sofern er/sie nicht über ein entsprechend ähnliches Setting verfügt. Insgesamt jedoch ein schönes Buch für Menschen, die auch gerne kochen.