

Rezension

PACCALET Kathleen u. PACCALET Yves: Vergessene Klassiker. Köstliche Rezepte mit alten Gemüsesorten. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2012

Franz LEITGEB

„Schnuppern, riechen, den Duft einsaugen...“, so beginnt das Vorwort dieses wunderschönen Kochbuches. Ganz offensichtlich wendet sich dieses Kochbuch an den fortgeschrittenen und experimentierfreudigen Liebhaber qualitativvoller Lebensmittel. Im umfangreichen Vorwort spielen die Autoren (im Falle des Vorwortes wahrscheinlich der Philosoph und Naturforscher Yves Paccalet) mit der Erinnerung an Gerüche und Geschmäcker von früher genossenen authentischen Gerichten und entwickeln daraus eine kurze Geschichte der menschlichen Ernährung bis zur heutigen Fast Food Küche aus Convenience Produkten. Entlang der Jahreszeiten, wobei Frühling, Sommer und Herbst der Abfolge von Sommer, Herbst und Winter gegenübergestellt werden, stellt das Ehepaar Paccalet alte Gemüsearten und -sorten vor. Zum Teil Gemüse die aus der Küche lange Zeit verschwunden waren wie die Rote Rübe, die Speiserübe, die Cardy, der Knollenkerbel, der Knollenziest, der Mangold, die Sonnenwurzel, die Pastinake, der Tompinambur, die Haferwurzel oder die Steckrübe; sowie Sorten von durchaus bekanntem Gemüse die durch die industrielle Massenproduktion in Vergessenheit geraten sind wie Karottensorten (Pariser Karotte, Jaune du Doubs, Weiße Kuttinger), Auberginensorten (Violetta di Firenze, Violette aus Barbentane, Bianca), Tomatensorten (Anastomate, Andenhorn, Schwarze Krimtomate, White Wonder). Die Gemüsepflanzen werden mit ihrem botanischen Namen vorgestellt, oft wird die Herkunft der geläufigen Namen erklärt. Wissenswertes über Herkunft, Anbau, Lagerung, Verwendung, Sorten und ernährungsphysiologische Eigenschaften runden die Gemüsevorstellung ab. Daran schließen sich die Rezepte die Kathleen Paccalet zusammen mit Pariser Spitzenköchen konzipiert hat. Von traditionell bis modern, von Aligot aus blauen Trüffelkartoffeln bis Tiramisu mit dreierlei Tomaten. Die Rezepte sind nachvollziehbar, alle notwendigen Angaben sind vorhanden.

In Szene gesetzt wurden die „Stars“ dieses Buches vom Fotografen Marc Dantan. Er präsentiert uns die Gemüsesorten auf Erde. Besonders stimmig ist dies natürlich bei den Wurzelgemüsen – Tomaten und Paprika wären anders vielleicht passender fotografiert. Bei den erdverbundenen Sorten gelingen Dantan aber wahre Kunstwerke: ein Bund Pariser Karotten auf einer Schicht schwarzer Erde, perfekt ausgeleuchtet vor einem fast weißem Hintergrund, oder die Rote Rüben Sorte „Golden“: außen orange innen strahlendes Gelb, im

Längsschnitt präsentiert in dunkler Erde, flankiert von zwei intakten Exemplaren – perfekt. Auch wenn die Fotos nicht als Ganzes arrangiert wurden, sondern möglicherweise Photoshop oder ähnliches im Spiel war – das Ergebnis ist jedenfalls höchst anregend. Anregend sind auch die Aufnahmen der Rezepte, sie machen hungrig und laden zum Kochen ein. Am Ende des Buches findet sich ein Inhaltsverzeichnis das von einem Rezeptverzeichnis nach Speisengruppen komplettiert wird. Sehr löblich auch das kurze Glossar französischer Lebensmittel, vor allem Käse und die Bezugsadressen für Gemüsesorten. Für Österreich ist nur die Arche Noah genannt, aber von dort kann man sich bei gesteigertem Interesse ja durchaus weiterhanteln.