

## Rezension

KLECH Igor: Das Buch vom Essen. Pelmeni und Piroggen, Borschtsch und Bigos & Co. Mit mehr als 50 Rezepten. Edition Fototapeta, Berlin 2011

**Barbara MORINO**

### **Endlich!**

Ein aktuelles Buch in deutscher Sprache über die Mittel-Ost-Europäische Küche ist hochwillkommen und war schon lange überfällig. Nicht nur weil diese über herausragend vielfältige und überaus gute Rezepte verfügt und keinen Vergleich zu scheuen braucht, sondern auch, weil das vorliegende Buch auch die kulturellen, geographischen, wirtschaftlichen und philosophischen Hintergründe beleuchtet. Wir erfahren in lustvollen Beschreibungen etwas über das Zusammenwirken von regionalen Aromen, über die Einfachheit und Vielfalt einer typischen Küche, über kulturgeschichtliche Hintergründe von Gerichten, über den Stellenwert des Essens im Leben der Menschen, teilweise sogar etwas über soziologische und politische Betrachtungen im besten gastrosophischen Sinn.

Die im literarischen Text eingebetteten Rezepte sind gut erklärt und lassen sich auch mit nur einfachen Kochkenntnissen ohne Schwierigkeiten auf das Köstlichste nachkochen. Manche Zutaten sind in Mitteleuropa nicht erhältlich (z. B. Tkemali, Chmeli Suneli). Leider sind keine Alternativen angegeben.

Ich wünschte ich könnte diesen Text auf Russisch lesen. Diesem empfehlenswerten Buch hätte eine bessere Übersetzung („knusprige“ Gurken?, „gläserne“ Dosen?, „geriebener“ Knoblauch?) gebührt und dem Verlag wäre ein Lektor zu wünschen, der mit kulinarischem Vokabular ein wenig besser vertraut ist. Das wäre man dem Autor und dem Leser schuldig und würde sich in jeder Hinsicht lohnen.