

Rezension

FISCHLI Andy: Ein Eingeklemmtes. Und andere leckere Sachen zum Selbermachen. Pica Verlag, Zürich 2012

Katharina SCHINDECKER

Kochen mal ganz anders? Kochbuch und Comics, kann das wirklich zusammenpassen? Fischli erbringt den Beweis, dass man es zumindest versuchen kann. Der erste Eindruck erinnern bei dem Buch nicht an ein Kochbuch, so sieht man auf dem Titelbild zwar ein karikiertes Männchen, dass gerade genüsslich ein Sandwich isst, dennoch erwartet man von dem qualitativ-hochwertigen Druck eher ein Comicbuch. Der Inhalt verspricht jedoch ein durchwegs durchgewürfeltes Kochbuch, dass von Klassikern wie Birchermüsli, Ziegenkäse auf Rucola und Hühnersuppe bis hin zu ausgefalleneren Speisen wie Schnecken, Hummer und selbstgemachten (wie auch selbstgefischten) Sushi für jeden Gusto etwas bieten kann. Fein säuberlich eingeteilt in Frühstück, amuse-bouches und Vorspeisen, Hauptmahlzeiten und Desserts bietet das Werk insgesamt 27 Rezepte an. Des Weiteren wird der Prolog genützt um das Prinzip des Eingeklemmten zu erläutern, Hygiene genauer zu beleuchten, wie auch das Cervelat (eine Schweizer Wurstspezialität, welche laut Fischli neben dem Schoko- und Käsefondue zu den Grundnahrungsmitteln der Schweizer gehört).

Der "Aufbau" der Rezepte wird jeweils in einem eigenen Comicstrip dargestellt, was Anfänger bestimmt verwirrt, da genaue Abläufe nicht angegeben werden. So ist es Teil des Zucchinisuppenrezeptes, das man sich beim Kleinschneiden der Zucchini in den Finger schneidet und sich dann selber verarzten muss. Oder ein Kürbisgratin mit einem Kürbis (überproportional natürlich) gemacht wird, in dem man – wenn man ein Loch in ihn hineinhackt – einen gastfreundlichen Ziegenkäsewurm vorfindet, der dann im Ofen gebacken werden sollte. Sichtlich ist der schmale Grat zwischen Kochbuch und Unterhaltung sehr transparent, was es schwer macht die Rezepte nachzukochen. Sieht man teilweise auch von den sprachlichen Barrieren ab die das Schwyzerdütsch so mit sich bringt, ist es doch sehr einfach geschrieben, um es jedem möglich zu machen, die Rezepte zumindest lesen zu können. Dennoch entstehen viele Schwierigkeiten durch die kleinen Anmerkungen und Erklärungen die kleingedruckt immer unter den Bildern angeführt sind um gewisse Ausdrücke besser zu verstehen.

Eine Besonderheit die das Buch noch bietet sind die vielen Geschichten, die die einzelnen Rezeptentstehungen näher bringen oder aber auch über Schweizer Traditionen aufklären. Dennoch überzeugt das Kochbuch mehr in kreativer Hinsicht als durch gastrosophische High-



._____

lights. Also ist das Buch für jeden empfehlenswert der neben ein paar Rezepten auch Wert auf lustige Stunden in der Küche legt.