

Rezension

FARTHOFER Andrea: *Genussvoll um die Welt. Ein Reisekochbuch für alle Sinne*,
Edition Aurea, Wien 2009

KEMPINGER Simone

Bei diesem Kochbuch ist der Name Programm, das wirklich alle Sinne anspricht. Die Autorin Andrea Farthofer beschreibt sich selbst als „Übersetzerin mit chronischem Fernweh“. Sie sammelte auf ihren Reisen, die sie und ihren Partner bereits in 40 Länder rund um den Globus führten, nicht wie andere Urlauber Muscheln, Steine oder Souvenirs für die Daheimgebliebenen. Nein, sie brachte einen Koffer voller exotischer und leckerer Rezepte aus aller Welt mit nach Hause und verpackte sie in dieses geschmackvoll gestaltete Kochbuch. Darunter finden sich exotische asiatische Rezepte aus Malaysia, Kambodscha, Bali genauso wie einige bodenständige „american style“ Rezepte aus den USA und Australien und vielen anderen Ländern. Das Kochbuch bietet die ganze Bandbreite von Frühstücksideen über Salate, Hauptspeisen bis hin zu leckeren Cocktails aus aller Welt.

Zu jedem Rezept gibt es eine Anekdote zum Land oder eine kurze Geschichte, die erzählt, wie die Autorin auf Reisen zum Rezept oder zur Rezeptidee kam. Das Ganze wurde mit wunderschönen, romantisch bis extravaganten Bildern der Verfasserin ergänzt. Diese laden zum Träumen vom letzten Urlaub ein und machen sogleich Lust auf den nächsten. Gewürzt ist es mit einigen witzigen bis skurrilen Stories aus dem „Alltagsleben“ eines Weltenbummlerpaars. So fügt sich alles zu einem charmanten Kochbuch zusammen, bei dem man beim Durchblättern nicht nur Hunger, sondern garantiert auch Fernweh bekommt.

Das Register oder besser die Register, denn es gibt mehrere verschiedene Gliederungen, des Buches sind sehr übersichtlich gestaltet. Die Rezepte sind einmal am Beginn im Inhaltsverzeichnis in die Kapitel Frühstücksideen, Snacks und Imbisse, Salate, Hauptspeisen, Beilagen & Co, Fruchttige Desserts, Schokoladige Desserts und Drinks (alkoholisch und alkoholfrei) eingeteilt. Am Ende des Buches findet man weiters ein Register, in dem die Rezepte nach ihren Zutaten strukturiert sind. Dort findet man die Kategorien Brot & Gebäck, Drinks, Eier, Fisch & Meeresfrüchte, Fleisch & Geflügel (nochmals in Fleisch- und Geflügelsorten untergeordnet), Früchte (nochmals in nicht weniger als 19 (!) Obstsorten unterteilt), Gemüse (wie Obst in 13 Sorten gegliedert), Käse, Kekse, Kuchen, Torten & Törtchen, Schokolade, sowie Süßspeisen warm und kalt. Dies macht es einfach, Rezepte zu gerade vorhandenen Zutaten zu finden. Praktischerweise sind zudem alle vegetarischen Gerichte extra gekennzeichnet. Einige Rezepte wurden um einen Tipp, wie das Gericht auch vegetarisch zubereitet werden kann, erweitert. Die Rezepte selbst sind sehr einfach gehalten und die Ausführung für Laienköche leicht nachvollziehbar. Bei Hauptgerichten wird praktischerweise stets auf eine passende, ebenfalls im Buch beschriebene Beilage verwiesen. Bei Rezepten die nach „sehr exotischen“ Zutaten verlangen, die hierzulande zum Teil schwierig erhältlich sind, gibt es oft Tipps, wie man sie durch heimische Produkte ersetzen kann. Die ausprobierten Rezepte wie „Lomi Lomi Salmon“ auf Seite 47 oder „Coconut Pineapple Cake“ auf Seite 209 sind allesamt gut gelungen und haben sehr lecker geschmeckt.

Etwas schwer nachvollziehbar ist einzig, dass, wie die Autorin immer wieder betont, sie die Gerichte noch vor Ort in ihrem Campingtrailer kreiert bzw. ausprobiert hat. Denn die technischen Mittel, die teilweise nötig sind, um diverse Garungsarten zu bewerkstelligen, sind selbst in einem universell ausgestatteten Luxuswohnwagen nur schwer durchführbar. Da aber der Durchschnittsbürger ohnehin eher in seiner eigenen heimischen Kochwerkstatt zugange ist, ist dieses Detail nicht weiter störend.