

Rezension

CALDICOTT Carolyn und Chris: Auf den Gewürzstraßen der Welt. Rezepte und Geschichten aus dem World Food Café. Freies Geistesleben, Stuttgart 2011

Martina RAUCHENZAUNER

Auf die Gewürzstraßen unseres Planeten begaben sich die Weltenbummler und Restaurantbesitzer des „*world food café's*“ Carolyn und Chris Caldicott. Eine lange Reise von Europa über Indien nach Asien, zu den Inkas nach Amerika, auf den afrikanischen Kontinent, weiter zu den vielen Inseln im Indischen Ozean wartet auf den Leser. Bevor jedoch die Entdeckungsjahre angetreten werden kann, wird im Kochbuch auf die Geschichte des Gewürzhandels eingegangen, welche sich bis in die Antike zurückverfolgen lässt. Ebenso finden sich am Beginn des Werkes Kapitel zum Thema Gebrauch und Bedeutung von Gewürzen, wodurch dem Leser noch einmal die Exklusivität von Gewürzen vor Augen geführt werden sollten.

Auf Grund der zahlreichen geschilderten Erlebnisse in den einzelnen Ländern, vermittelt uns das Ehepaar Caldicott den Eindruck, als stünde man neben ihnen, als würde man die Gewürze auf dem Basar riechen, das Geschrei hören und die vielen Menschen spüren können. Zusätzlich verhelfen die einzigartigen Bilder in hoher Qualität sich an die faszinierendsten Orte dieser Welt zu träumen. Aber nicht nur die individuellen Eindrücke der Autoren erzeugen beim Leser Fernweh, auch die Rezepte locken auf eine kulinarische Entdeckungstour. So finden sich Rezepte entlang der zahlreichen Gewürzstraßen dieser Welt in diesem Buch wieder. Besonders hervorgehoben werden sollten an diesem Punkt die landestypischen Gewürzmischungen, die zu den einzelnen Ländern angeführt und in ihrer Rezeptur beschrieben werden. Die Rezepte sind einfach zum Nachkochen und für diejenigen, die nicht zu den Fischliebhabern zählen, werden Alternativen, wie verschiedene Fleischsorten, angeführt. Ein besonderes Augenmerk wird in dem Werk auf die Gewürze selbst gelegt. So werden die natürlichen „Geschmacksverstärker“ mit lateinischem Namen genannt, die Gewürze und deren Herkunftsländer im Laufe der Geschichte von der Antike über die Neuzeit bis in die Gegenwart analysiert und die Anwendungsmöglichkeiten dieser aufgezählt.

Dieses Kochbuch ist für alle Experimentierfreudigen in der Welt der Kulinarik ein absolutes Muss, jedoch sollte beachtet werden, dass die Autoren eine erfahrene Koch-Leserschaft ansprechen, denn es finden sich nur wenige Angaben bezüglich der Kochzeit oder der Verarbeitung in den Zubereitungsangaben. Junge Köche/innen sind eher verleitet, nach dem Prinzip „alles in einen Topf und einmal kräftig umrühren“ vorzugehen, von welchem aber auf Grund der kostspieligen Gewürzen abzuraten ist.

Dennoch ist das Buch „Auf den Gewürzstraßen dieser Welt“ von Carolyn und Chris Caldicott eine Bereicherung, weil es nicht nur schafft, Handel, Kultur und Geschichte in einem zu vereinen, sondern auch, und vor allem, ein spannendes Kochbuch zu bleiben.