

Rezension

WILSON Tim, WARDE Fran: Ginger Pig. Natürlich Fleisch
DuMont Buchverlag, Köln 2011

Franziska KOLMER

Das ist ein Buch für Fleischtiger, ein Werk mit klassischen, sehr geerdeten Gerichten, für Leute, die es gerne kräftig wollen. Tim Wilson ist der Besitzer der Fleischhauerei „Ginger Pig“, mit eigenen Farmen in Yorkshire. Sein Motto ist „die besten Tiere unter den günstigsten Bedingungen auf dem feinsten Landstrich“ zu ziehen. Er steht für artgerechte Haltung, bis hin zum stressfreien Schlachtvorgang. Die eigentliche Autorin ist Fran Warde, die schon mehrere Kochbücher geschrieben hat. Sie gibt Fleischliebhaberinnen und Fleischliebhabern so viele Informationen an die Hand, dass diese die entsprechende Qualität einkaufen können. Es werden die wichtigsten Nutztiere vorgestellt. Beim Schwein finden sich die englischen Schweinerassen erläutert, die Geschmacksunterschiede zu modernen Hybridschweinen herausgestellt, die Kriterien für die sachgerechte Auswahl des Fleisches gegeben. Doch der Kleindruck, die grau unterlegten Seiten, machen das Lesen nicht gerade einfach. Ähnliche Informationen gibt es für Rind, Schafe, Geflügel und Wild, ehe dann ca. 100 Rezepte folgen, zum Teil klassisch, zum Teil international, etwa Schweinekoteletts mit süß-würziger Zitrusmarinade, geschmortes Schweinefleisch mit Paprikasauce, Schweinegulasch. Die Fotos sind so irden wie die Rezepte. Das Buch atmet kritischen Geist, ist für Leute, die es gerne kräftig und deftig wollen. Das korrespondiert darum sehr gut mit dem Bild von Tim Wilson, einem Fleischhauer wie er wirklich im Buche steht.