

Rezension

FERBER Christine, WeRo: Petites cuillerées de couleurs.
Éditions les petites vagues, La Broque 2009

Franziska KOLMER

Das ist ein Buch für „Marmeladedinger“ – für die Liebhaber von Marmelade, Konfitüren und süßen Aufstrichen. Die 20 Rezepte stammen von Christine Ferber, die im Elsass lebt, aus einer Bäckerfamilie stammt, ihre Leidenschaft für Konfitüre entwickelte und diese hier ausdrückt. Es kommt das ganze Repertoire der Früchte zum Einsatz, Kirschen, Himbeeren, Erdbeeren, Äpfel, Marillen, Pfirsiche, aber auch einige ausgefallene Rezepte finden sich mit Rhabarber, Rosenblättern, grünen Tomaten, auch solche unter Zugaben von Gewürztraminer oder „Kirsch“. Die Rezepte sind relativ einfach, wer die Grundidee der Konfitürenherstellung erfasst hat, kann sie leicht erschließen, auch ohne tiefere Kenntnis des Französischen. Viele Zutaten braucht es für gewöhnlich nicht: Früchte, Zucker, Zitronensaft und ggf. noch 3cl Kirsch! Die Zubereitung ist auch nicht sehr kompliziert.

Was aber dieses Buch aus den üblichen heraushebt, ist die künstlerische Gestaltung durch WeRo, die, passend zu den Rezepten, Gedichte geschrieben und für jedes Rezept passend ein Textilkunstwerk entworfen hat, etwa eine gemusterte Tapete, belegt mit Perlenknöpfen, Bildern, Spitzen als Versinnbildlichung der Essenz der Konfitüre. Es macht Spaß zu blättern, zu lesen, zu sehen und dann die Konfitüren entsprechend zu verfertigen. Ein Gesamtkunstwerk für € 25.