

Rezension

VAN DER SCHEER Wiebke u. MIJER Margré: Arte in Cucina 2. Kunstgenuss und Gaumenfreuden. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2011

Annika JEUTER

Das zweite Buch von der Galeristin Wiebke van der Scheer und Margré Mijer kommt ebenso wie der Vorgänger mit einem bunten Layout daher. Das Kunst-Kochbuch soll die Erfolgsstory des ersten Arte in Cucina fortsetzen. Die Illustrationen zu den Rezepten stammen erneut von den Künstlern aus der kleinen Galerie von van der Scheer in Amsterdam. Eine bessere Harmonie der Bilder mit den vorgestellten Gerichten ist spürbar, worauf laut der Einleitung explizit geachtet wurde. Die Gliederung des Buches ist dabei unverändert geblieben: die Gerichte werden mit einem Gemälde oder einem Foto von einer Figur daneben vorgestellt, ohne eine sonst übliche Einteilung in Gänge vorzunehmen. Vor-, Haupt- und Nachspeisen werden wild durcheinander gemischt vorgestellt. Auch die Kunstwerke sind in keiner bestimmten Reihenfolge. Dies erfolgt jedoch im Anhang des Buches, der umso ausführlicher ist: die Künstler und ihre Kunstwerke werden vorgestellt; Fotos der Gerichte folgen, bei denen sie schon unter die entsprechenden Gruppen gegliedert sind. Ein Register nach Gruppen und ein alphabetisches Register folgen, abschließend beendet eine Danksagung das Werk. Das gesamte Buch strotzt vor Farbe und obwohl viele verschiedene Künstler vertreten sind, ist durchweg eine Klarheit und Reduzierung auf das Wichtigste in den Bildern/Kunstwerken zu spüren. Die Fotos der Gerichte im Anhang sind „hausgemacht“ – sie wirken natürlich und nicht wie in anderen Kochbüchern durch Food Designer gestylt. Die Gerichte sind geschmackvoll, aber natürlich angerichtet, wie man es zu Hause ebenfalls ohne Aufwand nachmachen kann. Dies zeigt ebenso ganz authentisch die Absicht des Buches: Hobbyköche stellen ihre liebsten Rezepte vor, die für jedermann nach zu kochen sind. Die Rezeptauswahl zeigt besondere Gerichte, die der durchschnittliche Hobbykoch wahrscheinlich nicht alltäglich servieren würde, wie zum Beispiel „Schweinefleischterrinen mit Pflaumen und Cognac“ oder „Lammkoteletts mit Karotten-Paprika-Minzpüree“. Allerdings gibt es auch ganz bodenständige Gerichte wie „Kürbissuppe“ und „Maulwurfshügel im Grünen“ – ein einfacher Auflauf mit Spinat, Eiern, Kartoffelpüree und Käsesoße. Die Rezepte weisen wie im ersten Band deutlich einen mediterranen Einfluss auf, es sind jedoch auch viele asiatisch inspirierte Gerichte dabei. Ein scharfes Thaihuhn fehlt dabei ebenso wenig wie ein Rezept für die Herstellung von roter Currypaste. Bei den Desserts gibt es eine kreative Auswahl an Puddings, Crèmes, Keksen und Tartes, wobei der Schwerpunkt auf letzteren liegt. Die Rezepte sind

dabei für alle Jahreszeiten ausgewählt, so gibt es eine „Erdbeertarte“ für den Beginn des Jahres ebenso wie „Weihnachtsbirnen in englischer Crème“. Wie in dem ersten Buch sind die Rezepte sinnlich und fern jeglichem Kalorienzählens, sondern bedienen lustvoll die Freude an den verschiedenen Genüssen. Alle Rezepte sind einfach nach zu kochen und in wenigen Schritten erklärt. Die Länge der Anleitungen beschränkt sich meist auf eine Seite und für die meisten Gerichte sind nur wenige Zutaten nötig, was die Benutzerfreundlichkeit des Buches unterstützt. Die Rezept sind direkt mit Tipps der Verfasser versehen, in denen Beilagen oder eine Kombination mit anderen Zutaten genannt wird. Kleine Anekdoten der Autoren neben den Rezepten mit Geschichten zu den Gerichten, aus der Kindheit oder wie das Rezept in den "Besitz" der Autoren gelangt ist, bringt einen familiären Charakter in das Buch. Fast wirkt es wie eine eigene Rezeptsammlung, in der jedes Gericht mit Erinnerungen verknüpft ist. Den Autoren ist wieder ein sinnliches Werk gelungen, welches gleichermaßen Kunstfreunde zum Blättern und Hobbyköche zum lustvollen Nachkochen einlädt.