

Rezension

DE COSNAC Bettina: Die Marquise bittet zu Tisch. Tafelfreuden auf französischen Schlössern. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2012

Jürgen SCHMÜCKING

Fotos unterschiedlichen Formats, keine einheitliche Bildsprache, freigestellte Zeichnungen, wenig Konsistenz beim Schriftbild und Überschriften, die erst einmal verwirrend wirken. Bettina de Cosnac macht es ihren Leserinnen und Lesern nicht einfach, Absicht und Nutzen auf den ersten Blick zu erfassen. Es ist schon erforderlich etwas genauer hinzusehen, aber dieser zweite Blick lohnt sich. Die Autorin versucht nichts weniger, als die Geschichte von 10 Familien des französischen Adels (und deren Châteaux) zu erzählen und legt bei dieser Erzählung besonderes Augenmerk auf die Aspekte Kulinarik und Lebenskunst. Der Aufbau des Buches erfolgt dabei entlang der klassischen Menüfolge, wobei die jeweiligen Schlösser und ihre Geschichte(n) die Hauptgänge bilden.

Familien und Schlösser sind sorgsam gewählt. Das burgundische Château d'Époisses etwa, dessen einzigartige Kombination von traditioneller Kochkunst und französischer Literatur seit Jahrhunderten Stoff für Geschichten und Anekdoten liefert. De Cosnac erzählt von der schlosseigenen Jagd, den Karpfen und Schleien aus den Teichen der Familie und natürlich vom gleichnamigen Rohmilchkäse, der in seiner vollendeten Form genau diese unmöglich hält und in ganzer Pracht über das Käsebrett fließt. Es ist natürlich kein Kochbuch. Die Rezepte, die die Autorin immer wieder einstreut, erfüllen einen anderen Zweck. Trotzdem ist das Buch eine wahre Fundgrube für alte Klassiker. „Coquilles Saint-Jacques à la Biennassis“ beispielsweise, ein Familienrezept der Hausherrin, Ghislaine de Kerjégu.

Das Buch ist amüsanter Zeitvertreib und eine Fundgrube für kulinarische Anregungen aus den Küchen des französischen Hochadels. Nicht mehr und nicht weniger.