Der Sonntag

28.01.2018

NACHSCHLAG

STANDARDWERK DER FRANZÖSISCHEN KÜCHE

Endlich auf deutsch

französischen Küche ausgerechnet aus England kommt, ist an sich schon erstaunlich. Die legendäre briti-

sche Kochbuchautorin, Köchin und Journalistin Elizabeth David (1913 bis 1992) hat sich mit "French Provincial Cooking" ein Denkmal gesetzt. Erstmals 1960 veröffentlicht, wurde das Buch mehrfach übersetzt, nie jedoch ins Deutsche Der österreichische Mandelbaum Verlag

hat diese Lücke nun geschlossen und macht das unter ambitionierten Hobbyköchen und Profis bereits auf Englisch und Französisch heißgeliebte Werk noch einfacher zugänglich. Auf den zweiten Platz unter den 50 wichtigsten Kochbüchern aller Zeiten soll "Die französische Küche" nach Erhebungen des Guardian gehören. Wer es nicht glaubt, mag einen Blick zwischen die Buchdeckel werfen: Man wird sich sofort festlesen. denn was die Autorin zu Papier gebracht hat, zeugt nicht nur von absoluter Leidenschaft fürs gute Speisen, sondern auch von Feinsinn für alles Schöne und eine ausgeprägte Beobachtungsgabe gepaart mit Humor.

ass das Standardwerk zur Mit 16 Jahren schickte man Elizabeth zum Literatur- und Kunststudium nach Paris, wo sie bei einer bürgerlichen Familie die mediterrane Küche ken-



che beschrieb sie so sinnlich, dass man die Gerichte bereits beim Lesen zu riechen und zu schmecken meint. Einen aufschlussreichen Einblick in das abenteuerliche Leben der weitgereisten Autorin gibt das Vorwort der Lektorin und Freundin Jill Norman. "Die französische Küche" kann man zu den wenigen wirklich unverzichtbaren Kochbüchern zählen. Dass es ohne Bilder auskommt, fällt angesichts des David'schen Erzähltalents nicht einmal auf. KATJA RUSSHARDT

ELIZABETH DAVID: Die französische Küche, aus dem Englischen von Margot Fischer, Mandelbaum Verlag, 540 Seiten, 45

