



Einmal um die ganze Welt ...

Fremde Länder lassen sich auf vielfältige Art erkunden. In Kochbüchern zu schmökern ist eine Möglichkeit, die Rezepte nachzukochen eine weitere.

TEXT • PETRA EDER & HELGA GARTNER

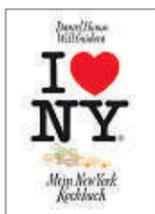


CHINA

Standardwerk

Umfassend und verständlich werden die 650 Rezepte in dem dicken goldenen Kochbuch **China** präsentiert. Die acht großen Küchen des Landes werden in weitere Regionalküchen unterteilt und mit den dort vorrangig verwendeten Lebensmitteln vorgestellt. Gartechniken und benötigte Küchengeräte ergänzen die Einleitung, bevor es zu den Rezepten geht. Diese sind in reduziertem Layout aneinandergereiht, dazwischen elegante Fotos der Gerichte. Die Gliederung ist klassisch: Vorspeisen, Suppen, Fleisch, Fisch usw. Den Abschluss bildet ein Kapitel mit Rezepten chinesischer Köche aus internationalen Spitzenrestaurants. Liebhaber der chinesischen Küche werden die sachliche Opulenz und Eleganz mögen.

China – Das Kochbuch, Kei Lum Chan und Diara Fong Chan, 720 Seiten, Phaidon, € 46,30



NEW YORK

Cityfarm

Mit New York verbindet man nicht unbedingt Landwirtschaft, doch es gibt viele ausgezeichnete Produkte, die aus der Region stammen. Auf diese setzen auch Daniel Humm und Will Guidara in ihrem Drei-Sterne-Lokal Eleven Madison Park, das im Frühling zum weltbesten Restaurant gekürt wurde. In ihrem großen, dicken Wälzer **I love New York** porträtieren sie die Produzenten vom Ahornsirup-Farmer bis zum Zwiebelpezialisten und liefern Rezepte mit den jeweiligen Erzeugnissen. Im Gegensatz zum Buch-Erstling der beiden, der Sternküche präsentierte, sind die Rezepte hier so gewählt, dass sie auch zu Hause nachgekocht werden können. Eine Hommage an New York.

I love NY – Mein New-York-Kochbuch, Daniel Humm und Will Guidara, 496 Seiten, AT-Verlag, € 51,30



KORSIKA

Inselkost

Würste, Ziegenkäse und natürlich Kastanien, dafür ist die korsische Küche berühmt. An der Küste gibt es Fisch, Austern und Seeigel. Dementsprechend abwechslungsreich ist auch die Rezeptauswahl in **Korsika – Das Kochbuch**. Doch das Buch ist mehr als ein Kochbuch, es ist nichts weniger als eine Entdeckungsreise durch diese Insel. Besucht werden Produzenten wie Félix Torre, der sich für die schwarzen korsischen Schweine einsetzt. Oder Jean-André Mameli, ein echter Auskenner bei korsischem Käse. Die Köchin Bastienne Corazzini kocht in ihrem Gasthaus traditionelle korsische Rezepte. Davon gibt es natürlich auch jede Menge in diesem Buch. Perfekte Lektüre, um die Vorfreude auf Korsika zu schüren.

Korsika – Das Kochbuch, Nicolas Stromboni, 320 Seiten, Christian-Verlag, € 41,20



FRANKREICH

Kochgeschichte

Auf der Liste der wichtigsten Kochbücher aller Zeiten des britischen *Guardian* liegt es auf Platz zwei: **Die französische Küche** von Elizabeth David erschien erstmals 1960 unter dem Titel „French Provincial Cooking“ und ist nun erstmals auf Deutsch erhältlich, in österreichischem Deutsch wohl gemerkt (Marillen!) und mitsamt vielen wertvollen Erläuterungen von Übersetzerin Margot Fischer. Elizabeth David hat alles Wichtige über französische Küchenkultur gesammelt: Rezepte, Kochutensilien und -begriffe, Anekdoten und regionale Besonderheiten – aus Sicht einer Britin, die ihren Landsleuten diese Art zu kochen näherbringen wollte. Ein Stück Kulturgeschichte, das gänzlich ohne Fotos auskommt, und ein Must-have.

Die französische Küche, Elizabeth David, 540 Seiten, Mandelbaum, € 45,-



KROATIEN

Urlaubsküche

Die kroatische Küche kommt mit einfachen Zutaten aus: Gemüse, Fisch und Fleisch. Auch bei der Zubereitung setzen die Kroaten auf die gute Qualität der Zutaten und sind mit den Gewürzen und Kräutern eher zurückhaltend. Das Essen schmeckt jedenfalls köstlich, wie die vielen Besucher der kroatischen Küste jedes Jahr bestätigen können. In **Die echte kroatische Küche** finden sich freilich auch Rezepte, die in den Konobas der Touristenregionen nicht so häufig serviert werden. Aaleintopf und Kalbskopf sind nicht jedermanns Sache, doch die „Palaćinke“ zum Dessert sind wohlbekannt. Stimmungsvolle Bilder von Menschen und Landschaft ergänzen die Rezepte – als wäre es das Fotoalbum vom letzten Sommer.

Die echte kroatische Küche, Ino Kuvačić, 224 Seiten, Südwest-Verlag, € 25,70