

# Vom Schuss bis zum Genuss

Endlich geniesst die Herkunft der Nahrung die Aufmerksamkeit, die sie verdient:  
In Kochbüchern und Rezeptsammlungen - und als Thema der Geschichtsschreibung.



Opulentes Stillleben aus dem Buch «Die Küche des europäischen Haarwildes». Foto: Weber-Verlag, Thun

Weitere Bücher

## Wissenswertes übers Kochen und dessen Geschichte

Gemüse

### Aus dem Hausgarten

Evelyne Bloch-Dano hat Biografien über Emile Zolas Gattin und Marcel Prousts Mutter geschrieben, sie übersetzt aus dem Französischen und dem Niederländischen - und sie hat Erinnerungen an den Gemüsegarten ihrer Grosseltern in Lothringen aufbewahrt, die sie zu spannenden Porträts gebündelt hat. «Ich, ein mageres Pariser Mädchen», sollte dort mit Eintöpfen und Kuchen aufgepöppelt werden, mochte aber am liebsten gebratene Kartoffelscheiben. Und kam so auf den Geschmack. Zwar fehlt die Geschichte der Kartoffel in ihrem Buch, doch die der «Vorgängerin» Topinambur, einer anderen Knolle aus der Neuen Welt, erzählt die Autorin auf spannende wie unterhaltende Weise. Auch wer schon viel über Gemüse gelesen hat, findet in diesem Buch Neues und Unerwartetes. Die gelernte Biografin weiss eben, wie sie Persönlichkeiten beschreiben kann, ob Mensch oder Kohlkopf, Artischocke oder Pastinake, Erbsen oder Rüben. (imh)

*Evelyne Bloch-Dano: Die Sehnsucht im Herzen der Artischocke - Eine Gemüsekulturgeschichte. Nagel & Kimche, München 2013. 153 S., ca. 28 Fr.*

Tischkultur

### Die Tafel als Gesamtkunstwerk

Zuhinterst in seinem neuen Buch, einem Werk mit Texten aus drei Jahrzehnten, fasst der Basler Kunsthistoriker Andreas Morel kurz seinen Weg an den Herd zusammen: Beim Grossvater, einem Selbstversorger, lernte er neben Milch und Kuh, Schwein und Kartoffel auch Spezielleres kennen wie Artischocken, Stachys, Navets, Kardi und Nussöl, die für den Jungen «die Bedeutung saisonal variierter, ganz normaler Viktualien» hatten. Morels Beschäftigung, beruflich wie privat, mit Kunst und Küche hat ihn zu einem Experten der Tischkultur geformt. Wie wenige andere kann er seine Texte mit Bildern ausstatten, die den Inhalt untermauern. Diese Kombination aus Tafelkunst und Essgeschichte zeichnen Morels Bücher aus, einmal den prächtigen Band «Der gedeckte Tisch» von 2001 und jetzt diese reich illustrierte Kollektion von Aufsätzen wie über «Küche, Kunst und Farbe», «Zum Design von Tafelgeschirr», über «Transparentes und Verhülltes aus der Küche» bis zu

Meister hat sich nicht abschrecken lassen, und so kann man auf Szenen aus dem Leben des «Kerls» gespannt sein und sich vor allem auf die Chance freuen, endlich ein paar von Beat Caduffs wundervollen Gerichten nachzukochen versuchen. (imh)

*Beat Caduff: Kerl. Küche. Keller. Stämpfli-Verlag, Bern 2014. 272 S., ca. 92 Fr.*

Wild

### Der Meister auf der Jagd

Noch zur Zeit, als er bei Philippe Rochat Küchenchef war, veröffentlichte Benoît Violier, Koch des Jahres 2013, ein gewaltiges Werk über die Jagd und das europäische Haarwild. Die Passion ist unübersehbar, ausgestattet mit Fotos von Jagdszenen und Waffen, wahren Gemälden von Gerichten und Zutaten, die Pierre-Michel Delessert als opulente Stillleben in Szene gesetzt hat. Mit Violiers heutigem Kochstil haben Rezepte wie «Gefüllter Kopf eines alten Keilers» nicht mehr viel gemein. Das schmälert weder ihren Wert noch die Kompetenz des Verfassers. Violier schöpft aus dem Vollen: Wenn andere Spitzenköche aufs Velo steigen, marschiert der Franzose in die Wälder, beobachtet, begleitet, studiert das Wild von der Biologie bis zur Verwertung, vom Schuss bis zum Genuss. Einmal heimische Tiere wie Alpensteinbock, Reh und Hirsch, Wildschwein, Hase und Murmeltier, dann auch Elch, Ren, Mufflon und Nutria. Jäger und Köche wie Gourmets finden in diesem Werk ein Fülle von Informationen und einmaligen Rezepten. Ein Buch über Federwild hat Violier vorerst angekündigt. (imh)

*Benoît Violier: Die Küche des europäischen Haarwildes. Weber-Verlag, Thun 2013. 380 S., ca. 99 Fr.*

Fleischlos

### Zellulose à discrétion

Mehr als die Hälfte aller pflanzlichen Inhaltsstoffe sind Zellulose, wie man die Zellwände der Pflanzen bezeichnet. Diese Molekülpakete bilden sich zu verhältnismässig festen Fasern, die beispielsweise die Struktur eines Wirsingblatts oder eines Selleriestängels formen. Zur Pflanze gehören noch weitere Stoffe, dazu viel Wasser und alles zu-