

Rezension

ROUSSEAU Murielle: À table! Die wunderbaren Rezepte meiner französischen Familie. 6. Auflage. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2012

Marlene ERNST

Murielle R. Rousseau-Grieshaber – so der volle Name der Autorin – wurde in den 60ern als Tochter einer Deutschen und eines Franzosen nahe Paris geboren und verbrachte ihre Kindheit und Jugend in Frankreich. In ihrem Kochbuch *À table!* Verbindet sie ihre Kindheitserinnerungen mit der französischen Küche. Diese unterteilt sie in zwölf Kapitel und folgende Kategorien: *Der Duft meiner Kindheit* (Suppen), *Pariser Märkte und unser Garten auf dem Land* (Kleine Vorspeisen mit Gemüse), *Die Sache mit dem Fisch* (Fisch- und Zitronenspezialitäten), *Das Landhaus* (ländliche Küche), *Pariser Weinbistros und typische Getränke der Charente: Pineau und Cognac* (Wein- und Cognac-Spezialitäten), *Jagden und andere Festlichkeiten* (Wild- und andere Festtagsgerichte), *Frankreich und seine Käsesorten* (Gerichte mit Käse) und *Gebäck und Desserts* (Kuchen und Süßspeisen). Wen es jetzt wundert, dass in den zwölf Kapiteln nur acht Speisearten angeführt werden, dem sei versichert, dass hier kein Zählirrtum vorliegt. Kapitel vier (Vom Müller zum Handschuhfabrikanten), sechs (Spezialitätenläden in den Straßen von Saint-Germain-en-Laye), acht (Der fahrende Bäcker) und elf (Leckereien) kommen nämlich ganz ohne Rezepte aus. Die Autorin beschränkt sich in diesen auf Familienanekdoten und kurze Beschreibungen der französischen Esskultur. Am Ende des Buches finden sich noch sieben Menüvorschläge sowie zwei hilfreiche Rezeptregister, die alle Speisen nach Gruppen bzw. auch alphabetisch anführen. Die Rezepte selbst sind kurz gehalten und leicht verständlich. Bei dem einen oder anderen Rezept findet sich am Ende zusätzlich noch eine Weinempfehlung von Michel Rousseau.

Traditionsbewusst in den französischen Farben gehalten, ist das Kochbuch auch ein optischer Augenschmaus. Neben – zu den Rezepten passenden – gezeichneten Elementen findet man so eine Vielzahl an schwarz-weißen Familienfotos, die einen in das französische Leben eintauchen lassen und zum Schmöckern anregen. Dazu tragen auch die den einzelnen Kapiteln vorangestellten Kurzgeschichten der Autorin bei. In ihnen schildert sie Erlebnisse aus ihrer Kindheit – jeweils passend zum jeweiligen Abschnitt und als Einleitung gedacht. So erzählt sie beispielsweise von der Liebesbeziehung zwischen Franzosen und ihrem Käse und schildert dabei auch die Verbundenheit ihrer Familie mit der französischen Käsekultur. Diese Einblicke ins Familienleben machen das Kochbuch zu etwas Besonderem.