Rezension

VAN DER SCHEER Wiebke, MIJER Magré: Arte in cucina. 33 Künstler und ihre Lieblingsrezepte. Gerstenberg Verlag, Hildesheim 2010

Annika JEUTER

Der Name des Buches ist Programm: Kunst und Küche gehen hier eine fließende Verbindung ein. Die Autorin dieses Buches Wiebke van der Scheer präsentiert hier gemeinsam mit ihrer Freundin Magré Mijer, die für den Entwurf zuständig war, auf 160 Seiten Rezepte der Künstler ihrer kleinen Galerie in Amsterdam, von Kunden, Familie, Freunden und ihr selbst. Jedem Rezept ist ein Kunstwerk gegenüber gestellt die vorwiegend sehr farbenfroh gehalten sind, aber zu dem Rezept keine sichtbare Verbindung haben. Der Inhalt ist klar gegliedert, nach einem kurzen Vorwort folgen die Rezepte, dann der Nachweis der Künstler und ihrer Werke. Darauf folgen Fotos der Gerichte in der Reihenfolge, wie die Rezepte auch im Buch erscheinen und ermöglichen dem Leser einen kleinen Ausblick auf die Fülle an Leckereien die einem da geboten werden. Dabei werden dem Leser kleine Tipps zum Gericht mit auf den Weg gegeben, von der Möglichkeit Zutaten zu verändern über einen weiterführenden Link bis hin zu einem Tipp, bei dem die portugiesische Suppe auch als gute Pasta Sauce gepriesen wird. Im Anschluss befinden sich Register nach Gruppen und nach dem Alphabet, wobei sie mit einem extra Hinweis für Vegetarier versehen sind. Der aufmerksame Leser wird gleich die Hingabe spüren, mit der die beiden Autorinnen dieses Werk geschaffen haben. Die Überschrift und das Seitenlayout werden farblich an das Kunstwerk neben dem Rezept angepasst, über dem Rezept findet man ein Zitat des Künstlers, welches teilweise zum Gericht passt. Eine Künstlerin schreibt beispielsweise über sich, dass ihr Kochstil zu ihrem Malstil passt - „viel Improvisation, nicht zu vornehm, echt und ab und zu ein wenig rau.“. So sind auch die Gerichte alle unterschiedlich und individuell, man findet Einflüsse aus dem Mittelmeerraum, die französische Küche ist vertreten, aber auch der in den Niederlanden viel geliebte "Vla " wird hier mit einem Rezept geehrt. Die Rezepte sind in erster Linie einfach nachzukochen und mit wenigen Zutaten gut zu bewältigen. Von der Vorspeise und kleinen Zwischenmahlzeiten über den großen Hauptgang bis hin zum üppigen Dessert ist alles vertreten. Wer allerdings gerade eine Diät hält, sollte sich von diesem Buch fernhalten – es wird üppig, ohne falschen Blick auf die Kalorien und voller Leidenschaft gekocht wie geschlemmt. Und genau das ist dieses Kochbuch: voller Leidenschaft für die zwei Künste, die auf den ersten Blick unterschiedlicher nicht sein könnten und doch so viel gemeinsam haben. Gleich einem Maler mit Farben, kreiert der Koch mit jeder Zutat sein Werk, malt er mit Geruch und Geschmack, jede Farbe/Zutat gibt

eine neue Nuance. Ein durchweg sinnliches Kochbuch für Liebhaber der Kunst und des Kochens gleichermaßen.