

## Rezension

ANSARI Nana: Die georgische Tafel. Mit 151 Rezepten.  
Mandelbaum Verlag, Wien 2008

**Martina RAUCHENZAUNER**

Bei der vorliegenden Ausgabe handelt es sich bereits um die 4. Auflage der „georgischen Tafel“ von Nana Ansari, das einen Umfang von 151 Rezepten aufweist. Das Kochbuch ist in drei Teile gegliedert, wobei im ersten Abschnitt vor allem Besonderheiten der georgischen Ess- und Tischkultur dargelegt werden. Anschließend folgt der Rezeptteil, der wiederum in Fleisch, Beilagen, süße Gerichte und weitere unterteilt ist. Abgerundet wird das Werk durch einen sehr kurz gehaltenen Abriss der Geschichte Georgiens und weitere kulturelle Eigenheiten dieser Region. Speziell der erste Abschnitt über die georgische Ess- und Trinkkultur bietet dem westeuropäischen Leser einen sehr guten Einblick in eine etwas andere Art, das Essen zu zelebrieren. So gelten zahlreiche Regeln, die während eines Mahles beachtet werden müssen, um für einen reibungslosen und unterhaltenden Ablauf zu garantieren. Der Tamada, der Leiter, einer Supra (=Tafel) hat dabei eine hervorgehobene Position. Er sitzt am Kopf der Tafel und sorgt für die Einhaltung der Regeln, wie etwa die Wahl des richtigen Zeitpunktes für die zahlreichen Trinksprüche, oder die Einbeziehung aller Gäste in die Mahlgemeinschaft. Während in einigen Kulturen die Gästeliste starke Beachtung findet, ist in Georgien jeder willkommen und kann sich einer hoch gehaltenen Gastfreundschaft erfreuen. Neben den gesellschaftlichen Stellenwert des Essens erwähnt die Autorin auch die Qualität der Zutaten, welche in Georgien als Grundvoraussetzung erachtet werden. Der Rezeptteil an sich ist durch Unterkapitel klar strukturiert und ein am Ende des Kochbuches befindliches Rezeptverzeichnis verhilft zu einer einfachen Auffindung einzelner Rezepte. Die Kochanweisungen zeigen einige interessante Arbeitsschritte, so wird zum Beispiel in den Gerichten die Zwiebel erst nach dem Anbraten des Fleisches hinzugegeben. Trotz manch inspirierendem Rezept enthalten zahlreiche Anleitungen dieselben Zutaten, wie Zwiebel, Tomate, Melanzani, Nüsse und Granatapfel. Nicht ganz verständlich sind die Hinweise auf Tomaten und Kondensmilch aus der Dose, was der am Beginn des Buches postulierten Qualität der Zutaten widerspricht. Mehr erwartet man auch von dem Fisch-Kapitel, da im dritten Teil 160 Fischarten für Georgien festgemacht, jedoch wieder nur die üblichen Verdächtigen wie Forelle, Lachs und Karpfen aufgelistet werden. Der letzte Teil des Buches gibt, wie bereits erwähnt, einen Einblick in die Geschichte Georgiens sowie in die Musik und Ernährung. Die starke Betonung des „georgischen“ lässt daher eine „georgische Küche“ vermuten, wohingegen im Rezeptteil die regionalen Unterschiede in der Speisenzubereitung und den Tischsitten hervortreten. Wünschenswert wären auch Bilder zu den

einzelnen Rezepten. Jedoch werden nur am Beginn der jeweiligen Kapitel Bilder gebracht, die in Schwarz-Weiß gedruckt sind und die nötige Schärfe vermissen lassen.

Insgesamt kann gesagt werden, dass das Buch einige interessante Aspekte enthält, jedoch nicht in jeder Kochbuchsammlung Platz finden muss.