

## Rezension

DUCASSE Alain: Grand Livre de Cuisine. Matthaes, Stuttgart 2006

**KOLMER Franziska**

Ducasse zählt den ganz Großen, mit besten Restaurants in allen Weltgegenden und der Tendenz zur Imperienbildung. Das vorliegende Kochbuch ist unter tätiger Mitwirkung mehrerer Küchenchefs entstanden (die deutsche Übersetzung: „kulinarische Enzyklopädie“ führt in die Irre). Es enthält an die 700 Rezepte mit zahlreichen Fotos, wobei auf vielen Bildern viel Teller abgebildet ist.

Der Aufbau bietet eine gute Übersicht: in einer Spalte findet sich die Zutatenliste, in einer weiteren die Zubereitung, in einzelnen Schritten beschrieben und die dritte widmet sich dem Fertigstellen und Anrichten. Die Gerichte klingen und sehen äußerst appetitanregend aus. Nur – die Einschränkung: auch für ambitionierte Köchinnen und Köche in privaten Haushalten wird es trotz ausreichender Beschreibung schwierig. Geschmortes Rinderragout (S. 424f.) liest sich von den Zutaten her als beschaffbar. Bei der Zubereitung muss das Fleisch in einen Vakuumkochbeutel und „auf Stufe 6, Druck 2,8 bar“, 72 Stunden lang in 58 Grad heißem Wasser garen, danach 24 Stunden lang im Eis kühlen. Wo bekommt man die Beeren der **Chasselas de Moissac**-Traube her? Solche Fragen stellen sich noch öfter, auch bei der Ausrüstung: Thermomixer, Kupfersautoir, einen offenen Kamin (S. 466)? Oft genug müssen Beilagen oder ein Fumet noch eigens zubereitet werden.

In Summe wird, neben der Ausrüstung, ein solches Fachwissen vorausgesetzt, dass man das Buch entweder seinem angestellten Koch ins Office legt, was status- wie luxurmäßig zu den Rezepten passt oder man leistet sich einmal einen der Tempel von Ducasse – oder liest als Normalverbraucher andächtig staunend, was eine Küche auf dem Niveau dieses Kochbuchs alles erfordert und beinhaltet.

Das Werk wird sich wohl wunderbar gewichtig in den einschlägigen Buchbestand der demonstrativen, aber unbenutzten Kochbücher einfügen und zumindest eine hohe Attitüde ausdrücken. Es ist eine Demonstration der französischen Hoch-Küche zu Beginn der 2000 Jahre und zeigt deutlich, was an Vorbereitung, Material und Arbeit in den Gerichten steckt.