Rezension

HEINZELMANN Ursula: Kulinarische Erlebnisse. Meine Rezepte aus der Frankfurter Allgemeinen Sonntagszeitung. Thorbecke, Ostfildern 2010

Marlene ERNST

Die ausgebildete Gastronomin und studierte Sommelière Ursula Heinzelmann schreibt seit der ersten Ausgabe im September 2001 für die Frankfurter Allgemeine Sonntagszeitung (FAS) über allerlei Kulinarisches. Mit ihren kulinarischen Erlebnissen fasste sie nun ihre dabei entstandene Rezeptsammlung in einem übersichtlichen Kochbuch zusammen, wobei allerdings nicht nur auf die bereits in der FAS veröffentlichten Gerichte zurückgegriffen wurde. Um auch den fleißigsten Artikelsammlern einen Kaufanreiz zu geben, wurde das Repertoire um einige Neuzugänge erweitert.

Die Rezepte sind kurz und prägnant gehalten – aus Platzgründen wurde auf eine extra Auflistung der Zutaten verzichtet. Dafür findet man in dem handlichen Kochbuch zu beinahe jedem Rezept eine Abbildung. Das besondere an diesen ist, dass sie in „Heimarbeit“ ohne das Zutun von Studio- und Foodstyling-Methoden entstanden sind. Jedes Photo stellt ein von der Autorin selbst gekochtes Gericht dar und vermittelt dadurch eine besondere Verbundenheit zur Rezeptauswahl.

Ebenso wird dieser Eindruck durch die Themenzusammenstellung und –beschreibung verstärkt. Zwanzig Themenkomplexe (Aperitif, Ingwer, Artischocken, Geflügel, Schmalz, Eier, Teezeremoniell, Mango, junges Gemüse, vegetarisches Picknick, Melone, Aubergine, Oktopus und Tintenfisch, Avocado, Pies, Äpfel, Quitten, Pasteten, Bitterorangen und Resteverwertung) bilden die Gliederung des Kochbuchs, wobei zu Beginn jedes Kapitels eine kurze Einleitung gegeben wird – kulturhistorische Fakten meist inkludiert. Zusätzlich enthalten mehr als die Hälfte der Abschnitte noch zusätzliche Tipps mit Warenkunde, Weinempfehlungen oder anderem nützlichen Wissen rund um das besprochene Produkt. Anhand der Rezepte und ihrer Beschreibungen erkennt man, dass die Autorin und Frau eines englischen Weinjournalisten nicht übertreibt, wenn sie angibt, alle Gerichte selbst in ihren Alltag zu integrieren. So sind etwa auch zahlreiche Speisen englischen Ursprungs enthalten und erweitern das Geschmackserlebnis um ein paar bittersüße (Bitterorangen-Marmelade-Variationen) und herzhaft-deftige (Pies und Pasteten) Elemente. Ebenso zeigt die Themenauswahl eine Schwäche für vegetarische Kost, sind doch ganze Kapitel einzelnen Gemüsen oder Früchten gewidmet. Somit ist für jeden nur erdenklichen Geschmack etwas dabei.