Rezension

PACCALET Kathleen u. PACCALET Yves: Vergessene Klassiker. Köstliche Rezepte mit alten Gemüsesorten. Gerstenberg, Hildesheim 2012

Benjamin BEREND

Dieses Buch ist weit mehr als ein Kochbuch! Es ist ein kleines Politikum und zudem ein äußerst informatives. Bevor es in die höchst deliziöse Rezepteküche übergeht, wartet das Werk mit einleitenden Bemerkungen zur Geschichte der Gärten, der Gemüseproduktion sowie Einblicken in die gemeinsame Entwicklung von Mensch und Kulturpflanzen auf. Man erfährt hier, wie durch die Techniken der Selektion und der Hybridisierung über die Jahrtausende hinweg rund 3000 verschiedene Arten entstanden. Ebenso erfährt man, dass aufgrund der im 19. Jahrhundert beginnenden Industrialisierung der Nahrungsmittelproduktion heute nur noch einige Hundert dieser Pflanzen allgemein bekannt sind. Dies bedeutet einen Verlust an Biodiversität – von den im gleichen Atemzuge angesprochenen industriellen Problemen wie chemischen Düngemitteln, Pestiziden, Monokulturen und übermäßigem Ressourcenverbrauch ganz zu schweigen.

Eigenanbau und Konsum dieser alten, nicht kommerziellen Gemüsesorten sind für das Autorenpaar gleichbedeutend mit einem politischen Statement gegen die fremdbestimmte Einkaufsrealität in Supermärkten, für den Erhalt der Artenvielfalt und nicht zuletzt für nachhaltige Formen der Landwirtschaft.

Das eigentliche Herzstück des Buches, die Rezeptesammlung, ist wirklich eine wahre Schatztruhe. Jeder Pflanze, egal ob Sonnenwurzel, Topinambur oder der prominenteren Karotte, sind zunächst zwei einführende, hübsch bebilderte Seiten gewidmet, was den Sachverstand der Leserschaft hinsichtlich Herkunft, Anbau, Lagerung, Verwendung und ernährungsphysiologischer Eigenschaften erweitert. Darauf folgen die Rezepte, angesiedelt in einem großen Spektrum von Aperitifs, Suppen und Eintöpfen über herzhaft-würzige Hauptgerichte bis hin zu Kuchen und Desserts. Illustriert wird das Ganze von fast ausnahmslos attraktiven Fotos, die unmittelbar zum Kochen motivieren. Zudem findet die geneigte Leserschaft auf den letzten Seiten ein nützliches, nach Gruppen gegliedertes Rezeptverzeichnis und rund 25 Bezugsadressen für den Erwerb des Saatguts bzw. der Gemüsesorten im deutschsprachigen Raum.

Fazit: Uneingeschränkt empfehlenswert!