

Buchrezension: „Die Geschichte beginnt mit einem Huhn“ von Ella Risbridger



Neulich flatterte ein neues Buch ins Haus. Den Titel hatte ich schon in den Netzwerken gesehen. Aber als ich das vermeintliche Kochbuch aufschlug, war ich überrascht. Denn ein Kochbuch im eigentlichen Sinn ist es gar nicht! Sondern eher ein Lesebuch mit Rezepten. Und zwar ein ganz besonderes, wie

ich finde.

Die Autorin Ella Risbridger schreibt in ihrem Buch über Gerichte, für die es sich zu leben lohnt – und die ihr das Leben gerettet haben, als sie buchstäblich am Boden lag und nicht wusste, ob sie jemals wieder aufstehen würde. Der Gedanke an ein gebratenes Huhn war es, der ihr neuen Lebensmut gab. Und so kochte sie sich nach diesem Tiefpunkt zurück ins Leben.



Das absolut unkonventionelle Lese-Koch-Buch wurde von Elisa Cunningham zauberhaft illustriert. Die kleinen und großen farbenfrohen Bilder haben ihren ganz eigenen Charme und lockern das ansonsten nur aus Text bestehende Buch auf.

Die Rezepte sind außergewöhnlich und lesen sich so, als würde man seiner besten Freundin ganz ausführlich die Zubereitung erzählen. Die Gerichte stammen alle aus dem persönlichen Alltagsrepertoire der Autorin und haben individuelle Namen

(„Eheglück-Wurstpasta“, „Muss-weg-Minestrone“), die zeigen, was sie mit diesen Gerichten verbindet oder woher sie sie kennt („Carbonara für Caroline“).

Wiener Eier

Ich kenne viele Leute, die sich diese Eier zum Frühstück machen, und kaum zwei von ihnen benutzen den gleichen Namen dafür: „Eggy cuppy“, „Cuppy eggy“, Eier in der Tasse, Zerdrückte Tassen-eier, Mischmasch-Eier, Gestockte Eier, Becky-Eier und das eher ironische Zerschlagene Eier. Obwohl ich noch nie in Wien war, werden sie für mich immer Wiener Eier heißen, weil meine polnische Stiefmutter sie „jajko po wiedeńsku“, „Wiener Eier“, genannt und mir beigebracht hat, wie man sie macht.

Die Eier gebuttert und gesalzen und mit Streifen von herben, grünen Frühlingszwiebeln, so hat sie sie mir zum Frühstück serviert, als ich ein kleines Mädchen war: Ich saß an dem langen Tisch und schaute hinaus zu den Hühnern nebenan, während sie die Butter erhitzte, die Frühlingszwiebeln und den Speck klein schnitt und zwei dicke Scheiben richtig schweres Schwarzbrot toastete. Und die Eier kochte. Ich dachte immer, sie müsse eine Hexe sein, weil sie genau wusste, in welchem Moment die Eier richtig gar waren: die Eiweiße fest, die Dotter glänzend, wachsweich und goldgelb.

Ich hatte nicht das einfachste Verhältnis zu meiner Stiefmutter, vor allem deshalb, weil ich nicht das einfachste Verhältnis zu meinem Vater hatte. Aber wenn ich diese Eier heute zubereite, finde ich eine ganze Menge Trost darin, mich an diese kleinen Augenblicke zu erinnern und zu erkennen, dass es in allen schweren Zeiten auch immer Momente wahrer Freude, wahrer Sicherheit geben kann. Momente wahrer Liebe. →



Genauso persönlich erzählt sie bei jedem Gericht, was es für sie bedeutet und welche Geschichte dahinter steckt und spricht

dabei den Leser direkt an, gibt Tipps, weist auf Schwierigkeiten hin oder empfiehlt „Trink ein Glas Wein“ als kurze Pause bei der Zubereitung.

In der Küche	15
Frühstück	31
Suppe & Brot	65
Picknicks & Pack-ups	95
Vorratsschrankgerichte & Mitternachtsgelage	137
Wochenendküche	179
Süße Sachen	245
Brühe gut, alles gut	278
Danksagung	280
Bibliografie	283
Register	284

• • • • •

Inhalt

t

Das Buch gliedert sich in 7 + 4 Teile. Die ersten 7 Kapitel enthalten eine Einleitung über Küchenwerkzeuge und Vorräte und dann unter anderem Rezepte für „Frühstück“, „Picknicks & Pack-ups“, „Wochenendküche“ oder „Süße Sachen“. Zum Schluss kommen das Basisrezept für gute Brühe, Danksagung, Bibliografie und

Register.

Die Rezepte sind bunt gemischt und sicherlich ist für jeden Anlass etwas dabei. Köstlich klingt das „(Nicht ganz) Chao Xa Ga“, eine asiatische Gemüse-Reis-Suppe mit Kokosmilch, oder auch der „Ziegenkäse im Blätterteig mit Salsa“.

Ich kann das Buch immer mal wieder in die Hand nehmen und darin stöbern. Die Geschichten und Beschreibungen verströmen Lebensfreude und Genuss und machen Lust, sich selbst in die Küche zu stellen und sich Frust, Stress oder Trauer von der Seele zu kochen. Beim Lesen lächelt man, lacht man, runzelt man die Stirn – und fühlt sich verstanden, aufgehoben und inspiriert, Gerichte zuzubereiten, für die es sich zu leben lohnt.

Ich wünsche euch eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

CALLWEY



Dieses Buch beruht auf drei Grundregeln,
und ich empfehle dir, sie dir einzuprägen
und stets grosszügig zu beherzigen.

1. Salze dein Pastawasser.
2. Nimm im Zweifelsfall Butter.
3. Mach einfach weiter.

„Eine grosse, alte, massiv Herz
explodierende Liebesgeschichte.
Das erste Kochbuch,
das verfilmt werden sollte.“

THE TIMES

