

Rezension:

Eine soziokulturelle Reise mit dem kulinarischen Ziel Bilad al-sham. (VL)

Bilad al-sham - so wird das Gebiet rund um die Länder Syrien, Libanon, Palästina und Jordanien bis heute genannt. Eine einheitliche arabische Küche gibt es nicht: Verschiedene Einflüsse historischer (Durchzugsgebiet vieler Völker und Stämme, ottomanische und andere koloniale Überreste), geografischer (Berg-, Küsten- oder Wüstenregion) sowie kultureller (Stadt-Land) Natur prägen diese Region seit Jahrtausenden. Das kulinarische Angebot hängt hauptsächlich von der Jahreszeit ab: Im Frühling gibt es vor allem frische Kräuter, Krautpflanzen und diverse Milchprodukte, im Sommer werden Obst und Gemüse reif, der Herbst bringt Oliven, Trauben und Nüsse auf den Tisch, im Winter wird dann Eingelegtes, Getrocknetes oder Gefrorenes konsumiert, Fleisch wird in der Regel nur zu besonderen Anlässen gegessen.

Die 100 Rezepte, nach Jahreszeiten unterteilt, geben uns Einblick in die kulinarische Vielfalt der Region und sind zum Teil ganz einfach und schnell zubereitet. Aus Gründen der Verständlichkeit wird mit eingedeutschten arabischen Begriffen gearbeitet. Natürlich spielen Gewürze eine entscheidende Rolle, die zu bekommen heutzutage aber kein Problem mehr darstellt. Vorspeisen, (nicht) vegetarische Hauptspeisen, Süßigkeiten, Säfte, Tee und Kaffee sind ebenso inkludiert wie ein Glossar "österreichisch-deutsch".

Abgerundet wird das Ganze durch soziokulturelle Einblicke in Tradition (das Kapitel Kaffee wird beispielsweise sehr ausführlich behandelt) und Gastfreundschaft, wir erfahren auch etwas über Küche und Essen in der arabischen Sprache und werden über kulturelle Missverständnisse aufgeklärt. Garniert ist dieses Werk mit handgezeichneten, sehr stimmungsvollen Illustrationen von Linda Wolfsgruber. Ein Buch, das Appetit auf den Orient macht. Sehr empfehlenswert.

bn Christoph Stitz

Quelle: bn.bibliotheksnachrichten