

ST. GALLER

TAGBLATT

ONLINE-AUSGABE DER GRÖSSTEN OSTSCHWEIZER TAGESZEITUNG
www.tagblatt.ch

Das Auge isst mit

Zwei neue Bücher zelebrieren den künstlerischen Anspruch des Kochens



Es ist nicht gerade die klassische Tellerwäscher-Karriere, die da nacherzählt wird. Aber auch nicht ohne. Seine Kindheit sei geprägt gewesen von den Entbehrungen der Nachkriegszeit, in der Sattsein nicht selbstverständlich war und Essen etwas, um das man habe kämpfen müssen, schreibt Horst Petermann in seinem Kochbuch «Horst Petermann, Cuisinier». Heute ist der gebürtige Hamburger einer der Stars der Schweizer Gastronomie, seine «Kunststuben» in Küsnacht sind vom Gault Millau mit 19 Punkten bewertet.

Um den Herd geschart

Der junge Petermann, der lieber Import/Export-Kaufmann werden wollte und vom Vater zur Kochlehre verdonnert worden war, erinnert sich mit Wohlwollen an die Zeit der Entbehrung: «Mit was für einem Enthusiasmus bereitete meine Mutter die wenigen und einfachen Produkte zu, die ihr zur Verfügung standen! Wir Kinder scharten uns um den Herd, die Küche war erfüllt von wunderbaren Gerüchen.» Heute sind es die Feinschmecker, die sich um Petermanns Herd scharen, und die Zubereitung der Speisen ist etwas aufwendiger als damals bei der Mutter, wie das monumentale Buch zeigt. Schon die Titel der Gerichte sprengen den Rahmen üblicher Rezeptbücher: Kalbsmilke mit Gewürznelken gespickt, Spinat und Jabugo-Schinken und Pommes soufflés. Kabeljau auf Fenchel-Paprika-Gemüse mit Bouillabaisse-Sauce. Oder: Unter der Haut gefülltes Täubchen mit Gnocchi und einer Rotweinbirne. «Cuisinier» ist ein Fest für Fortgeschrittene und wunderschön fotografiert obendrein von Marco Pellanda. Petermann hat zu

jedem Rezept Produkteerklärungen gestellt und einen Weintipp abgegeben. In einer Einleitung schildert er seinen Werdegang und seine Philosophie und erläutert, wie er in Gedanken Zutaten und ihre Aromen kombiniere, grad «wie ein Künstler innere Bilder sieht und in seiner Vorstellungskraft vorausmalt».

Gemalte Vorspeisen

Von Kunst handelt auch das Kochbuch der in Bronschhofen aufgewachsenen Melanie Brugger - und zwar in einem noch direkteren Sinn. Die 28-jährige Künstlerin hat zu eigenen Bildern aus den letzten fünf Jahren Vorspeisen kreiert und dabei nach inhaltlichen und formalen Analogien geforscht. So inspirierte das Gemälde «Das Fenster», das aus acht Quadraten besteht, die Kreation «Offenes Ravioli», die pastellfarbenen Blumen im Bild «Der Frühling» finden ihre Entsprechung in einer Mousse vom Rauchlachs mit Chicorée und Rucolasalat, die leuchtenden Farben von «Colore» wurden in der Küche übersetzt in ein Sott'olio-di-Tartufo-Gemüse mit Riesencrevetten. «Kochen = Kunst» ist ein anregendes und amüsantes Bilder- und Rezeptbuch, das das Gemeinsame der beiden Disziplinen veranschaulicht: Fantasie, Kreativität und Liebe zum Detail. So wörtlich hat noch kaum jemand das Motto «Das Auge isst mit» umgesetzt. (Hn.)

Horst Petermann: Horst Petermann Cuisinier. AT-Verlag, Baden und München. 128.- **Melanie Brugger: Kochen = Kunst. Orell Füssli Verlag, Zürich. 58.-**