

Christian Rach und Susanne Walter

Deutsche Küche

Südwest-Verlag, München 2023,
300 farbige Abbildungen, gebunden,
416 Seiten, 21 × 27 cm,
59 Euro



Ein Rezeptbuch, wie Omma es geschätzt hätte, wenn Omma nach Rezepten gekocht hätte. Das hat sie natürlich nicht, weil Omma die Zutaten für ihre köstlichen Gerichte einfach wusste und deren Mengen schätzte. Natürlich ist es auch unwahrscheinlich, dass der studierte Philosoph und Mathematiker und Profi- und Sterne- und Fernsehkoch Christian Rach jemals nach Rezept gekocht hat. Weil er aber weiß, dass Menschen gerne konkrete Handlungsanleitungen haben, und weil der Verlag weiß, dass sich solche Anleitungen bestens verkaufen lassen, und weil man ein zwei Kilo schweres Buch nicht nur mit leichtfüßigen und sehr charmanten Kommentaren des Fernsehstars füllen kann, hat es eine Co-Autorin, Susanne Walter, auf sich genommen, 170 Rezepte auszuarbeiten. Susanne Walter kann das. Sie hat bei Jean-Claude Bourgueil und bei Eckhart Witzigmann gelernt zu kochen, ist Foodstylistin und Rezept- und Buchautorin und betreibt ein Catering-Unternehmen. Und Kathrin Koschitzki hat jedes Gericht ganz unprätentiös von oben fotografiert. Kathrin Koschitzki ist Köchin und Lebensmittelphotografin und kann das sehr gut. Und Ydo Sol hat, weil es ja Rezepte aus Deutschland sind, ganzseitige Landschaftsbilder aus Deutschland beigesteuert. Ydo Sol ist Lebensmittel- und Hotelfotograf. Vorwiegend fotografiert er Hotels der Luxusklasse. Und zur Kochbuch-Luxusklasse zählt auch dieses Buch. Und Jeanne

van Stuyvenberg hat dem Ganzen ein traditionelles Layout verpasst: eine Seite Rezept, eine Seite ein vertikales Tellerbild von Kathrin Koschitzki. Jeanne van Stuyvenberg ist Diplomdesignerin und gestaltet vorwiegend Kochbücher. Ganz wertvolle und gediegene Kochbücher. Und der Südwest-Verlag hat den Buchklotz sehr solide herstellen und binden lassen. Und Christian Rach hat die erwähnten charmanten Kommentare beigesteuert. Etwa so was: »Ein perfekter, auch wunderschön aussehender Kuchen!« »Einfach ein Klassiker, dem man wieder mehr Beachtung schenken sollte.« »Salziger Hefeteigkuchen? Ein echter Genuss!« »Ich liebe Kartoffelklöße in allen Varianten: ob aus rohen oder gegarten Kartoffeln, ob halb und halb und auch gefüllt, als Beilage oder aufgewärmt am nächsten Tag – einfach unwiderstehlich!« Das musste doch auch alles mal gesagt und geschrieben und gedruckt werden. Finde ich.