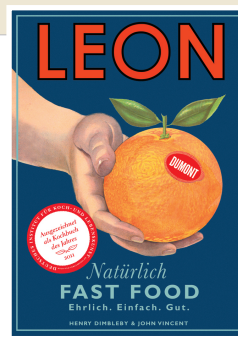


**Das Alice B. Toklas Kochbuch.**  
Übersetzt von Frieda Grafe.  
Verlag Brinkmann & Bose,  
Berlin 2011. 296 Seiten,  
32 Euro



Henry Dimbleby und John  
Vincent, **LEON. Natürlich Fast  
Food. Ehrlich. Einfach. Gut.**  
DuMont Buchverlag, Köln  
2011. 308 Seiten, 29,90 Euro

## Aufgetürmt anrichten

### Rezepte und Reminiszenzen

**Von Irene Ferchl** Über dreieinhalb Jahrzehnte war Alice B. Toklas die Lebensgefährtin von Gertrude Stein. An der Seite eines solchen literarischen Schwergewichts schreibt man selber natürlich nicht – sogar die *Autobiographie der Alice B. Toklas* hat Gertrude Stein verfasst –, das dachten auch Freunde, denen sie von ihren Plänen berichtete: »Als ob ein Kochbuch irgend etwas mit Schreiben zu tun hätte.«

1954 ist *Das Alice B. Toklas Kochbuch* in Amerika erschienen, 1994 in deutscher Übersetzung. Lange vergriffen, liegt es nun wieder vor, als erfreuliches Nebenprodukt der zwölbändigen Frieda-Grafe-Schriften, denn die renommierte Filmkritikerin hat es übersetzt.

Neben den teils gut nachkochbaren (Sellerie-Kartoffel-Püree), teils kuriosen Rezepten (»Haschischkonfekt – kann jeder an einem Regentage schnell zusammenhauen«) enthält es Reminiszenzen an die Kindheit – ein Soufflé hatte für Alice B. Toklas dieselbe Bedeutung wie die Madeleine im Lindenblütentee für Marcel Proust –, an opulente Einladungen in französischen Haushalten sowie Mitbringsel ihrer Reisen: allein sieben Mittelmeersuppen, spanische Gazpachos, türkische Cacik und griechische Tarata.

Eigentlich hatte Alice B. Toklas Pianistin werden wollen, doch sie nutzte ihre flinken Finger dann vor allem zum Abtippen der umfangreichen Manuskripte ihrer Freundin Stein. In den schlechten Zeiten der beiden Weltkriege lernte sie nicht nur ernsthaft kochen, sondern auch Gemüse anbauen, eine Ziege halten und fischen – wenn es sein musste mit Hilfe eines Regenschirms.

Eine gute Köchin muss immer neugierig sein, nicht nur den Gaumen, sondern Augen und Ohren aufmachen, besonders auf Reisen. Stein und Toklas waren immer wieder unterwegs, in Frankreich, Italien und Spanien – meistens mit ihrem Ford, der Aunti, später Godiva hieß. Ähnlich witzig und anspielungsreich benennt Toklas auch ihre Gerichte: Patentantenhuhn, Minutentaube, Schwimmende Insel – die Situation des Entstehens fließt oft in die Namensgebung ein.

Auch wenn das Lachsrosa und Kaviarschwarz des Umschlags nicht allen munden mag – was hier zu Bergen »aufgetürmt« angerichtet wird, ist der Lektüre und oft des Nachkochens wert. ■■■■

## Ab an den Herd!

### Zwei Briten wecken Appetit



**Von Elke Linda Buchholz** Was für eine ungewöhnliche Idee für einen Apfelkuchen: In die Backform kommt nicht etwa zuerst der Teig, sondern ein rasch geköchelter Sirup aus frischem Orangensaft, zerstoßenen Kardamomkapseln und braunem Zucker. Dann werden hübsch ornamental die Apfelspalten hineingeschichtet und mit einer Lage Blätterteig abgedeckt. Zum Schluss kommt der entscheidende Moment: Die ganze Sache wird, noch dampfend aus dem Ofen, mit beherztem Schwung umgedreht – und fertig ist ein verführerischer Dessertkuchen, fein, fix und fruchtig. Klappt wirklich.

Wer Lust hat, seine gewohnte Küchenroutine einmal gründlich auf den Kopf zu stellen und neue Düfte, Aromen und Einfälle am heimischen Herd einziehen zu lassen, findet in *LEON* das ideale Handbuch dazu. In mittlerweile neun Londoner Filialen kann man die kreative Fastfoodküche von LEON auch live verkosten. 2004 eröffnete das Autorenduo Henry Dimbleby und John Vincent sein erstes Lokal, wenige Monate später wurde LEON als »Best New Restaurant in Great Britain« ausgezeichnet. Auch zwischen Buchdeckeln versprüht die Kochphilosophie der beiden Briten eine mitreißende Freude an leckeren Genüssen, gesundem Essen und undogmatischen Experimenten. Ob Makrele mit Rosmarin, Rote Bete aus dem Backofen, Süßkartoffelcurry, Frühstücks-Pancakes oder selbstgemachte Würste: Manches ist frappierend simpel, das meiste aber kein Fastfood im eigentlichen Sinne. Das spielerisch bunte Retro-Layout des Buches verlockt mit seiner scheinbar improvisierten, aber höchst gekonnten Pinnwand-Optik zum Stöbern und Ausprobieren. Hier gibt es keine perfektionierten Hochglanzfotos, stattdessen dürfen die Röstgemüse auch einmal ein wenig zu dunkel geraten. Fettflecken auf den Seiten sind den Autoren ausdrücklich erwünscht. Sehr praktisch auch: die zwei Lesebändchen.

So viel kulinarischer Witz und gestalterische Sorgfalt fielen dem Deutschen Institut für Koch- und Lebenskunst auf: *LEON* wurde zum Kochbuch des Jahres 2011 gekürt. Und wenn weder Äpfel noch Kardamom im Haus sind? Dann könnte man den Upside-Down-Kuchen vielleicht stattdessen mit Birnen, Zimt und Rotwein zubereiten. Oder mit Bananen. ■■■■