



Cocina Vasca - Las recetas de toda la vida

Autor\*in:

Karlos Arguiñano

Gutachter\*in:

Susanne Viegener

Autor: Karlos Arguiñano

Verlag: Baint Editorial 2009, 278 Seiten

GutachterIn: **Susanne Viegener**

**„Cocina Vasca“ ist ein schönes, traditionelles Kochbuch mit klarer Aussage und einheitlicher Linie in Bezug auf Sprache, Stil, Struktur und Fotografie.**

Der bekannte, baskische Küchenchef Karlos Arguiñano führt in Zarautz sein Vier-Sterne-Hotelrestaurant KA, eine Gastronomieschule (Escuela de Cocina Aiala) und hat eine eigene Produktionsfirma (Baint). Er hat im spanischen Fernsehen zahlreiche Kochsendungen präsentiert und bei Kinofilmen mitgewirkt. Bisher hat er über 20 Kochbücher veröffentlicht.

Die Fotografien stammen von Mikel Alonso, einem der bekanntesten Gastronomiefotografen Spaniens, der auch andere Kochbücher von Karlos Arguiñano illustriert hat und regelmäßig mit spanischen Sterneköchen arbeitet, sowie von den Fotografen Juantxo Egaña und Itziar Iriarte. Der fotografische Stil stimmt überein: Klassische Gastronomiefotografie mit ansprechenden Bildern, schmackhaft präsentierten Gerichten und typischen Dekorationen.

Karlos Arguiñano stellt in seinem Buch die typische Hausmannskost seiner Heimat vor: die traditionellen, herzhaften Gerichte der baskischen Küche, von Hausfrauen kreiert und weitergegeben, wobei das Geheimnis in der Kombination von hervorragender Qualität der Zutaten und einfacher, aber liebevoller Zubereitung liegt. Es handelt sich um ein klassisches Kochbuch für regionale Spezialitäten mit leicht nachzukochenden Gerichten, die von Tortilla und paniertem Petersfisch über eine deftige Zurrurutuna (Kabeljausuppe), frittiertes Lammbraten, gekochten Arraingorri (Seekuckuck), Kabeljau in Pilpil-Sauce und den typischen Txangurro a la Donostiarra (Seespinne auf baskische Art) bis hin zum Dessert Muxu Goxo, dem „Süßen Kuss“ reichen.

Nach dem Vorwort des Autors folgen die Kapitel in der für Kochbücher üblichen Reihenfolge: Salate, Vorspeisen, Gemüse, Eintöpfe, Suppen, Eierspeisen, Fleischgerichte, Fische und Meeresfrüchte, Desserts. Am Ende des Buches folgt das Rezeptverzeichnis, zunächst nach Kapiteln, dann alphabetisch geordnet. Jedem der 133 Rezepte, von denen das längste Kapitel allein 39 Fisch- und Meeresfrüchtegerichte umfasst, wird eine Doppelseite gewidmet, auf der sich links die Zutatenliste und die Beschreibung der Zubereitung befinden, sowie zwei durch farbige Logos gekennzeichnete Infokästchen mit Zusatzinformationen über das Baskenland und seinen Bezug zu dem jeweiligen Gericht (Geschichte, Anbau, Zubereitung, etc.) und Tipps für die Verarbeitung bestimmter Zutaten.

Auf der rechten Hälfte der Doppelseite befindet sich ganzseitig das Foto des Gerichtes.

Der Autor bedient sich einer unkomplizierten, leicht verständlichen Sprache. In den kurzen und eindeutigen Anweisungen für die Zubereitung seiner Gerichte duzt er seine Leser und schafft so eine direkte, familiäre Ansprache, die klar formuliert und gut zu verstehen ist, was perfekt zum Gesamtkonzept des Buches passt und sich problemlos ins Deutsche übersetzen lässt. Bis auf einige baskische Ausdrücke und Namen von Gerichten ist die Übertragung ins Deutsche unproblematisch, da das Konzept ohne große Überarbeitung übernommen werden kann. Lediglich die Anrede müsste für die deutsche Fassung evtl. geändert werden.

„Cocina Vasca“ ist ein schönes, traditionelles Kochbuch mit klarer Aussage und einheitlicher Linie in Bezug auf Sprache, Stil, Struktur und Fotografie. Das Kochbuch ist in seiner Aufmachung stimmig und vermittelt genau das, was der Autor beabsichtigt: Die typischen Rezepte der Hausmannskost seiner baskischen Heimat vorzustellen. Obwohl die Namen der Gerichte teilweise sehr exotisch klingen, sind die Zutaten in Deutschland erhältlich. Die Zubereitung der Gerichte ist unkompliziert und in jeder Küche möglich.

Ein baskisches Kochbuch gibt es in Deutschland in der Form zwar noch nicht, allerdings beinhalten im hiesigen Buchhandel die Rubriken Mediterrane Küche, Spanische Tapas und allgemeine spanische und französische Landeskochbücher die wichtigsten baskischen Spezialitäten, womit man sich bisher auf dem deutschen Kochbuchmarkt zufrieden gegeben hat. Weder im Internet noch im Fachhandel findet man ein Kochbuch speziell zur baskischen Küche. Es gibt also kein Konkurrenzprodukt, was für die Veröffentlichung des Buches in Deutschland spricht. Jedoch bestand auf dem deutschen Markt bisher auch keine große Nachfrage, höchstens seitens der Baskenlandkenner und in Deutschland lebender Spanier und Franzosen. Man könnte die Nachfrage aber schaffen, wenn es entsprechend beworben würde, denn das Buch wäre das einzige seiner Art, und schließlich gilt die baskische Küche als eine der besten in Europa. Karlos Arguiñano genießt zwar großes Renommee in Spanien und in Fach- und Gourmetkreisen, ist aber in Deutschland bis auf Empfehlungen in Reise-, Hotel- und Restaurantführern nicht bekannt genug, um eine Bewerbung des Buches an seiner Person festzumachen. Meiner Meinung nach wäre „Cocina Vasca“ ein schönes Nischenprodukt für Kenner der spanischen Küche, die mehr wollen, und eine gute Gelegenheit, die baskische Küche weiter bekannt zu machen, weswegen ich eine Veröffentlichung in Deutschland empfehle. Eine breite Käuferschicht wird allerdings nicht leicht zu erreichen sein. Eine Weinempfehlung baskischer oder nordspanischer Weine zu den Gerichten wäre eine schöne Abrundung. Der Preis von 39,95 € ist für die hochwertige Aufmachung des Buches absolut gerechtfertigt, allerdings sollte man es als Spezialitäten-Kochbuch bewerben und das auch auf dem deutschen Cover hervorheben.