

Kultur & Gesellschaft

Gerüche und Geschichten aus den Küchen Persiens

Die Luzerner Illustratorin Gabi Kopp hat ein Kochbuch über die iranische Küche verfasst. In bunten Bildern und kurzen Texten stellt sie Gerichte und Menschen des Landes vor.

Von Paul Imhof

Ein Blick auf den Globus zeigt, wie die einzigartige Küche des alten Persien entstanden ist, woher sie beeinflusst wurde, wohin sie Impulse weitergegeben hat. Das Land erstreckt sich vom südlichen Ufer des Kaspischen Meers über einen Gebirgszug, ein Hochplateau und eine Wüste bis zum Indischen Ozean. Diese Landbrücke trennt den kalten Norden der russischen Weiten vom heissen Süden Arabiens und verband früh Orient und Okzident. Durch den nördlichen Teil Persiens führte die Seidenstrasse, durch den südlichen die afrikanisch-asiatische Handelsroute. Vor 2500 Jahren beherrschte das persische Reich in seiner grössten Ausdehnung ein Gebiet von Griechenland bis Indien, Russland bis Ägypten.

Schneehühner rupfen

Heute sorgt das verbliebene Reich, der Iran, mit umstrittener Politik so heftig für Furore, dass alles andere vergessen wird. Dabei hat Persien Europa geistig und materiell bereichert - und natürlich kulinarisch. Blätterteig etwa geht vermutlich auf Baklava zurück, ein Gebäck, das aus mehreren Lagen von dünnem, mit Öl bestrichenem Filoteig gebaut und gebacken wird, mit oder ohne Füllung. Die Mandelmilch, die im Mittelalter sehr populär war, brachten Kreuzritter aus dem Orient mit nach Hause. Am begehrtesten war und blieb Safran, heute noch das teuerste Gewürz.

Safraneis und Karottensaft sind offensichtlich auch die prägendste kulinarische Erinnerung, welche die Luzerner Illustratorin Gabi Kopp von ihren Erkundungstouren durch persische Küchen nach Hause gebracht hat. Kopp, die vor drei Jahren Rezepte und Geschichten aus Istanbul in Wörtern und Zeichnungen zu einem Buch gebündelt hat, präsentiert jetzt ein persisches Kochbuch. Die Autorin kocht selber gerne und gut, und sie will es stets genau wissen: Sie hat auch schon Schneehühner gerupft und ausgenommen, um zu ergründen, woraus das Huhn so besteht. Das Kochbuch ist ein Abbild dieser Neugier, Kopp hat eine Fülle von Eindrücken gesammelt



Safran, Kurkuma und Pistazien: Isfahan gilt als eine der schönsten Städte der Welt. Foto: PD

und vermittelt sie auf klare, nachvollziehbare Weise - was man längst nicht von allen Kochbüchern sagen kann.

Nasi Goreng aus Südostasien kennt man hier schon länger, aber kaum Javaher Polo, den Juwelenreis: auch das ein Reisgericht mit Gemüse und Fleisch, aber reicher in der Auswahl an Gewürzen. Zudem prächtig dekoriert und apart in der Kombination von Basmati, getriebenen Hühnerstücken, Karotten und Orangenschalen, Mandel- und Pistazienstiften, gewürzt mit Kurkuma, Safranfäden, Kardamom, Limettensaft und Rosenwasser sowie Advijeh, einer gemörserten südiranischen Würzmischung.

Eine Spezialität ist die Kruste aus vorgekochtem Reis, aus Kartoffelscheiben oder Fladenbrot, die dem Reis im Stil einer Tarte Tatin auf dem Pfannenboden angebacken wird und das Gericht krönt, nachdem es auf eine Schale gestürzt worden ist.

Menschen und ihre Küchen

Kopp hat in Isfahan, Shiraz und Teheran in privaten Küchen Frauen und auch ein paar Männer besucht, sie porträtiert und mit einigen Rezepten «illustriert». Durch die kurzen Geschichten dieser Menschen erfährt man allerhand über Lebenssituationen. Die einen haben

Jahre im Ausland verbracht, andere das Land kaum verlassen. Die einen pflegen eine moderne, leichte Küche, andere eine traditionelle. Besonders interessant sind die vegetarischen Rezepte, auch weil Kräuter eine wichtige Rolle spielen und fast immer zum Essen gereicht werden, als Ingredienz oder separat als erfrischende Beilage. Einige Gerichte lassen sich durch das Weglassen des Fleisches ohne besonderen Aufwand vegetarisieren - und umgekehrt.

Gabi Kopp: Das persische Kochbuch. Verlagshaus Jacoby & Stuart, Berlin 2013. 157 S., ca. 29 Fr.

Schami-e puk

Frittierte Erbsen-Hackfleisch-Bällchen

25 bis 30 Bällchen

- 250 g Lamm- oder Rindshackfleisch
- 250 g gelbe Schälervlsen (ganze oder halbe getrocknete Erbsen)
- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 TL Salz und Pfeffer, 1 TL Kurkuma
- 3 Eier
- 1 TL Backpulver
- ½ TL Safranfäden, gemörsert, in 2 TL heissem Wasser aufgelöst
- 1 TL Salz, ½ TL Pfeffer
- ½ TL Kurkuma
- 200-300 ml Pflanzenöl zum Frittieren

Gelbe Erbsen in Salzwasser knapp weich kochen. Sie sollen noch leicht Biss haben. Abgiessen und gut abtropfen lassen. Fleisch mit Zwiebel, Salz, Pfeffer und Kurkuma in 100 ml Wasser kochen, bis die Flüssigkeit ganz eingekocht ist.

Schälervlsen mit dem Fleisch zweimal durchs Passiergerät geben (Fleischwolf oder Flotte Lotte) bzw. sehr sorgfältig stampfen.

Die Eier mit Backpulver, Safranwasser und den Gewürzen verquirlen und zur Fleisch-Erbsen-Masse geben. Gut miteinander vermengen. Die Masse soll feucht, aber nicht flüssig sein. Falls die Masse zu nass ist, etwas Panier- oder Kichererbsenmehl beifügen. Ist sie zu trocken, etwas Flüssigkeit angiesse.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Etwas 5 cm grosse Bällchen formen, leicht flach drücken, mit dem Finger vorsichtig ein Loch in die Mitte bohren (wie bei einem Bagel) und ins Öl geben. Die Bällchen etwa 2 Min. bei mittlerer Hitze frittieren und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

Anrichten mit Joghurt und Sabzi-Khordan: frischen Kräutern (Basilikum, Minze, Estragon, Petersilie, Brunnenkresse, Schnittlauch), Frühlingszwiebeln und Radieschen.

Koch-Comics

Rezepte aus den Sprechblasen

Mit Gabi Kopp reisen wir in ein kulinarisches Persien, das bunt und freundlich und fröhlich aussieht, nett und adrett daherkommt. Dass die sinnliche Welt der Küche mittlerweile überall die Augenmenschen der Neunten Kunst in ihren Bann geschlagen hat, zeigen auch andere Publikationen - aus dezidierten Comic-Verlagen.

Der andere in der Schweiz geborene Cartoonist, von dem nun ein Kochbuch vorliegt, hat seine Küchent(r)ip(p)s sozusagen ganz gegen den Strich gezeichnet. Nicht adrett, aber zum Ablachen. «Kann denn Kochen Sünde sein? - Ein Comic für Geniesser» von Guillaume Long, 1977 in Genf geboren, ist vor allem eins: ein flott gezeichneter, fetzig selbstironischer Comic in Langformat und eben deshalb ein Genuss.

Der Hobbykoch betreibt bei der Zeitung «Le Monde» seit Jahren den anekdotenreichen Blog «A boire et à manger», und er begreift den Band als eine

Fortsetzung mit analogen Mitteln - so analog wie das Kochen selbst.

Und wenn Long seine Versuche mit Bärlauch in einen Gruselcartoon übersetzt, wenn er seine Entdeckung einer neuen Knoblauchpresse in 27 humorprallen Panels ausfaltet oder seine kulinarischen Studienreisen in einem «Budapester Heft» karikiert, einem venezianischen Logbuch oder einem Lausanner Abenteuerprotokoll, dann ist völlig klar, wieso er 2003 mit dem Genfer Prix Töpfer ausgezeichnet wurde.

Seine Comics sind kenntnisreich - allein die differenzierte Auseinandersetzung mit diesem grünen Gebüschel namens Broccoli! -, sie sind komisch, und sie sind so superverrückt, wie es nur im Land der BD und der Haute Cuisine möglich ist. Und dabei pointiert bescheiden: Guillaume Long wünscht sich beispielsweise im Prolog, dass er ein toller Zeichner wäre - «oder wenigstens Christophe Blain».

Blain nämlich hat 2011, ein Jahr vor Long, mit «In der Küche mit Alain Passard» seinen Koch-Comic vorgelegt - der nun ebenfalls auf Deutsch erschienen ist: Das Album ist ein kleines Meisterwerk rund um 15 Rezepte des grossen Chefs mit den drei «Guide Michelin»-Sternen, dem das gefeierte Restaurant L'Arpège in Paris gehört.

2012 hat Christophe Blain dafür den Prix France Info de la Bande dessinée d'actualité et de Reportage erhalten: zu Recht. Über Monate konnte er immer wieder im L'Arpège und anderswo recherchieren (man wird richtig neidisch). Und «recherchieren» bedeutete nicht nur, Gespräche mit und über den knallharten Maestro zu führen und dessen normannischen «Gemüsegarten» zu besichtigen. Sondern Blain betrinkt sich in der L'Arpège-Küche regelrecht an der selbstausbeuterischen Leidenschaft der Köche - und isst und isst und isst.

Der minimalistische Zeichenstil des 1970 geborenen Franzosen, die feinen Schraffuren und die nur angedeuteten karikaturesken Konturen harmonisieren dabei mit seinem Mut zur Textblasenorgie wie der Honigwein mit der gegrillten Taube in Alain Passards «Dragée von der Taube mit Honigwein»: einfach parfait.

Alexandra Kedves

Christophe Blain: In der Küche mit Alain Passard. Aus dem Französischen von Ulrich Pröfrock. Reprodukt, Berlin 2013. 100 S., ca. 27 Fr.

Guillaume Long: Kann den Kochen Sünde sein? - Ein Comic für Geniesser. Aus dem Französischen von Hans Katereit. Carlsen, Hamburg 2013. 144 S., ca. 40 Fr.



Der Zeichner und der Koch: Blain porträtiert den Küchenchef Passard.



SARDISCHE TOMATEN Abenteuerprotokoll aus der Küche: Comic von Guillaume Long. Fotos: PD