

# Rezensionen von Buchtips.net

## Reinhardt Hess: Die Landküche der Provence

### Buchinfos

Verlag: [Kosmos \(weitere Bücher von diesem Verlag zeiger\)](#)  
Genre: [Kochbücher](#)  
ISBN-13: 978-3-440-13008-7 ([bei Amazon.de bestellen](#) )  
Preis: 16,70 Euro (Stand: 28. Januar 2022)

Früher waren meine Vorstellungen von Frankreich sehr beschränkt. Toll fand ich die Lavendelfelder der Provence, die Pferde der Camargue oder die stürmischen Westwinde der Bretagne. Weniger gut gefiel mir die französische Küche, bedeutete sie damals doch noch Froschschenkel und Schnecken für mich. Heute bringe ich glücklicherweise etwas mehr damit in Verbindung. Speziell die Küche im Südosten Frankreichs zwischen Rhônetal und Mittelmeer hat es mir angetan. Die Küche der Provence, die für ihre schmackhaften, meist einfachen Gerichte aus regionalen und lokalen Zutaten bekannt ist. Bouillabaisse, Soupe-de-Poisson oder Ratatouille sind nur einige wenige davon.

Kürzlich fiel mir ein Buch aus der WIR &#9829; KOCHEN-Reihe des Franckh-Kosmos-Verlages auf. Mehrere Bücher dieser Reihe stellen bereits eine gelungene Bereicherung meines Kochbuchregals für mich dar. Nicht nur weil mich die liebevolle Gestaltung anspricht. Auch weil die Bücher mir (als bloßer Rezeptköchin) ansprechende und nachahmenswerte Anregungen bieten.

Die Landküche der Provence enttäuschte mich hinsichtlich der Aufmachung schon mal nicht. Das abwischbare Soffflex-Cover ist teilweise erhaben bedruckt. Die Vorsatzblätter sind in einem satten Lila gehalten, die Rezeptüberschriften heben sich farblich von den Rezepttexten ab. Teils ganzseitige Fotos von Landschaften, einem Markt oder Dekorationen, vorwiegend aber von Zutaten, Zubereitungsschritten und fertigen Gerichten sind darin enthalten. Manchmal läuft einem beim bloßen Betrachten schon das Wasser im Mund zusammen. Die Rezepte sind in gewohnter Manier gleichermaßen gut und übersichtlich aufgebaut, wie nachvollziehbar gestaltet. Hinweise für Beilagen sowie Tipps und Tricks helfen beim Nachmachen. Und das lohnt sich wieder einmal, wie mir unter anderem die zugegebenermaßen (hierzulande) nicht ganz regionalen Feigen mit Lavendel-Sahne gezeigt haben. Und obwohl ich bei Kartoffelsalat recht eigen bin (für mich persönlich sonst nur den schwäbischen), mag ich das Ergebnis des Kartoffelsalatrezepts auf arlesische Art (mit Auberginen).

Wie gleich eingangs erklärt wird, haben Zutaten aus der ganzen Welt Einfluss auf die Küche der Provence genommen. Ihre Eigenständigkeit hat sie dadurch jedoch nicht verloren. Fleischgerichte bleiben nicht außen vor, Fisch und Meeresfrüchte spielen eine größere Rolle (was mir sehr gefällt), Gemüsegerichte jedoch noch viel mehr (was mir als Fast-Vegetarierin sehr entgegenkommt). Und da die Küche der Provence wie bereits erwähnt für ihre lokal-regionalen einfachen Zutaten bekannt ist, lassen sich nahezu alle Zutaten auch hierzulande größtenteils problemlos besorgen. Für keins der Rezepte muss man stundenlang in der Küche stehen, wengleich einige durchaus eine Stunde Zubereitungs- und Koch- oder Backzeit in Anspruch nehmen.

Hess, der sein Hobby zum Beruf machte (Journalist für Essen und Wein) hat bereits über 60 Bücher verfasst. Mit Die Landküche der Provence hat er in Zusammenarbeit mit Manuela Rütter (von ihr stammen die 122 Farbfotos) eine ausgewogene Mischung von Rezepten für einen kleinen Imbiss, Mittag- und Abendessen sowie Nachspeisen zusammengestellt, die zum Nachkochen und Kosten einlädt. Die Rezepte beweisen, dass einfache Zutaten gut zu etwas Besonderem verarbeitet werden können. Aber auch, wie schmackhaft einfache Gerichte sein können.

Eine gelungene Rezeptmischung, in einem liebevoll gestalteten Buch. Für Fleischliebhaber finden sich genauso etwas darin wie für Vegetarier. Herzhaft oder lieber süß? Auch hier wird so ziemlich jeder fündig. Anfänger oder Profi? Egal, denn mit den Anleitungen kommt man auch als absoluter Küchenneuling zurecht. Das Buch verdient und bekommt die volle Punktzahl von mir. Alleine schon deshalb, weil der Duft der Lauchtarte mit Lavendel gerade überaus verführerisch aus der Küche bis in den ersten Stock zu mir zieht.

Copyright ©, 2013 Antje Jürgens (AJ)

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Ati](#)  
[22. März 2013]