

# **RAHEB Viola, ABADO Marwan: Zeit der Feigen. Die arabische Küche von Bethlehem bis Damaskus. Mandelbaum Verlag, Wien 2009.**

**BERNHARD Ulrike.**

Das Autorenpaar stammt aus Palästina, wohl aus verschiedenen Gegenden der Region Bilad al-sham, wozu Palästina, Jordanien, Syrien und der Libanon zählen. Man spürt aber auch Einflüsse aus der türkischen, persischen und armenischen Küche, war doch dieses Gebiet an der Seidenstraße immer ein Durchzugsgebiet.

Die Hauptkapitel werden mit stimmungsvollen Illustrationen zu den jeweiligen Jahreszeiten eingeleitet. Der Rezeptteil gilt dem Kochen im Zyklus der Jahreszeiten. Hier wird unterteilt in Vorspeisen und Hauptspeisen. Zusätzlich gibt es noch entsprechende Menüvorschläge für vegetarische Menüs und Speisen mit Fleisch. Der Suppenzeit, Gewürzen und Kräutern und den süßen Verführungen des Orients sind eigene Kapitel gewidmet. Die Rezepte sind einfach, gut nachvollziehbar und lassen doch Spielraum für die eigene Kreativität.

Gewürze, Kräuter und andere Zutaten sind alle im gut sortierten Lebensmittelhandel, in orientalischen Geschäften oder Bioläden erhältlich.

Es ist den Autor/-innen gelungen, die Leser/-innen zu einem Kochen nach Gefühl zu animieren und ihnen doch Unterstützung durch Maßeinheiten anzubieten.

„Zeit der Feigen“ ist auch etwas für diejenigen, die gerne eine große Runde an ihrem Tisch versammeln, wo gemeinsames Essen eine Zeit des Austausches bedeutet.

Dafür eignet sich vor allem die vielfältige Auswahl an Vorspeisen und Salaten.

Durch den stabilen Leineneinband wird das Buch auch bei oftmaligem Gebrauch keinen Schaden nehmen.

Es gibt Geschichten zu lesen aus der Kindheit, über Gerüche, über Brotbacken, Gastfreundschaft, Geschichten zu den Jahreszeiten und die Lebensart der Menschen. Sie trösten darüber hinweg, dass es keine Fotos zu den Gerichten gibt.

Viola Raheb beschreibt, wie sie die Liebe zum Kochen von ihrer Mutter übernahm. Und diese Liebe ist es, die aus einem Essen ein Gericht macht. Da die Autor/-innen in Österreich leben, haben sie für Zutaten und Küchengeräte österreichische Begriffe verwendet. Im Anhang gibt es eine Übersetzung ins „Deutsche“.

Wer gerne kocht und dabei über den Tellerrand hinausblicken will, wird mit diesem Buch seine bzw. ihre Freude haben.

EPIKUR Journal für Gastrosophie

