

Weltreisen im Kochbuch

Schweizweit bekannt wurde Alice Vollenweider mit ihren Kochbüchern und journalistischen Kochtipps. Doch die promovierte Romanistin hat noch viel mehr Themen auf Lager.

VON MARTIN HAUZENBERGER

Kein Wunder, ist diese Frau noch immer so fit und schlank und rank. Der Reporter ist nach dem Aufstieg in ihre wunderbare Zürcher Altstadtwohnung erst mal ein wenig ausser Atem. Alice Vollenweider dagegen führt den Schreiber und den Fotografen locker auch noch die zwei Treppen hinauf auf die Dachterrasse, zum spektakulären Rundblick auf die Zürcher Altstadt, auf Zürichberg und Üetliberg.

So faszinierend wie der Überblick über Zürich ist für Buchliebhaber auch das Panorama im Innern der Wohnung. Wände ohne Büchergestell sind kaum auszumachen, und wer sich an den Buchrücken entlanglied, kommt weit herum in der Welt – und immer wieder zurück nach Italien.

Dass auch die Küche ihre eigene Bücherwand hat, ist bei dieser exzellenten Köchin und Kochexpertin selbstverständlich. Hier stehen Reihen von Kochbüchern von heute, gestern und vorgestern mit einer an Völlerei grenzenden Fülle von Informationen.

Die Grande Dame der Kochliteratur

«Niemand schreibt über das Essen eleganter als Frau Vollenweider», stellte die Weltwoche vor drei Jahren fest. Und zahlreiche dankbare Leserinnen der Annabelle erinnern sich noch immer mit Vergnügen und Nostalgie an Alice Vollenweiders Kochbriefkasten, der Kultstatus erreichte. Da wurde keine überkandidelte Haute Cuisine zelebriert, sondern es wurden praktische Tipps vermittelt für eine einfache, echte Küche. Und dazu gabs jede Menge interessante Zusatzinformationen über die Herkunft und die Entstehung der Rezepte.

Wer Alice Vollenweiders Namen in Medienarchiven sucht, stellt fest, dass sie auch nach dem Ende dieses Briefkastens vor fünf Jahren von den Kolleginnen und

BILDER: MARTIN GUGGISBERG



Ein Leben mit Büchern: In Alice Vollenweiders Wohnung ist Literatur allgegenwärtig.

Kollegen immer wieder als Referenz zitiert wird. Aber die studierte Romanistin weiss noch über weit mehr Themen kompetent zu schreiben als über die vielen feinen Dinge, die unsere Gaumen und Mägen erfreuen.

Französisch und Deutsch studierte sie einst in Zürich und Paris, und sie doktorierte mit einer Dissertation, die ihre beiden Lebensthemen vorwegnahm, noch bevor sie das selber wusste. «Der Einfluss der italienischen auf die französische Kochkunst im Spiegel der Sprache», lautete das Thema.

Dann kam eine folgenschwere Entscheidung. «Eines Tages fragte mich mein Professor, ob ich nicht Lust hätte, mit einem Stipendium ein Jahr in Neapel weiterzustudieren.» Sie hatte und las sich am Fuss des Vesuv durch die italienische Literatur – und blieb darin hängen. Seither hat Alice Vollenweider eine lange Reihe von Rezensionen über italienische Autorinnen und Autoren geschrieben und einige der bekanntesten auch ins Deutsche übersetzt.

Zuallererst kommt das Lesen

Fest angestellt war sie nur zweimal und nur kurz: Bei der ZüriWoche unter Roman Brodmann und bei der Weltwoche unter Hugo Loetscher, zwei herausragenden Journalisten, von denen der eine später zum gefeierten Dokumentarfilmer, der andere zum renommierten Schriftsteller wurde. Sonst arbeitete sie lieber als freie Journalistin: «Ich wollte immer einen Beruf, in dem ich viel zum Lesen komme und am Morgen nicht allzu früh aufstehen muss.»

Aber von der Literaturkritik allein, das musste die Rezensentin bald einmal feststellen, lässt sich nicht leben. «Da hatte ich die Idee mit dem Briefkasten für die Annabelle. Schliesslich gibt es auch Beziehungsratgeber, dachte ich mir, da ist ein Kochratgeber mindestens so wichtig fürs Leben. Kochen hatte ich vor allem von einem Freund gelernt, mit dem ich zwanzig Jahre zusammen war, einem Tessiner, der ein ganz ausgezeichnete Koch war.»

Wie man die Kochkultur und die literarische Kultur verbinden kann, das hat die vielseitige Schreiberin seither immer wieder bewiesen. Beispielsweise im legendär gewordenen Briefwechsel mit Hugo Loetscher aus dem Jahre 1975. Da



Dreigestirn: Kater Moritz, Bücher und die Küche spielen eine entscheidende Rolle.

spielten sich zwei ebenso belesene wie genussfreudige kluge Köpfe die Informationen und Denkanstösse zu, dass einem schon beim Lesen das Wasser im Mund zusammenlief.

Auch in ihren Kochbüchern transportierte Alice Vollenweider neben den Rezepten immer viel Kulturgeschichte – typische Gerichte entstehen ja nicht nur in der Küche. Italien spielt auch in diesen Kochkulturbüchern eine zentrale Rolle. «Italiens Provinzen und ihre Küche» und «Die Küche der Toskana», zwei faszinierende literarisch-kulinarische Reisen, sind Klassiker geworden und zum Glück immer noch erhältlich. Zum Hit schlechthin wurde «Aschenbrödels Küche», die Bibel für all jene, die wie die Autorin gerne einfach und gut kochen – und sich nicht sklavisch an eine Bibel halten wollen, sondern am Herd gerne auch selbst etwas ausprobieren.

Wie die Kulturen sich treffen

Auch das neuste Kochbuch aus der vollenweiderschen Küche beschäftigt sich mit Rezepten von jenseits der Alpen. Der vor zwei Jahren erschienene Band «Frischer Fisch und wildes Grün» über das Essen im Tessin vermittelt Begegnungen mit Produzenten besonders guter Nahrungsmittel ebenso wie spannende Diskussionen mit Schriftstellern wie beispielsweise Fabio Pusterla, der genauso gut kocht, wie er schreibt. Und das Tessin ist in jeder Beziehung eng mit dem benachbarten Italien verbunden.

Wie erlebt Alice Vollenweider das Älterwerden? Immerhin wird sie in diesem Sommer achtzig Jahre alt – auch wenn man da für einmal Mühe hat, ihrer Erzählung zu glauben. Ist das Alter ein Problem? «Natürlich, es ist unangenehm. Das Kurzzeitgedächtnis lässt nach, man vergisst so viel.» Doch wer mit der Autorin spricht, spürt, dass da noch immer ein wacher Geist lebt und arbeitet. Was hält sie denn so jung – die Literatur oder das Kochen? «Beides», ist die Antwort. Wieder spielen Literatur und Gastronomie einander in die Hände. Alles eine Frage der besonderen vollenweiderschen Kultur. ■

ALICE VOLLENWEIDERS BÜCHER

(Alice Vollenweider: «Aschenbrödels Küche», illustriert von Anna Sommer, Limmat-Verlag, Neuauflage 2005 (Erstausgabe 1971), 140 Seiten, CHF 32.–.

(Alice Vollenweider: «Frischer Fisch und wildes Grün – Essen im Tessin», Limmat 2005, 170 Seiten, CHF 29.50.

(«Alice Vollenweiders kleines Kulinari-um – Annabelle-Kochtipps», Werd-Verlag 1996, 300 Seiten, CHF 23.10.

(Alice Vollenweider: «Italiens Provinzen und ihre Küche», Wagenbach-Verlag 1990, 168 Seiten, CHF 32.–.

(Alice Vollenweider: «Die Küche der Toskana», Wagenbach-Verlag 2000, 144 Seiten, CHF 32.–.

Bestelltalon Seite 80.