

Mats Hellström (red.): *Östersjömat. Traditioner, recept och matkultur*. Stockholm: Carlssons 2005, 182 S.

Beim ersten Lesen des Titels mag man denken, dass es nun langsam genug sei – wird jetzt wirklich jedes erdenkliche Thema mit Ostseebezug publizistisch ausgeschlachtet? Haben wir nicht langsam genug? Jetzt auch noch Ostsee-Essen? Doch sobald man dieses wahrhaft opulente Buch in Händen hält, verstummt solche Kritik und kehrt sich gar ins Gegenteil um.

Bei einem Thema wie der Esskultur bewegt man sich zugleich im Alltäglichen wie im Festlichen, auf jeden Fall aber in einem grundlegenden Bereich unseres Lebens. Dass Essen aber nicht nur Ernährung ist, sondern auch auf eine feine und doch entspannte Weise zelebriert werden kann, zeigt dieses Buch. Herausgeber ist Mats Hellström, ehemals schwedischer Botschafter in Berlin, nunmehr *landshövding* ("Landeshauptmann", in etwa ein Landrat) in *Stockholms län*. Das Projekt, den Gemeinsamkeiten und gegenseitigen Beeinflussungen in der Esskultur der Ostseeregion genauer auf den Grund zu gehen, ist im Laufe von Hellströms langjähriger Politiker- und Diplomatenkarriere nach und nach entstanden und führte im Herbst 2004 zu einer Einladung, im Amtssitz des *landshövding*, dem *Tes-*

*sinska palatset* (schräg gegenüber des königlichen Schlosses in Stockholm), ein Ostseebuffet zu arrangieren. Speisen und Getränke aus der ganzen Region wurden dargeboten, das ganze aber nicht allein zum Zweck, sich den Bauch vollzuschlagen, sondern auch, um einen ganz konkreten Aspekt einer möglichen gemeinsamen Ostseekultur den Geschmacksnerven zuzuführen.

Das allein wäre hier nicht berichtenswert, wenn nicht das hier zu annotierende Buch dabei herausgesprungen wäre: ein reich und hervorragend bebildeter Band, der nicht nur das leider vergebliche Verlangen weckt, bei diesem Schmaus mit von der Partie gewesen zu sein, sondern auch einiges an Wissenswertem zusammenträgt. Acht Beiträge präsentieren nicht nur eine Auswahl von Rezepten aus allen Ostseeländern, sondern auch historische Hintergründe und kulturelle Meditationen über die dortige Esskultur. Die starken Einflüsse aus dem östlichen Teil der Region und aus Deutschland für die „Esslandschaft“ sind ebenso Thema wie Tischsitten, Festkultur, der Zusammenhang von Essen und Identität, Essen als literarisches Motiv und die Besonderheiten der Gastronomie im Schärengebiet.

Gemeinsamkeiten zeigen sich vor allem in den ähnlichen Zutaten, während die Zubereitung je nach Sitten und Gewohnheiten variiert, und selbst in der optischen Gestaltung eines Gerichts spiegelt sich des Öfteren die skandinavische Designkunst wieder, kunstvoll, wie manche Gerichte aussehen.

Kurzum – natürlich ist das mehr als ein Kochbuch, selbst wenn man einen gastronomischen Rundumschlag mit nachzukochenden Rezepten aus der ganzen Ostsee-

region erhält. Der Carlsson-Verlag zeigt einmal mehr, wie schöne Bücher er zu produzieren weiß, so dass einem nicht nur sprichwörtlich das Wasser im Mund zusammenläuft, wenn man durch die fotografische Dokumentation des Ostseebuffets blättert. Ein ebenso informierendes wie anregendes Buch, das womöglich eine der wenigen wirklichen kulturellen Gemeinsamkeiten des gesamten Ostseeraums aufgreift. Smaklig måltid!

*Jan Hecker-Stampehl (Berlin)*