

Das komplette «Nose to Tail» Kochbuch von Fergus Henderson. Endlich auf Deutsch.



Fergus Henderson: *Nose to Tail*.

Gebunden, 432 Seiten, mit Bildern von Jason Lowe und Vorworten von Anthony Bourdain und Christian Seiler. 54 Franken, 44 Euro. Erscheint am 1. September 2014. www.echtzeit.ch

Fergus Henderson ist ein freundlicher Herr in seinen frühen Fünfzigern, dem man auf den ersten Blick gar nicht ansieht, dass er die kulinarische Welt mehr beeinflusst hat als die meisten anderen Köche der Gegenwart. Als Henderson 1994 in Smithfield das «St. John Restaurant» gründete, servierte man Gerichte von unübersehbarer Herkunft: Es gab Fleisch, viel Fleisch, und während in anderen Küchen gerade die ersten Türmchen und Schäumchen erfunden wurden, praktizierte man im «St. John» etwas, was unter dem Etikett *Nose to tail eating* Weltruhm erlangen würde.

Es war Fergus Henderson ein ebenso kulinarisches wie moralisches Anliegen, von Schlachttieren nicht nur die sogenannten «besten Teile» zu verwenden, sondern sie gänzlich *from nose to tail* zu verwerten, vom Kopf bis zum Schwanz. Entsprechend sah von Beginn an die Karte im «St. John» aus, es gab alle möglichen Gerichte, in deren Mittelpunkt Produkte standen, die in anderen Restaurants tabu waren (und sind): Backen, Zunge und Milz, Herz und Nieren, Kutteln und Füsse.

Obschon Fergus Henderson inzwischen als Pionier der nachhaltigen Küche gilt, ist es ihm besonders wichtig, dass er dabei keinem «Konzept» gefolgt sei. Er wollte so kochen, weil es schmeckt, nicht weil die Küche aufsehenerregend oder spektakulär sein würde. Weil aber der kulinarische Ansatz wohlthuend anachronistisch, die Küche interessant und wohlschmeckend, und das «St. John», eine ehemalige Räucherei, ein ausserordentlich schönes Lokal waren, verbreitete sich die Botschaft schnell. Das «St. John» wurde zum Treffpunkt – und zu einem Symbol dafür, dass man mit ehrlicher, geradliniger Küchenarbeit den Zeitgeist besser treffen konnte als mit noch so trendigen Konzepten.

1999 veröffentlichte Fergus Henderson das Kochbuch *Nose to tail Eating* und beschrieb darin die Grundlagen seiner Küche. Das Buch machte Karriere. Es erlangte Kultstatus, gewann Preise, der OBSERVER nahm es unter die «50 wichtigsten Kochbücher aller Zeiten» auf. Ein zweiter Band, *Beyond Nose To Tail*, folgte, zuletzt die Kombination beider Bücher *The Complete Nose To Tail*.

Im Herbst 2014 kommt nun das komplette *Nose to tail* in deutscher Übersetzung heraus. Die Aktualität des Buches ist ungebrochen und vielschichtig. Man kann es genauso als Statement gegen die Massentierhaltung lesen wie als Kulturgeschichte einer Weltküche – vor allem aber bleibt es eine grandiose Gebrauchsanweisung für die kulinarische Welt des Fergus Henderson, eine Feierstunde des Wohlgeschmacks und der überzeugenden Einfälle, die uns helfen, dem Alltag ein Maximum an Genuss abzurufen.

Bei der grossen Gala von *The World's 50 Best Restaurants*, die zuletzt in London stattfand, wurde Fergus Henderson ganz zu Recht mit dem *Lifetime-Achievement-Award* ausgezeichnet. Warum, das kann nun auch auf Deutsch nachgelesen werden.