



Regula Ysewijn

The British Baking Bible

Fotografien: Regula Ysewijn

aus dem Englischen von Susen Truffel-Reiff

Christian 2024 · 264 S. · 39.99 · 978-3989510074 ★★★★★

„The British Baking Bible: 100 ikonische Rezepte mit Tradition und Geschichte“ von Regula Ysewijn ist eine liebevolle Hommage an die vielfältige und reiche britische Backtradition. Dieses Buch vereint 100 klassische Rezepte aus verschiedenen Regionen Großbritanniens und nimmt die Leser auf eine kulinarische und geschichtliche Reise mit. Es enthält nicht nur Rezepte, sondern auch ausführliche Geschichten über die Entstehung, Traditionen und Bräuche rund um die britische Backkultur.

Auf 264 Seiten finden sich 100 authentische Rezepte, die in verschiedene Kategorien wie Kuchen, Fruchtekuchen, Lebkuchen, Kekse, süße Brötchen, Fettgebäckenes, Oatcakes & Griddle Cakes, Brote sowie Pies und Tartes unterteilt sind. Jedes Kapitel wird von einer kurzen Einordnung der jeweiligen Backwaren eingeleitet. Besonders charmant sind die kleinen Geschichten vor jedem Rezept, die den historischen Kontext der jeweiligen Backwaren erläutern. So erfährt man neben dem Backen auch viel über die britische Kultur und Geschichte. Viele der Rezepte sind modernisierte Versionen, die für die heutige Küche optimiert wurden. Dennoch bleibt der historische Charme erhalten, besonders durch die Gegenüberstellung von alten Rezepten aus dem 18. Jahrhundert und ihren modernen Versionen, wie etwa bei den „Bath Buns“.

Die Rezepte sind einfach, verständlich und detailliert beschrieben. Selbst für weniger erfahrene Hobbybäcker sind sie gut umsetzbar, da die Zutatenlisten klar strukturiert sind und Schritt-für-Schritt-Anweisungen geben. Besondere Rücksicht wird auch darauf genommen, dass manche Zutaten, die in Großbritannien leicht verfügbar sind, in anderen Ländern schwieriger zu finden sind. Deshalb gibt es nützliche Hinweise, wie bestimmte Zutaten ersetzt werden können.

Ein kleines Highlight ist die Fotografie der Autorin. Fast jedes Rezept wird von einem ganzseitigen, liebevoll gestalteten Foto begleitet, das sofort Lust macht, die Backwaren selbst auszuprobieren. Neben den Rezeptbildern gibt es auch historische Abbildungen, die den Bezug zur Tradition und Geschichte der britischen Küche unterstreichen.

Die Autorin, Regula Ysewijn, ist nicht nur Food-Autorin und Fotografin, sondern auch eine passionierte Anglophilin. Ihre tiefe Verbundenheit zu Großbritannien spürt man in jedem Detail dieses Buches. Ihre umfangreichen Recherchen in Tagebüchern, Kochbüchern und Archiven fließen in die Rezeptbeschreibungen und Hintergrundgeschichten ein. Besonders interessant ist auch die Verknüpfung von britischen Backtraditionen mit historischen Einflüssen. Ysewijn hat es geschafft, die historischen Rezepte so anzupassen, dass sie in modernen Küchen problemlos nachbacken werden können, ohne dass der traditionelle Geschmack verlo-



ren geht. Dabei legt sie großen Wert auf Authentizität und behält die „bodenständige, schnörkellose und ehrliche“ Art des britischen Backens bei.

Dieses Buch ist ein absolutes Must-have für alle, die sich für die britische Kultur, Geschichte und Küche interessieren. Es eignet sich sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Bäcker, die neue Inspiration suchen. Die detaillierten Rezeptbeschreibungen und die vielseitigen Kategorien machen es leicht, sich für das nächste Backprojekt inspirieren zu lassen. Durch die vielen historischen Anekdoten ist es auch ein Genuss für Leser, die gerne mehr über die Geschichte hinter den Rezepten erfahren möchten.

Ich selbst habe mich an den Baps, also Weizenbrötchen probiert. Das Rezept ließ sich wunderbar einfach nachbacken. Nur leider sind sie mir etwas dunkel-braun geworden, obwohl sie nur 10 Minuten im Backofen waren. Geschmacklich hat es dem ganzen trotzdem keinen Abbruch getan. Eine Mischung aus Einback und Weizenbrötchen – sehr lecker!

„The British Baking Bible“ ist in meinen Augen weit mehr als ein einfaches Backbuch. Es ist eine wunderschön gestaltete Reise durch die britische Backkultur, die auf jedem Niveau inspiriert – sei es durch die liebevoll erzählten Geschichten, die faszinierenden historischen Einblicke oder die klaren, gut umsetzbaren Rezepte. Wer schon immer die typischen britischen Backwaren wie Scones, Pies oder Lebkuchen nachbacken wollte, findet in diesem Buch alles, was das Herz begehrt. Ysewijns Leidenschaft für Großbritannien ist auf jeder Seite spürbar.