



## Die Zweite

*Zumeist ist die Fortsetzung eines erfolgreichen Projektes von geringerer Qualität als ihre Vorgängerin. Und erfolgreich ist das Buch über Frankfurter Küchen, das Christian Sälzer und Nina Schellhase im Eigenverlag Zazie 2005 veröffentlicht haben, dessen dritte Auflage bereits ausverkauft ist und das sogar mit dem »Gourmand World Cookbook Award« ausgezeichnet wurde.*

**A**uch in der zweiten Ausgabe des Koch- und Lesebuches geht es den beiden um »Restaurants, in die man geht, in denen man bleibt und die man immer wieder aufsucht«. Sie haben 10 weitere Frankfurter Lokale gefunden die diesen Ansprüchen genügen. Wieder haben sie dort den Köchen über die Schultern geschaut, haben Küchenchefs- und chefinnen portraitiert und sie ihre Geschichten erzählen lassen. Und alle haben sie ein Menü zusammengestellt und dafür ihre Rezepte verraten. Die internationale Vielfalt der ausgesuchten Gasthäuser spiegelt das kosmopolitische Leben wieder, das Frankfurt zu einer lebenswerten Stadt macht. Die Autoren haben sich diesmal auch an Exotischeres gewagt: der Äthiopier Ezana Lakew aus dem »Ambassel« zum Beispiel erklärt, wie man das traditionelle gesäuerte Fladenbrot »Injera« herstellt, Huong Nguyen vom vietnamesischen Restaurant »Binh Ninh« verrät, was in Saigon »morgens, mittags und abends« gegessen wird: eine traditionelle Reismudel-

suppe. Ob das Buch bei dem einen mehr als Kochanleitung oder dem anderen eher als Restaurantführer verstanden wird, mag jeder selber entscheiden. Auf jeden Fall ist es ein anregendes Lesebuch, das in seiner Qualität der ersten, erfolgreichen Ausgabe von »Frankfurter Küchen« in nichts nachsteht. Ausnahmen bestätigen die Regel!

*Jana Müller-Gerbes*



**Frankfurter Küchen Zwei**  
von Christian Sälzer und Nina Schellhase  
172 Seiten  
Zazie Verlag  
24,80 Euro