



SAGENHAFTES
ISLAND
EHRENGAST
FRANKFURTER BUCHMESSE
2011

Scharfes Essen und Island

Von Yesmine Olsen

Vor zehn Jahren zog ich nach Island und mußte damit abfinden, plötzlich nur begrenzt an ausländische Lebensmittel zu kommen. Dies habe ich zunächst als Herausforderung verstanden, scharfe, würzige Gerichte zu kreieren, deren Zutaten zu dieser Zeit in Island nur schwer zu bekommen waren. In Island lernte ich dann jedoch unglaublich frische und wilde Lebensmittel kennen und die isländische Hausmannskost, die ein Teil meines Lebens wurde. Sie findet ihre Grundlagen in der Tradition des Angelns und insbesondere des Lachsangelns, und im stets verfügbaren Bio-Lammfleisch, das einen Geschmack hat, wie ich ihn nirgends sonst kennengelernt habe. Und die Hühner, die in immer mehr Gärten außerhalb der Stadt gehalten werden, beliefern die Isländer jeden Morgen mit Bio-Eiern.

Ich bin als Großstadtmensch nach Island gekommen und habe mich in die einzigartige Natur und die Menschen verliebt. Und diese Liebe hatte einen starken Einfluss auf meine Rezepte, die auf einen einfachen aber vollen Geschmack zielen, denn: Wenn die Zutaten in einem Rezept von so guter Qualität wie in Island sind, ist es einfach aus wenigen Zutaten etwas Wunderbares zu kochen.

Yesmine Olssons neues Buch: *Light Cooking* (erscheint im Oktober 2010 bei Kneipp Verlag Wien)