SOUL FOOD



Quelle: NZZ am Sonntag. Claudio Del Principe, 11. 6. 2017 - Foto: wheretraveler.com

KURZ VORGESTELLT

Soul Food» ist im Trend. Doch was genau unter diesem Begriff zu verstehen ist, darüber sind sich die Köche nicht einig. Andreas Caminada meint, «Soul Food ist Wellness für Magen, Herz und Seele», Peter Knogl vom Basler Cheval Blanc kann hingegen «nix damit anfangen; etwas aus Amerika Importiertes, das sollen die da drüben machen.

INFORMATIONEN

- Reis und Bohnen, Maisbrei, Süsskartoffeln, Schweinefüsse, Spareribs und Chicken-Wings sind typische Soul Food-Gerichte, die in der afroamerikanischen Tradition der Südstaaten verankert sind.
- Entstanden aus dem wenigen, was zur Verfügung stand - bodenständig, sättigend, tröstend. Längst ist der Begriff jedoch global verbreitet. Eingedeutscht macht «Seelenfutter» in jeder zweiten Kochzeitschrift Lust auf Herzhaftes. Und immer mehr Restaurants in den USA, aber auch anderswo, setzen auf Soul Food.

DATEN

Literatur:

- «Soul Food - Futter für die Seele oder einfach nur deftiges Essen?», NZZ - LINK
- Buch: «Food for the Soul, Geniessen mit allen Sinnen» - LINK
- «Top Soul Food Restaurants in Atlanta» LINK