



# Pfeffer und Pfirsich

Interview mit Nathalie Pernstich, Gründerin der  
Kochbuch-Institution Babette's in Wien

Von Ilona Matusch

Frei assoziieren zum Begriff Food Writing: Prompt tauchen Wörter auf wie Kochbuch, Gewürze, Geschmack – und in Wien denkt frau unweigerlich an Babette's. Die Kochbuch- und Gewürzgeschäfte im 1. und 4. Wiener Gemeindebezirk wurden von Nathalie Pernstich vor nunmehr 21 Jahren erdacht und geboren. Das Original-Babette's steht im Freihausviertel und ist eine Institution für Genießer:innen und (Hobby-)Köch:innen. Die SchreibRÄUME-Redaktion blickt hinter die Kulissen.

Zum Interview empfängt Nathalie Pernstich im gemütlichen kleinen Altbau. Große Fensterscheiben lassen viel Licht in den Raum, farbenfrohe Kochbücher in allen Größen an den Wänden, auf Tischen und Fensterbänken. Bunte Gewürzdosen laden zum Schnuppern ein. Über zwei Stufen geht es zu einer Kaffeebar, das Zentrum des Original-Babette's. Dort plaudert SchreibRÄUME-Redakteurin Ilona Matusch mit der Unternehmerin über Kochbücher, das Schreiben und Pfirsiche aus Frankreich.

**Ilona:** Erzähl uns kurz, wie bist du 2002 auf die Idee gekommen, Babette's zu gründen?

**Nathalie:** Es war eine spontane Entscheidung. Ich wollte mich mit Dingen umgeben, die ich mag. Ich mag Bücher und ich bin gerne Gastgeberin. Von „Ich mache einen Kochbuchladen auf“ bis zum tatsächlichen Aufsperrn, lagen rund sechs Monate. Die Idee dazu war relativ klar in meinem Kopf und ich habe es so auch relativ

konsequent umgesetzt. Ich habe mir im Vorfeld nicht viele Gedanken gemacht, was wohl gut war, sonst gäbe es das alles hier wohl eher nicht. Und heute ist es tatsächlich eine Institution. Ich glaube, dass viele Leute traurig wären, wenn es *Babette's* nicht mehr gäbe.

**Wenn jemand sonst nichts über Food Writing weiß, ist dennoch jeder und jedem klar, Kochbücher gehören da eindeutig dazu. Was macht für dich ein gutes Kochbuch aus?**

Pragmatisch gesehen muss ein gutes Kochbuch für mich einige Rahmenbedingungen erfüllen: Die Zutatenliste und die Mengen müssen passen, die Anleitung muss korrekt sein und die Backofentemperatur stimmen.

Wichtig finde ich auch, dass Rezepte so aufgebaut sind, dass sie für Leute, die nicht so erfahren in der Küche sind, funktionieren. Damit meine ich Hinweise, was schief gehen könnte, wie sich das präsentiert und was ich in einem solchen Fall tun kann. Am sympathischsten finde ich Kochbücher immer dann, wenn ich das Gefühl habe, die Person, die das geschrieben hat, unterhält sich mit mir. Und wenn ich spüre, dass es der Person ein Anliegen ist, dass ich etwas Gutes auf den Tisch bringe. Und dass ich vermittelt bekomme, dass das Zubereiten und das Essen Spaß bereiten.

Ich bin der Meinung, dass Kochbuchautor:innen ihren Leserinnen und Lesern gegenüber eine Verantwortung haben insofern, dass die Rezepte auch gelingen. Ich finde Rezepte, die falsch sind, wirklich ärgerlich. Das kommt schon auch vor. Aber

nicht jedes auf den ersten Blick nicht plausible Rezept muss schlecht sein.

**Je nachdem, wie erfahren Personen beim Kochen sind.**

Ja. Und wenn du etwas Übung hast beim Rezepte lesen, Rezepte schreiben und nachkochen – da merkst du eher, ob etwas nicht stimmt. Manchmal kommen mir Dinge seltsam vor und dann denke ich mir: Moment! Vielleicht bin ich eben in meinem eigenen Denkmuster gefangen. Dann probiere ich das Rezept aus und es kann sich zu einer schönen neuen Entdeckung entpuppen. Aber eine Hühnerbrust kann nicht in zehn Minuten fertig sein, das geht sich nicht aus.

**Du hast selbst Kochbücher geschrieben. Wie ging es dir dabei?**

Mein erstes Kochbuch heißt *Schummelküche*. Es entstand aus einem Kochkurs, den wir damals anboten. Das Motto lautete: Wie zaubere ich fünf Gänge in zwei Stunden so, dass es nach viel Arbeit aussieht und wahn-sinnig gut schmeckt – aber nicht so der Riesenaufwand ist. Diese Idee war da, das Material vorhanden und alle fanden es lustig.

Ich habe einfach alles zusammengefasst und das Konzept einem Verlag gezeigt. Der Verlag hat gleich gemeint: Ja, das nehmen wir so.

**Das klingt nach dem Traum jeder Schriftstellerin.**

Das war eine tolle Erfahrung. Ich habe gelernt, was es bedeutet, ein Buch mit einem Verlag zu veröffentlichen. Wenn dir die



© fotografefetz.at

Grafikerin erklärt, die Texte sind zu lang und der Küchenplan gehört gekürzt, zum Beispiel. Meine erste Reaktion: „Ja, aber der Küchenplan mit den einzelnen Schritten ist schon wichtig, sonst geht allerhand schief.“ Wir haben gemeinsam einen guten Weg aus dem Platzmangel gefunden.

Ich habe bei diesem Projekt gelernt, wie wichtig das Text-Überarbeiten ist. Wie stark man Formulierungen tatsächlich kürzen kann. Und ich mache das heute noch. Ich bin eine, die prinzipiell sehr viele Füllwörter verwendet, denn ich schreibe wie ich rede. Ich überarbeite jedes E-Mail dreimal. Da ist oft viel Unnötiges dabei. Eigentlich kann man auch beim dritten Mal immer noch kürzen. Meistens.

**Darin sind wir uns einig. Deswegen wäre ein frühes Beginnen eines Schreibprojekts sehr hilfreich. Ich betone „wäre“, denn auch ich leide unter Aufschieberitis. Wie geht es dir dabei?**

Ich bin eine Deadline-Schreiberin, das war schon immer so. Ich schreibe viel in der Nacht, da komme ich in meinen Flow. Der Flow kann auch mehrere Tage dauern. Ich schreibe so in zwei Wochen das Buch runter. Wobei ich daneben nicht so viel anderes tun kann. Vielleicht führe ich deswegen auch kein Tagebuch. Jeden Tag ein bisschen was schreiben – da bin ich nicht so der Typ dafür.

Ich finde es für mich persönlich generell schwierig, unter Druck kreativ zu bleiben. Ich meine hier nicht den Deadline-Druck, sondern den Druck, dass so viele andere Dinge zu erledigen sind. Im Moment bin ich schon froh, dass ich wieder mehr lese.

Und ich merke: Je mehr ich lese, desto mehr habe ich auch wieder Lust, mehr selbst zu schreiben. Wenn ich jetzt Bücher lese, beginne ich die Anfangssätze umzuschreiben in meinem Kopf. Das interpretiere ich als Zeichnen. (Nathalie schmunzelt.)

**Dein zweites Buch hast du mit deinem Vater Konrad geschrieben und es dreht sich um ein Gewürz. Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust. Erschienen im Mandelbaum Verlag. Wie kam es dazu?**

Das Buch über Pfeffer entstand, weil ich bemerkt habe, dass ich immer Geschichten erzähle, wenn ich Kochbücher verkaufe. Die Menschen wollen nicht wissen, was ist in einer Currymischung genau drinnen. Sie wollen eine Geschichte zu dem Gewürz. Zum Beispiel eine Geschichte darüber, wie ich dieses Gewürz ausprobiert und meine Freundin mit einem Curry überrascht habe und es heute noch angeblich das beste Curry ihres Lebens war, dann überzeugt uns das.

Selbiges gilt natürlich für Kochbücher. Menschen haben mich immer wieder nach Unterschieden zwischen Pfeffersorten gefragt und ich habe ihnen meine Geschichten dazu erzählt. So lange, bis ich an dem Punkt war: Die Leute wissen gar nicht, was Pfeffer tatsächlich ist. Also schreibe ich ein Buch darüber. Viele Geschichten und Rezepte. Wir hatten 180 Seiten geplant und dachten zu Beginn: Das ist ein sportliches Ziel. Wie sollen wir die füllen? Dann aber mussten wir uns einbremsen, es wäre sonst seitenweise ausgeartet.

Da gibt es auch eine Verlagsanekdote



dazu: Die Welt des Pfeffers ist so ein spannendes Thema und ich habe viel recherchiert. Von meinem Studium an der Uni war ich es gewohnt, Quellen zu zitieren, das ist mir geblieben, auch beim Pfeffer-Buch. Mein Verleger meinte dann zu mir: Du kannst nicht überall Fußnoten hinmachen. Und ich so: Aber ich muss doch Fußnoten machen! Schon allein deshalb, weil ich bei der Recherche gemerkt habe, vieles wiederholt sich in den verschiedenen Quellen. Irgendwann verlierst du den Überblick und weißt dann nicht mehr, wer von wem abgeschrieben hat. Also habe ich in meinem Pfeffer-Buch Fußnoten.

**Verrätst du uns dein Lieblingskochbuch und dein Lieblingsrezept?**

Das ist eine schwierige Frage. Ich habe

nicht nur hier, sondern auch zu Hause viele Kochbücher, an die dreihundert werden es schon sein. Jedes Jahr kaufe ich mir ein neues Buchregal. Und es ist ganz unterschiedlich, wie ich sie verwende. Wenn ich ein Ossobuco koche, weiß ich zwar ganz genau, wie es gelingt. Aber jedes Mal denk ich mir, ich schau nochmal nach und suche mir alle Kochbücher mit einem Ossobuco-Rezept raus und schaue alle durch. Und dann koche ich es erst wieder so, wie ich es eh immer koche.

**Wieso suchen wir immer wieder nach neuen Rezepten? Ich sehe ein Rezept in einem Magazin oder auf Instagram und denke mir: Das ist ja ganz etwas Neues, das muss ich unbedingt ausprobieren.**

Die Rezepte sind nicht neu. Hier spielt

der Hunger nach neuen Entdeckungen und Erlebnissen sicher eine Rolle. Es heißt, wir schreiben keine neuen Rezepte, wir entdecken sie neu. Wenn jemand sagt, er hat ein neues Rezept erfunden, sage ich: Ja, wie viele zuvor. Es ist wie mit Büchern allgemein. Es wurde schon alles geschrieben, trotzdem freut man sich über jedes neue gute Buch, dass veröffentlicht wird. Es geht um den Blickwinkel. Bei Kochbüchern ist es ähnlich.

Pionierarbeit hat hier Jamie Oliver geleistet, das betone ich immer wieder. Er hat einen super Job gemacht, als er vor 20 Jahren begonnen hat, Kochbücher zu schreiben, die auch Leute abholen, die vorher nichts mit Kochen am Hut hatten. Er hat hier viel getan für einen neuen Zugang zu Kulinarik und Kochen und Kreativität und Selbstversorgung. Und jetzt macht das seit einigen Jahren Yotam Ottolenghi. Er vertritt einen weiter gefassten Zugang zur vegetarischen Küche und anderen Geschmäckern und Zubereitungsarten.

Bei Health- und Superfood-Trends denke ich jedoch auch öfter: Dieses Kochbuch braucht es nicht wirklich zwingend. Nur weil ich gerne etwas aus einer Schüssel esse, muss ich nicht daraus ein Bowl-Food-Buch machen.

### Was verbindest du persönlich mit dem Begriff Food Writing?

Die Benchmark im Food Writing ist für mich Nigel Slater. Seine Bücher *Tender 1 und 2* sind meine absolute Empfehlung an alle, die gerne großartige Texte über das Essen und Lebensmittel lesen wollen. Er ist ein Poet für mich. Jedes Kapitel ist eine Liebeserklärung an ein Gemüse oder Obst.

Und er hat tolle Gartentipps. Sein Schreiben zeigt auch die Verbindung des persönlichen Schreibens mit dem Food Writing, seine Bücher sind Tagebucheinträge mit Rezepten. Die Serie *kleine gourmandisen* des Verlags *Mandelbaum*, jedes kleine Büchlein, kann ich auch empfehlen. Die Autor:innen, die diese Bücher schreiben, lieben es zu kochen und sie schreiben gerne und gut. Das merkt man. Die Bücher sind auch haptisch ein Genuss, kulinarisch-literarische Kunstwerke.

### Zum Abschluss noch die Frage zum sinnlichen Erinnern, eine Reaktion, die Food Writing auslösen kann. Welches Lebensmittel weckt sofort eine Erinnerung?

Wenn ich einen richtig guten Pfirsich erwische, dann ist es tatsächlich so, dass ich wieder im Keller meiner Oma in Frankreich bin. Sie war Französin und die Sommer meiner Kindheit verbrachten wir bei ihr in der Bretagne. In ihrem Keller standen die Steigen mit den reifen Pfirsichen. Ich habe diese Pfirsiche so geliebt, dass ich manchmal nachts aufgewacht bin als kleines Mädchen und in den Keller geschlichen bin, um mir einen Pfirsich zu holen. Pfirsich ist für mich Sommer, immer schon. Pfirsich und Mango, das sind zwei Lebensmittel, die mich glücklich machen, sie sind meine Lieblinge. In meiner Familie gibt es auch eine Pfirsichgeschichte, die bis heute erzählt wird, wenn wir zusammenkommen.

Einmal, da war ich so drei oder vier Jahre alt, bin ich wieder mal runter in den Keller geschlichen, vor mir meine Oma auf den Stufen, die mich nicht bemerkt hatte. Und ich hatte die Katze nicht gesehen, die

wiederum vor ihr ging. Meine Oma fragte die Katze, was sie da will: „Qu'est-ce que tu veux, chat?“ Und ich habe mich ganz leise und schüchtern hinter ihrem Rücken gemeldet: „Une pêche.“ Meine Oma ist furchtbar erschrocken, weil sie nicht gewusst hatte, dass ich hinter ihr war, um ei-

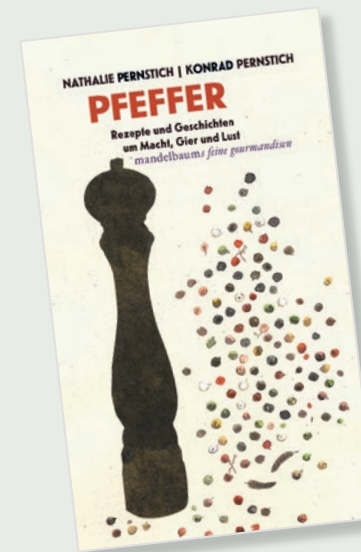
nen Pfirsich zu stibitzen. Darüber lachen wir in der Familie heute noch gerne.

**Danke für das spannende Gespräch. Jetzt habe ich Hunger und will einen Pfirsich. Food Writing inspiriert nicht nur, es macht auch hungrig.**

Der Name *Babette's* stammt von der Köchin in Tanja Blixens Novelle *Babette's Fest*, die als Inspiration diente. Auf der Website ist dazu zu lesen, dass diese Kochkünstlerin „... ein Diner in eine Liebesaffäre der edlen, romantischen Sorte, wo man nicht mehr unterscheidet, was körperliche und was geistige Begierde und Sättigung ist...“ verwandelte. Ihr Essen erhellte den grauen Alltag einer verschrobene Dorfgemeinschaft im Dänemark des späten 18. Jahrhunderts.

[babettes.at/](http://babettes.at/)

## BUCHEMPFEHLUNGEN



**Schummelküche: Kleiner Aufwand – große Wirkung**  
Nathalie Pernstich (Autorin) und Miguel Dieterich (Fotos)  
Österreichischer Agrarverlag, 2006

Serie „**kleine gourmandisen**“, Mandelbaum Verlag, Wien, Berlin

**Tender. Gemüse: Von der Aubergine bis zur Zwiebel**  
Nigel Slater, Jonathan Lovekin et al. DuMont Buchverlag, 2012  
(Deutsche Ausgabe. Originaltitel: *Tender Volume I*)

**Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust**  
Konrad Pernstich und Nathalie Pernstich  
Verlag Mandelbaum, 2022