

Rezension

KOTÁNYI Erwin: In 80 Gewürzen um die Welt. Das Handbuch der Gewürze mit Rezepten und Kulturgeschichten von Gerd Wolfgang Sievers. Brandstätter Verlag, Wien 2011

Barbara MORINO

Dieser sehr ansprechend gestaltete Bildband präsentiert Zutaten und Speisen in den schönsten Farben. Prägnante Texterklärungen – leider mit einigen Tippfehlern - und kurze Küchentipps begleiten die Reise in die unglaubliche Vielfalt der Geschmacksrichtungen der Gerichte der Welt. Manche geographische Ausdrücke, wie „hinauf“ nach Österreich oder „hinüber“ nach Zypern, befremden jedoch - sie drücken eine eurozentristische Betrachtungsweise aus. Generell braucht das Buch mehr sprachliche Genauigkeit und für einige sprachliche Ausdrücke Erklärungen, wie z. B. was unter „Asia Würze“ verstanden wird und was unter „globalst“ (als Steigerungsstufe?) gemeint ist.

Die ausgewählten Rezepte sind gute Vorzeigespeisen (mit Ausnahme von chirashi sushi, welche auf westlich adaptierte Art präsentiert werden).

Gewürze sind schwierig zu definieren und kaum erschöpfend zu erfassen. Streitfragen werden immer offen bleiben, aber es sollte präziser unterschieden werden zwischen Gewürzen (Pfeffer, Nelken, Muskatnuss,...), Kräutern (Kerbel, Dill, Petersiliengrün ...), Gewürzmischung (Currypulver, Sambal, ...), Kräutermischung (bouquet garni, Kräuter der Provence, ...), Gemüse (Zwiebel, Sellerie, ...) und Zitrusfrüchten (Limetten, Bergamott-Orange, ...). In der Küche verwenden wir sie selbstverständlich alle zum Würzen und werfen sie sprichwörtlich in einen Topf. In einem Buch, das sich explizit den Gewürzen der Welt widmet, müsste das Thema differenzierter und auch sprachlich genau behandelt werden: Liebstöckel ist beispielsweise ein Suppenkraut: eine Suppenwürze, kein Suppengewürz!

Obwohl die Rezepte verständlich erklärt sind, ist es kein Kochbuch im klassischen Sinn, vielmehr ein Buch, das gut auf den coffeetable des Hauses passt. Es reiht sich ein in die vielen schönen, werbewirksamen Firmenkochbücher, was sich nicht zuletzt auch an der langen Liste der Sponsoren ablesen lässt.