

Rezension

TEUBNER Christian: Food. Die ganze Welt der Lebensmittel. Gräfe und Unzer, München 2011

Simone KEMPINGER

Nach dem großen Erfolg des 2001 erschienen und in zwölf Sprachen übersetzten Vorgängertitels, bringt Christian Teubner mit seinem Werk "Food – Die ganze Welt der Lebensmittel" eine Fibel von kolossaler Gestalt heraus. Die neue Ausgabe wurde komplett überarbeitet, Einträge aktualisiert und der Inhalt um etliche neue Produkte ergänzt. Mit einer Größe von ca. 38 x 28 cm, einem Gewicht von beinahe vier Kilogramm sowie 2.500 sehr ansprechenden Farbfotos versammelt Teubner im wahrsten Sinne des Wortes die ganze bunte Welt der Lebensmittel in einem Werk. Die Neuedition besticht durch üppige zweiseitige Kapiteleinleitungen, viele prächtige Reportagebilder und wird abgerundet von etlichen historischen Aufnahmen. Der Leser bekommt die 368 seitige Ausgabe als Hardcover mit Schmuckschuber und zwei Lesebändchen.

Das Werk gliedert sich in elf Kapitel: "Gewürze und Lebensmittel, Kräuter, Gemüse, Getreide, Obst, Milch und Käse, Fisch, Meeresfrüchte, Fleisch, Wild und Geflügel sowie Wurst und Schinken". Abgerundet wird das Werk am Ende mit einem Register, in dem nicht weniger als 6.500 Stichwörter verzeichnet sind. Die einzelnen Kapitel sind jeweils in mehrere Unterkapitel gegliedert, von denen aber manche mit nur zwei Seiten etwas kurz ausgefallen sind. Bevor man zu den weiterführenden Einzelerklärungen kommt, werden die Kapitel stets mit einem kurzen ansprechenden Prolog eingeleitet, der generelle Produktinformationen enthält. Darum herum oder darunter sind die erläuterten Produkte, begleitet von ansprechenden farbigen Abbildung und Informationstext, rasterförmig angeordnet. In jedem Abschnitt findet der Leser mindestens ein "Extra" mit sehr interessanten, ergänzenden Hinweisen zum jeweiligen Themenabschnitt. Die Unterkapitel sind in sich nochmals sehr anschaulich alphabetisch gegliedert. Quantitativ herausragend sind unter anderem die enorm umfangreichen Kapitel der "Kräuter", "Fische" und "Käse". Im Kapitel "Kräuter" werden nicht weniger als 73 verschiedene Sorten genannt. Darunter erstaunliche zehn Basilikum- und elf Minzesorten. Wild- und Asia-Kräutern sind sogar jeweils eigene Unterkapitel gewidmet. Ebenso umfassend ist auch das Kapitel "Fisch von A - Z". Es werden bemerkenswerte 212 verschiedene Süßwasser- und Meeresfischarten dargestellt und definiert. Auch das Kapitel "Käse" ist mit annähernd 50 Seiten und mehreren Unterkapitel gleichsam umfangreich wie informativ. Selbst Leser, die sich bereits eingehender mit der Materie beschäftigt haben, können bei der dargebrachten Vielfalt noch einiges Neues entdecken. Aufgrund seines stattlichen Gewichts und beeindruckender Größe degradiert sich die Fibel jedoch beinahe zum Bilder- bzw. Schmökerbuch. Für eine



Anwendung in der Küche ist es einfach zu unhandlich. Es lohnt sich aber jedenfalls sich damit in eine ruhige Ecke zu setzen, darin zu schmökern und in die Welt der Lebensmittel abzutauchen.

So beeindruckend die großzügigen Abbildungen und die Vielfalt der gezeigten Erzeugnisse sind, so enttäuschend fällt die textliche bzw. inhaltliche Gestaltung des Werkes aus. Viele Produktbeschreibungen, die für Kochamateure zwar spannend sein dürften, könnten aber erfahrene Köche und Lebensmittelkenner mit wenig gehaltvollen, sich wiederholenden Phrasen langweilen. Bei Kapiteln mit einer großen Anzahl an Erläuterungen, wie beispielsweise den Kräutern, scheint den Autoren die Kreativität abhandengekommen zu sein. Es wird zwar eine enorme Zahl an verschiedenen Sorten aufgezeigt, deren Beschreibung wiederholt sich aber spätestens beim vierten Beispiel und wird bis zum Ende hin immer monotoner. Annähernd gleiche Floskeln wiederholen sich immer und immer wieder. Dies setzt sich auch in weiteren Kapiteln mit einer großen Anzahl an Beispielen ähnlich fort. Man trifft auch auf etliche textliche Kuriositäten. So wird beispielsweise der Minzsorte "Spearmint" nachgesagt, sie hätte "ein leichtes Kaugummiaroma" (Sollte es nicht umgekehrt sein?). Ebenso wird die Anmerkung "Nüsse werden pur gegessen oder zu wertvollen Ölen weiterverarbeitet" für erfahrene Köche zu keinem "Aha-Erlebnis" führen. Demgemäß folgt auch die Erklärung für Ingwer: "ist sehr vielseitig: ein scharfes Gewürz für salzige wie süße Speisen und für Gebäck." Generell sind einige Erläuterungen zu knapp ausgefallen, ein etwas tiefergehender und kritischer Umgang mit den Informationstexten wäre wünschenswert. Dies trifft vor allem bei exotischen, in unseren Breiten unbekannten Lebensmitteln zu.

Zwar ist das Buch im Umfang und der Quantität der gezeigten Sortenvielfalt einzigartig, im direkten Vergleich mit anderen kürzlich erschienen Werken schneidet dieses Buch speziell inhaltlich nur durchschnittlich ab. Aufgrund des doch überdurchschnittlich hohen Preises sollten sich Leser, die eher an fachlicher Lebensmittelkunde als an reiner Produktvielfalt interessiert sind, den Kauf gut überlegen. Für all jene, die Gefallen an den Bildern finden, aber auf detailliertere, vertiefende Information geringeren Wert legen, ist dieses Buch ein tolles Werk zum Schmökern und Aufstellen.