Rezension

WERNER Achim, DUMMER Jens: Kochen durch die Epochen. Von der Steinzeit bis ins Mittelalter. Theiss, Stuttgart 2010

Bernhard HUBER

Die Recherchen des Archäologen und Hobbykochs können sich sehen lassen: In 44 Rezepten präsentiert er seine schmackhaften Ergebnisse, die Überlieferung mit heutigen Bedürfnissen gekonnt vereinen. Mag zwar vielfach der Vergangenheit ein stärkerer Fleischkonsum als heute attestiert werden, finden auch Vegetarier so manche Köstlichkeit im historischen Topf. Die Rezepte sind ausgewogen gewählt und durch einige jeweils am Kapitelanfang stehende kultur- wie ernährungsgeschichtliche Worte kontextualisiert. Den in die einzelnen Kulturepochen geteilten Speisezubereitungen stellt sich ein nicht minder interessantes Vorwort und eine erläuternde Einleitung, in denen aus der Sicht des Professionisten die Quellenlage und Umsetzungsmöglichkeiten für ein solches Buch erörtert werden. Gerade die Interpretationen der Zeugnisse, ob schriftlich oder real, macht dieses Buch zu einer interessanten Zusammenstellung, ist es doch auch Zeugnis von viel eigener Praxis und Einschätzungsfähigkeit in Menge, Zutatenkombination und Zubereitungsdauer. Experimentierfreudigkeit hat also Priorität! Verwendete Alternativen wie asiatische Fischsoße statt des urtypischen römischen Garum lassen sich von daher erklären. Eine „Bestimmungshilfe für Wildpflanzen“ stellt heute nicht mehr allgemein bekannte Vertreter ihrer Art vor, wobei auf die „Sammelmodalitäten“, also Selbst- wie Pflanzenschutz, Nachdruck gelegt wird. Hilfreich ist ferner das weiterführende Literaturverzeichnis, welches über die reine Ernährungsgeschichte hinaus Nachschlagewerke anempfiehlt.

Bunt zusammengemischt präsentieren sich Suppen, Braten, Aufläufe und Desserts. Nach Seneca hat dies durchaus Sinn: „Man findet es zu anstrengend, die Speisen jede für sich zu essen, sondern man mischt, was verschieden schmeckt, gewaltsam durcheinander: Die Tafel verrichtet den Dienst des Magens; ich warte nur darauf, dass auch Vorgekautes vorgesetzt wird.“ (S. 8.)