Rezension

BENDEL Lothar: Das große Lexikon der Kräuter, Gewürze, Früchte und Gemüse. Herkunft, Inhaltsstoffe, Zubereitung, Wirkung. Anaconda, Köln 2010

Bernhard HUBER

Das Buch möchte eine Handreichung zur „korrekten Verwendung, Lagerung und Zubereitung“ von Gewürzen, Kräutern, Früchten und Gemüse sein, indem besonders auch auf die Inhaltsstoffe und gesundheitlichen Wirkweisen eingegangen wird. Das Vorwort wendet sich an den „Hobbygärtner“, und stellt zur Sicherung des Wohlgeschmacks einige Regeln auf, welche bei Anbau wie Pflege zu beachten wären. Diese sind allgemein gehalten und nehmen etwa zu Pflanzenstandort, Erntezeitpunkt und Verarbeitungsmodalitäten Stellung. Inspiration ist gefragt, nicht Nacheifern von Rezepturen!

Daran angeschlossen sind die alphabetisch geordneten lexikalischen Einträge von Kräutern und Gewürzen einerseits, von Früchten und Gemüse andererseits. Jedes Lemma wird dabei nach folgendem Schematismus strukturiert: Wortherkunft, -bedeutung, Herkunft und Geschichte, Geschmack, Inhaltsstoffe, Verwendungsempfehlung und Zubereitung, Bedeutung in der Volksmedizin und ein abschließender „Tipp“ des Verfassers, der meist auch Anwendungsempfehlungen beinhaltet. Zusätzlich können sich Absätze zu Lagerungshinweisen, Arten- bzw. Sortenspezifikation, Aussehen oder Geruch angeführt finden. Auch allgemeine Lemmata wie eben „Frucht“ oder „Gewürze“ sind vorhanden, dementsprechend ausführlich und überblicksartig gestaltet. Ein Glossar jeweils am Ende ermöglicht ein rasches Nachschlagen bei Bedarf.

Den beiden Hauptthemenbereichen schließt sich eine Erklärung der Inhaltsstoffe an, danach eine Kalorientabelle wie ein Saisonkalender inländischer Produkte. Ein Literaturverzeichnis informiert über weitere Handreichungen, wobei die Sinnhaftigkeit der Erwähnung von Exemplaren wie „Das Hauswesen“ aus dem Jahr 1883 oder „Die neuzeitliche Küche“ von 1920 infrage gestellt werden könnte. Außerdem dürfte die Erwähnung einer einzigen Internetadresse vermutlich keine Vollständigkeit beanspruchen.

Insgesamt gelingt Bendel ein praktikables Handbuch, das wohl eher im Bücherregal denn in der Küche Platz finden sollte, da es dem theoretischen Wissenshorizont mehr Dienste erweisen kann als dem praktischen Anforderungsbedarf beim Kochen.