

Rezension

FROELICH Dieter: Supen. Getränk, Brühe, Sülze, Mus, Suppe, Eintopf. Eine Betrachtung der flüssigen Speisen. Tinto Verlag, Hannover 2012

Lothar KOLMER

Froelich lehrt Kochen als Kunstgattung, veranstaltet Vorträge, Kochseminare und Gastmahle und bringt im vorliegenden Buch über 200 Rezepte aus historischen Kochbüchern, vorwiegend des 19. Jahrhunderts, mit entsprechender Bebilderung. Der Großteil der Rezepte wird abgedruckt, wie er in diesen Kochbüchern zu finden ist und manchmal gibt es noch einen kurzen Kommentar dazu, oder es werden Wörter erklärt, etwa die Maßeinheiten. Man bekommt in diesem Buch einen breiten Überblick über die Rezepte, von den Getränken angefangen über Brühen, Tunken, Würzsaucen, Sulzen, Cremes, Brei und Mousse. Es ist ein Buch für Anhänger einer historischen Küchenlinie, die hier die klassischen Rezepte finden. Es erweist sich so auch die Spannweite der jeweiligen Zubereitungen. Einem breiteren Publikum dürften die Rezepte wohl mittlerweile zu historisch sein, wer dagegen sich mit der historischen Küchenpraxis beschäftigt, wird die entsprechenden Originale oder Reprints wohl im eigenen Regal oder in einem Rezeptordner haben.

Diskussionswürdig ist die Polemik „Kochen als Kunstgattung“ am Ende des Werkes. „Kunst ist Weltentwurf und Haltung. Kreativität ist etwas für Friseure. Solange die Köche jedem Trend hinterher laufen und sich dem Novitätenterror des Systems ergeben, sind sie nichts weiter als affirmative Unterhaltungskünstler. Kunst ist immer auch Gegenentwurf zu alltäglichen Welt...“ (S. 217). So kann man wohl mit Froelich aus der Vergangenheit über diese Rezepte zur Utopie der realen Gegenwart gelangen.