Drei-Sterne-Bücher

Lesenswertes zum Thema Essen, Trinken und Genießen / Ausgewählt von Beate Lakotta

Von Frauen und Fritten

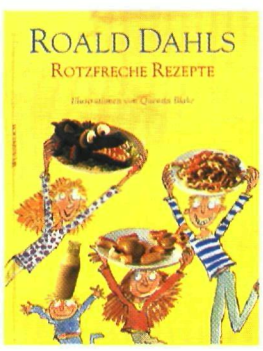
Keiner will es zugeben, aber die meisten Menschen haben „mehr Spaß beim Fast food als in der hermetischen Abgeschlossenheit der Weihestätten der Haute Cuisine". Das meint zumindest der bekennende Würstelsympathisant Christoph Wagner, der sonst als Testesser und Mützenverteiler in den besten Restaurants verkehrt. Wagner hat den branchenunüblichen Abstieg in die Niederungen der schnellen Küche gewagt. Herausgekommen ist eine überaus unterhaltsame Geschichte des Fast food – von der antiken Wurstkultur bis zum Hot Dog.

Auf leichtverdauliche Weise und ohne große Umstände serviert Wagner seine originellen Häppchen: Snack-Anekdoten, Legenden und Fakten zum Aufstieg der Hamburger-Imperien, Verblüffendes und Wissenswertes über Sushi, Pizza und Tapas sowie sozialgeschichtliche Zusammenhänge wie den von Frauenemanzipation und Stehimbiß – ein Lesevergnügen nicht nur für die verkappten Fans der fettigen Fritte.

Christoph Wagner: „Fast schon Food. Die Geschichte des schnellen Essens". Campus Verlag, Frankfurt am Main / New York; 319 Seiten; 48 Mark.

★ ★ ★

Rotzfreche Kotzgurken



Der britische Krimiautor Roald Dahl, zeitlebens mit einem Hang zur Perfidie behaftet, ersann das perfekte Mordwerkzeug für Hobbyköche, die jemanden erschlagen und die Waffe sodann spurlos verschwinden lassen wollen: eine gefrorene Lammkeule, die hernach in die Bratröhre wandert.

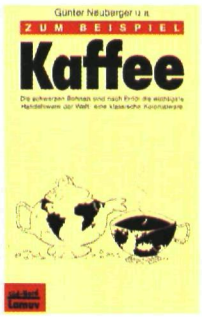
Skurril und kulinarisch ergiebig wie Dahls Krimis sind auch seine Kinderbücher, in denen singende Tausendfüßler massenweise Schlammfrikadellen und Mückenstachel-Tatar verdrükken. Diese und andere Köstlichkeiten können kindliche Dahl-Fans jeder Altersstufe jetzt mühelos nachkochen.

Die Sammlung „Rotzfreche Rezepte" reicht von „wunderbar ekelhaften Häppchen" wie Kotzgurken mit Thunfisch-Quark und Blattlaus-Kaviar bis zum aufwendig garnierten Riesenkrokodil oder leckeren Spaghetti-Würmern. Bei der Zubereitung darf nach Herzenslust gematscht werden, und ungeübte Anfänger bekommen genaue Anleitungen – damit die Stinkkäfer-Eier auch wirklich nach verschwitzten Socken müffeln.

„Roald Dahls Rotzfreche Rezepte". Rowohlt Verlag, Edition Wunderlich, Reinbek; 61 Seiten; 28 Mark.

★ ★ ★

Elend unterm Poncho



Lachende Kaffeepflücker im kolumbianischen Hochland, Poncho-Folklore im Sonnenuntergang: So verkaufen die internationalen Kaffeekonzerne ihre Sackware. Derweil hängen in Lateinamerika halbe Volkswirtschaften am Börsenkurs der begehrten Bohnen, herrschen auf den Plantagen Unterdrückung, Ausbeutung und elende Arbeitsbedingungen.

Kaffeegeschichte und -geschichten, Reportagen und Berichte – unter anderem von der guatemaltekischen Friedensnobelpreisträgerin Rigoberta Menchú, die als Kind selber als Kaffeepflückerin schuftete – faßt das Taschen-Lesebuch „Zum Beispiel Kaffee" zu einem anschaulichen und facettenreichen Bild des Allerweltsartikels aus den Regalen der Supermärkte.

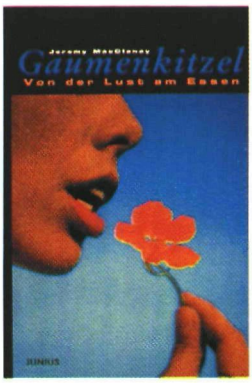
Die außerordentlich empfehlenswerte „Süd-Nord"-Reihe aus dem Lamuv Verlag widmet sich dem Konsum der Industrieländer auf Kosten der Dritten Welt und hat, außer dem Kaffee, mancherlei moderne Kolonialwaren im Sortiment: Neben Themenbüchern über Bananen, Kakao, Reis und Soja umfaßt die Reihe Schwerpunktbände über das Hackfleisch-Imperium McDonald's, über Sextourismus und Kinderarbeit.

Günter Neuberger u. a.: „Zum Beispiel Kaffee". Lamuv Verlag, Göttingen; 126 Seiten; 9,80 Mark.

★ ★ ★

Bullenpenis, würzig

Zum Brüllen finden die Moussey in Nordkamerun ihre Nachbarn, die Toupouri, weil die bei ihren Ritualen verwesende Rinderbeine verspeisen. Die Toupouri wiederum erheitert der Brauch der Moussey, ihren Soßen den Saft von Tausendfüßlern beizumengen.



Die Lust am Essen findet groteske Objekte. Erfreulich, daß wir nicht alles selber kosten müssen; wir lesen lieber – zum Beispiel das faszinierende und witzige Buch, das der britische Anthropologe Jeremy MacClancy schrieb, nachdem er sich bei Feldstudien in aller Welt als Topfgucker betätigt und Speiserituale, Nahrungsopfer, erotische Snacks und Tischsitten auf ihre Aussagekraft über Familie und Gesellschaft untersucht hatte.

Ob es sich lohnt, die Neugier über den Ekel siegen zu lassen, mögen mutige Leser testen – mit Hilfe von Rezepten etwa für würzigen Bullenpenis oder für schmackhafte Mahlzeiten aus Hund, Katze oder

Die Aussichten:
Sonnig und Trocken!

REICHSGRÄFIN
VON MEDEM

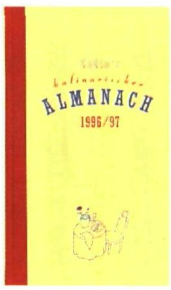
Kugelfisch. Vom Gaumen- zum Nervenkitzel – ein Buch zum Reinbeißen. Jeremy MacClancy: „Gaumenkitzel. Von der Lust am Essen". Junius Verlag, Hamburg; 284 Seiten; 48 Mark.

★ ★ ★

Eintopf für Genießer

Das jährlich wiederkehrende Sammelsurium von „Cotta's kulinarischem Almanach" entspricht – in Küchenkategorien gedacht – am ehesten dem Eintopf, und bei dem macht's bekanntlich die Mischung. Was Stephan Opitz und der schreibende Starkoch Vincent Klink in der Jahresausgabe 1996/97 auftischen, ist beileibe kein Einheitsbrei, eher schon eine Leckerschmecker-Terrine mit Wissenswertem über Zigarren, Balsamessig oder Hühneraroma.

Dazu kommen genüßlich dargebotene Rezepte und resche literarische Schmankerln wie Sten Nadolnys Bekenntnisse zum Thema Fressen und Standhalten auf Lesereisen oder die schöne Geschichte, wie es Joseph von Westphalen einmal im Nürnberger Bahnhofsrestaurant erging. Über die Macht des Magens und die Freuden des guten Geschmacks schreiben weiter Eva Demski, Hellmuth Karasek, Keto von Waberer und viele andere.



Vincent Klink und Stephan Opitz (Hrsg.): „Cotta's kulinarischer Almanach 1996/97". Verlag Klett-Cotta, Stuttgart; 303 Seiten; 38 Mark.

★ ★ ★

Protz-Fressen und Speiseopfer

Die Kultur hänge von der Kochkunst ab, befand der Dichter und Dandy Oscar Wilde, der von beidem viel verstand. Recht gibt dem Poeten die erstaunliche Vielgestalt der Küchen- und Tafelkulturen, die sich rund um den Globus etabliert hat.

Wieviel mehr Essen schon immer war als nur bloße Nahrungsaufnahme, läßt sich in einem Sammelband zur Kulturgeschichte des Speisens erschmökern, den der Insel Verlag aus einer Hörfunkreihe des Hessischen Rundfunks herausgeköchelt hat. Die Autoren – Historiker, Publizisten, Religionswissenschaftler und Ethnologen – servieren in chronologischer Folge abwechslungsreiche Kostproben aus den Kochtöpfen vergangener und neuerer Zeiten.

Das Themenspektrum reicht von den Speiseopfern der alten Ägypter bis zu den Protz-Fressen des europäischen Barock, von den arabischen Fastensitten bis zur japanischen Teezeremonie und dem realsozialistischen Festbankett.

Uwe Schultz (Hrsg.): „Speisen, Schlemmen, Fasten. Eine Kulturgeschichte des Essens". Insel Verlag, Frankfurt am Main und Leipzig; 456 Seiten; 48 Mark.

★ ★ ★

Wandern mit Fruchtzwergen

Irgendwo zwischen Imbißbude und Süßwarenregal liegt das Kinder-Schlaraffenland. Dort wandern die Fruchtzwerge mit Ronald McDonald um Coca-Cola-Seen, Marshmallow-Wiesen und Berge aus Pommes rot/weiß – ein Alptraum für gesundheitsbewußte Eltern.

Wer jedoch mit Chips-Verbot und Obstverordnung die kindlichen Vorlieben allzu radikal unterdrückt, so meint Ernährungswissenschaftler Volker Pudel, der erschwere es den Kids, selber ein „vernünftiges" Eßverhalten zu entwickeln. Besser sei es, den Schlabberkram wohldosiert in einen insgesamt ausgewogenen, kindgerechten Speisezettel einzubauen.

Wie das funktioniert, erklärt der ehemalige Präsident der Deutschen Gesellschaft für Ernährung in seinem amüsanten Ratgeber – unter anderem mit mehr als 60 Nährstoffanalysen vom Big Mac bis zum Vollkornbrot.

Die neue Flexibilität am Mittagstisch fordert allerdings kulinarische Kompromisse: „Auch wenn es vielleicht nicht nach Ihrem Geschmack ist, so würde eine Currywurst, umgeben von Kartoffeln und ergänzt von einem Glas Milch, doch eine ganz passable Mahlzeit abgeben."

Volker Pudel: „Ketchup, BigMac, Gummibärchen. Essen im Schlaraffenland". Quadriga Verlag, Weinheim, Berlin; 168 Seiten; 24,80 Mark.