



Cecily Wong & Dylan Thuras

Gastro Obscura

Entdeckungsreisen zu den kulinarischen Wundern der Welt
Ein Atlas-Obscura-Buch

Aus dem Amerikanischen von Jutta Schiborr & Helmut Ertl

Mosaik 2022 · 462 S. · 36.00 · 978-3-442-39402-9 ★★★★★

Zuerst steht hier ein „wichtiger Hinweis“: „Nicht alles in Gastro Obscura sollte gegessen werden. Manche Gerichte in diesem Buch sorgen beim Lesen für Stauen, können beim Verzehr aber schädlich sein. Für den Rest gilt: Probieren Sie es aus.“ (S. 2) Ich würde sagen: Es ist alles Geschmackssache. Viele Gerichte, die hier

vorgelegt werden, liegen weit außerhalb des Geschmacks eines normalen Mitteleuropäers, oder es gibt andere Vorbehalte. Das gilt auch für die Rezepte (es sind nicht viele), die präsentiert werden. Wer will schon das ausprobieren, was der Massenmörder Mao angeblich jeden Tag gegessen hat: „Rot geschmorter Schweinebauch, Hon Shao Rou“. (S. 148) Ansonsten sollte man neugierig sein. Ich selber habe vor vielen Jahren auf dem Markt von Marrakesch einige Male das gegessen, was in den großen Töpfen der Garküchen brodelte, und ich lebe noch. Immerhin war alles lange gut durchgekocht. Aber was da drin war, wusste ich nicht. Kamelmilz etwa. (S. 204) In Hessen gilt: Das Innere der Leberwurst ist noch lange nicht erforscht. Das gilt wahrscheinlich auch für den bayerischen Leberkäse.

Ansonsten ist dies ein schönes Buch, in das man sich stundenlang vertiefen könnte, um zu erfahren, welche kuriosen Dinge weltweit gegessen werden. Ich hätte auch dieses Buch lieber mit „Gastro Kuriosa“ betitelt. Egal. Das Buch ist schön gemacht, zu jedem Gericht bekommt man ausführliche Informationen, auch zu den Besonderheiten, die man in Deutschland genießen kann: Handkäse mit Musik, Spaghetti-Eis, Bamberger Rauchbier, Eiswein u. a. (S. 32–35) Haben Sie schon den ukrainischen Digestif Yanhelivka probiert? Oder den tschechischen Becherovka? (S. 61) „Ursprünglich eine medizinische Rezeptur“, für mich ein Brechmittel, und da fängt es schon an mit dem Geschmack, der eben sehr unterschiedlich ist.

Das zeigt auch der Handkäse mit Musik, der für einige Mitmenschen völlig ungenießbar ist. Anders gesagt: In diesem Buch lernt man Speisen kennen, die dort, wo sie gegessen werden, was ganz Normales sind. Hierzulande würde man ausrufen: Ekelhaft! Nehmen wir z. B. *Awarma*, ein Lammschwanz-Confit, das im Libanon zum Frühstück mit Eiern verspeist wird. Was darüber und über die Fettschwanzschafe auf der nächsten Seite berichtet wird (S. 115f.) ist für mich nicht appetitanregend, obwohl ich ansonsten ziemlich neugierig bin, wenn es um fremde Speisen geht. Das schottische *Haggis* habe ich mir erspart, doch Kartoffelchips mit *Haggis*-Geschmack oder einen *Haggis*-Pie fand ich gar nicht so schlecht. Und vielleicht fahre ich demnächst mal zum schottischen *Haggis*-Weitwurf-Wettbewerb, um zu erleben, wer den bestehenden Weltrekord (66 Meter) überbietet. Zur Erinnerung: Hier handelt es sich um einen Schafsmagen, der mit Schafsinnereien, Zwiebeln, Hafermehl, Nierenfett und Gewürzen gefüllt wird. (S. 24f.)



Die Mopane-Raupen isst man in Simbabwe, über das Internet kann man sie beziehen. „Ihr erdig-pflanzliches Aroma hat eine würzige Note, die manche mit einem durchgebratenen Steak vergleichen. (S. 235) Sehr proteinhaltig, aber mir wird es nicht in den Sinn kommen, sie zu bestellen. Auch wohl keine *Jumiles*, Käfer mit Zimtgeschmack, die man für wenig Geld in Mexiko auf dem Markt kaufen kann. (S. 385) Dann stößt man bei der Lektüre auf Speisen, die man ohne Probleme zu sich nehmen wird, z.B. die Milcharte, die in Südafrika sehr beliebt ist. Dazu gibt es mal wieder ein Rezept mit Zutaten, die man auch hierzulande bekommt. (S. 234) Wie wäre es mit einem Snack aus geliertem Blut? Sehr beliebt in Chile. (S. 421) Gab es zum Abendmahl Brot und Wein für Jesus und seine Jünger? Oder doch ein gebratenes Meerschweinchen mit *Chicha*, dem peruanischen Trankopfer? (S. 430)

Wie schon gesagt: Man kann sich in dieses Buch vertiefen, man kann einiges probieren. Die vielen Fotos können dazu verleiten. Lassen Sie sich überraschen! Es bleibt zu vermerken, dass es sich um ein „Atlas-Obscura-Buch“ handelt. Es gibt nämlich noch den „Atlas Obscura“ (978-3-442-39318-3), darin werden die „Entdeckungsreisen zu den verborgenen Wundern der Welt“ vorgestellt. Das ist kein gewöhnlicher Reiseführer. „Er ist vor allen Dingen ein Buch zum Lesen und Träumen – ein Panorama unerwarteter, bizarrer und mysteriöser Dinge, eine Reise zu den absonderlichsten und verrücktesten Orten der Welt.“ Weitere Informationen ► [hier](#).