



Alexandre Dumas

Kleines Wörterbuch der Kochkünste

★★★★★

a.d. Französischen, herausgegeben und mit einem Nachwort von Joachim Schultz, ill. von Pauline Altmann

Matthes & Seitz 2020 · 231 S. · 18.00 · 978-3-95757-614-9

„Möglicherweise findet man sich nach der Lektüre auch völlig unvermittelt in der eigenen Küche wieder – bei der minutenlangen liebevollen Betrachtung einer einzigen Zwiebel“ – so bewirbt der Verlag das Buch auf der Rückseite. Und das zeigt uns schon, dass wir es keineswegs mit einem gängigen Kochbuch zu tun haben, das vielleicht nur etwas altmodisch wäre. Allein das Äußere besticht: ein kleinformatiges Buch in Ganzleinen und solider Fadenbindung, dazu mit einem rosafarbenen Lesebändchen, das die Farbe der Schrift aufnimmt. Zweifellos, es ist schon deshalb seinen Preis wert.

Die Betrachtung der Zwiebel also, wie es sich für einen Philosophen gehört. Denn als solcher erweist sich Dumas mit diesem Büchlein, und wer ihm erst einmal auf den ersten 30, 40 Seiten gefolgt ist, der wird vermutlich tatsächlich wenigstens eine Zeitlang einen neuen Blick auf Kochzutaten annehmen. Es sind oftmals fast ausufernde Informationen, mit denen Dumas den Leser versorgt, er hat ganz aus seinem Wissen geschöpft. Aber es ist kein Fachbuch geworden in seinen Augen: „Ich wollte von den Laien gelesen und von den Fachleuten konsultiert werden.“ (6) Und nachdem man das begriffen hat, wird auch klar, wie umfassend der Titel ist (jedenfalls der deutsche; der Titel des französischen Originals wird – fast unverzeihlich – im Impressum nicht genannt). „Kochkünste“ also, das heißt nicht einfach nur etwas aufgewertete Rezepte, sondern das ganze Wissen drum herum, von den erlesenen Zutaten über deren beste Zubereitung bis hin zu einer Unzahl von Episoden und Ereignissen, die das eine oder Lebensmittel – vorzugsweise Gemüse, Fisch und Fleisch – oder daraus entstandene Gericht begleitet haben: Das ist teilweise Geschichtsunterricht pur.

Dazu holt Dumas weit aus und spannt immense Bögen zwischen Ländern und Zeiten. Beim Thema „Wein“ zum Beispiel springt er mit seiner typischen Leichtigkeit zwischen Alexander dem Großen in Persepolis und Babylon, der Völkerwanderung, der Geschichte des Wortes „Wein“, zwischen den Weinen der Römer und der Griechen und ihrem Anbau und stellt sein geschichtliches Wissen zur Schau durch die mühelose Kenntnis der Konsuln, erfreut mit eingestreuten Anekdoten, überrascht mit Fachkenntnissen und trägt mit vielen glänzend erzählten Episoden aus seinen eigenen reichen Erfahrungen und Erlebnissen bei.



Der Leser kann nicht alles überprüfen, aber die Gelehrsamkeit beeindruckt und auch die gewählte Form der Darstellung und die anspruchsvolle Sprache. Ein großes Lob an den Übersetzer Franz Joachim Schultz, der dieser Sprache Rechnung getragen hat und trotz der oft weitschweifenden, schwierigen Syntax den gehobenen Stil durchweg eingefangen und aufrecht erhalten hat.

Von den oben genannten Laien muss Dumas allemal ein hervorragendes Bild gehabt haben, denn er mutet ihnen einiges zu, wie gesagt an seiner Sprache, aber auch an den Inhalten, so etwa wenn er das Menü beschreibt, das er einst seinen Gästen bereitete und bei dem allein schon die Vorspeise aus „Tomatensuppe mit Garnelenschwänzen, Hummer à l’américaine, Scholle in normanischer Soße, Makrelen à la Maître d’Hôtel, Nierchen in Champagner geschmort“ besteht. Ach, wer wird sich zu seiner Zeit von den „Laien“ daran delectiert haben! Und so erfährt der Leser neben erlesenen Rezepten wohl alles zu den einzelnen Gemüsesorten, zu diversem Fleisch und Fischarten, zu Pilzen und Soßen. Das Register am Ende verdeutlicht, dass jeweils eine teils ausschweifende Beschreibung der jeweiligen Zutat vorausgeht, der dann einzelne Rezepte folgen.

Sehr erfreulich und nützlich sind am Ende neben dem Inhaltsverzeichnis mit Rezepten die übersichtlichen Lebensdaten zu Dumas, die schön den Zusammenhang zeigen zwischen dem privaten und dem schriftstellerischen Leben, ein Personenverzeichnis zu den wichtigsten im Text Genannten, die alle auch einen gastronomischen Bezug haben, sowie ein Nachwort des Herausgebers zu Alexandre Dumas, in dem er dessen Lebensweg nachzeichnet, sofern dieser mit Kochkünsten zu tun hatte. Das vermittelt einen sehr schönen abgerundeten Eindruck von Person und Buch.

Ein auch optisch und haptisch ein sehr schöner kleiner Geschenkband, mit dem man einem besonderen Menschen eine besondere Freude machen kann. Vorausgesetzt, er isst gern.