



Aleksandra & Daniel Mizieliński, Natalia Baranowska

Alle Welt zu Tisch ★★★★★

Das große Buch vom Essen, Kochen & Schmecken

aus dem Polnischen von Thomas Weiler

Moritz 2021 · 115 S. · 29.00 · ab 8 · 978-3-89565-420-6

Früher konnte man an den Gerichten auf der Speisekarte oder auch zuhause deutlich erkennen, auf welchem Kontinent, in welchem Land, manchmal sogar in welchem Ort man sich befand. Typische Gerichte gibt es auch heute noch, aber das Spektrum ist durch Migration und Globalisierung viel weiter gefächert und oft international. Erst seit

wieder verstärkt auf Regionalisierung, Nachhaltigkeit und saisonale Produkte geachtet wird, liegt das Hauptaugenmerk nicht mehr unbedingt auf ständiger und allgegenwärtiger Verfügbarkeit auch der exotischsten Zutaten. Doch warum gibt es eigentlich regionale Küchen, regionale Zubereitungsarten und regionale Lieblingszutaten?

Dieses Buch nimmt sich eine wahre Herkulesaufgabe vor: Es unternimmt eine kulinarische Reise durch 26 Länder auf 5 Kontinenten und entdeckt dabei, wie und was in der Welt gegessen wird und warum das eigentlich so unterschiedlich ausfällt. Die polnischen Autoren legen ihr Werk fast als eine Art Wimmelbuch an, versammeln Hunderte von Detailinformationen mit Hintergründen und Rezepten und würzen ihr „Menü“ mit eindrucksvollen und sehr charakteristischen, starkfarbig kolorierten Zeichnungen, die den Texten einen gleich gewichteten Gegenpol verschaffen. Diese Technik erfreut nicht nur das Auge, sie animiert auch zu ständigem Weiterschauen und -blättern und vermeidet Überfüllung, obwohl die reine Stoffmenge erheblich ist. Die Ähnlichkeiten zu ihrem DJLP-prämierten [Auf nach Yellowstone](#) (10) sind deutlich, aber in beiden Fällen sehr vorteilhaft.

Woher die Produkte und Rezepte stammen, erklärt sich einfach schon aus den im Innencover abgedruckten Weltkarten, wo die Länder mit Seitenzahlen verknüpft sind. Wer gezielter suchen möchte, findet am Buchende zwei Register: Einmal die Rezepte und Zutaten in alphabetischer Reihung, dazu aber inklusive der im Buch geschilderten geschichtlichen Ereignisse auch noch in einem chronologischen Register. Man könnte also z. B. nach dem japanischen Wasabi ebenso anhand seiner Entdeckung als Gewürz (um 750 n. Chr.) wie nach dem Ort der Erwähnung (S. 24, 25) forschen. Die Ausgestaltung der Rezepte folgt dabei dem Standard guter Kochbücher, dennoch sollte man dieses Buch nicht in erster Linie als Zubereitungsanleitung verstehen – es ist weit mehr als das.

Nehmen wir als Beispiel das Kapitel über Brasilien, ein Land, das wenige als Erstes mit seiner Küche verbinden werden. Einem comicartigen Bild der Hauptstadt Brasilia folgt zunächst ein Blick auf die historischen Entwicklungen des Landes: Meistverwendete Lebensmittel der Ureinwohner, die Eroberung durch die Kolonialmacht Portugal, die hierdurch veränderte Bevölkerung mit dem resultierenden Einfluss europäischer und afrikanischer Essgewohnheiten. Dann werden zunächst typische Landes-



früchte vorgestellt: Cashew- und Paranüsse, Ananas, Maniok und Guaraná, wobei der ziemlich gruseligen Geschichte hinter der Guaraná-Pflanze, die bei uns als Wachmacher in Getränken Verwendung findet, die noch grausigere Legende der Açai-Beeren angeschlossen wird. Über all diese Früchte und Pflanzen erfahren wir spannende Details und können uns mit der Herstellung von *Pão de Queijo*, einer Art Käsebrötchen, sowie den *Brigadeiro* genannten Kaymak-Pralinen den landestypischen Geschmack nach Hause holen.

Die Zusammenstellung und die Art der Auswahl von Zutaten und Speisen variiert auf jeder Seite, macht aber stets Appetit auf neue Gaumenreize und verrät wenig bekannte Geheimnisse rund um das Essen und Trinken in den unterschiedlichen Ländern. Faszinierend sind auch die Informationen über Lagerung und Haltbarmachung, Märkte und Bezugsmöglichkeiten, Herkunft und Ausbreitung ursprünglich sehr regionaler Pflanzen: Kartoffeln, Kaffee und Tee sowie Gewürze seien dafür als typische Beispiele genannt. Man ist nach der Lektüre nicht nur viel klüger, man kann auch so manches scheinbar Alltägliche besser wertschätzen – und Appetit macht das Buch auch. Wieder einmal ein Volltreffer in Bestform.