

Ein „wunderlicher Streifzug durch Jahrtausende des kulinarischen Wahnsinns“



Tobias Roth & Moritz Rauchhaus (Hgg.)
**Die Speise- und Wunderkammer
der exzentrischen Küche**
Grafisch in Szene gesetzt von studio stg



Verlag das kulturelle Gedächtnis 2022 · 320 Seiten · 28.00 · 978-3-946990-65-9

Die *Wunderkammer* war ein beliebtes „Medium“ für wohlhabende Menschen, mit dem sie ihre Kenntnisse und Besitztümer präsentieren konnten. Bei Wikipedia kann man sich darüber informieren. An anderer Stelle lesen wir:

„In den Wunderkammern und Kuriositätenkabinetten der Renaissance liegen die Wurzeln unserer heutigen Museen. Zumeist an Fürstenhöfen angesiedelt, versammeln sie das Wissen ihrer Zeit, das Seefahrer, Abenteurer und Händler aus den damals Teilen Welten nach Europa brachten.“

Dieses Buch ist gewissermaßen auch eine Wunderkammer, in der die Herausgeber alles Mögliche und Unmögliche zum Thema „Essen und Trinken“ versammelt haben. Zum Beispiel einige Menüs vom „Gastmahl des Trimalchio“ des Petronius bis in die heutige Zeit. Da hätte man noch einige illustre Beispiele hinzufügen können, etwa das „erlesene Diner nur vom Ochsen“ aus dem *Wörterbuch der Kochkünste* von Alexandre Dumas. Es wundert mich, dass die Herausgeber gerade dieses Diner nicht mit aufgenommen. Dumas' Wörterbuch ist ihnen nicht unbekannt, denn sie haben einige „Gelehrte Häppchen aus Dumas' *Grand Dictionnaire de Cuisine*“ aufgelistet. (S. 41–47, siehe auch ► *Das kleine Wörterbuch der Kochkünste*)

Nun gut, dafür findet man unter dem Stichwort „Literaturen“ auf das ganze Buch verteilt zahlreiche kulinarische Kuriositäten. Einige Beispiele: „Die Opfergaben der Gastrolater an ihren ventripotenten Gott“ von François Rabelais (S. 198), „Haarbonbons“ von Giacomo Casanova (S. 90), „Kopfsalat mit Sahne“ von Franz Kafka (S. 144), „Das große futuristische Bankett“ von Marinetti (S. 30). Hier hätte noch der „Kulinarische Kubismus“ von Guillaume Apollinaire reingepasst. Dafür findet man in diesem Buch „Kulinarische EU-Verbote“ (S. 238 – 240), z. B. die absurden Verordnungen zur Größe von Gurken. Dazwischen stößt man immer wieder auf bemerkenswerte Zitate, etwa von Jean Paul: „Ich habe nie ein Getränk getrunken bloß für meinen Geschmack als das Wasser; jedes andere nur für die Wirkung.“ (S. 73)



Dieses Buch führt in viele Richtungen, einige Überschriften zeigen die Vielfalt: „Gockelbier“, „Vergoldete Hühner mit vergoldeten Knödeln“, „Lichtenbergs Patriotischer Beitrag zur Methyologie der Deutschen“. Zum Stichwort „Orientierungen“ findet man u. a. eine Liste der berühmten Vielfraße. Auf einer Deutschlandkarte stehen einige Lebensmittelmuseen, die man ansteuern könnte: Im hohen Norden das „Pomarium Anglicum“ in Winderatt bis um „Pfefferminzmuseum“ in Eichenau im tiefen Bayern. (S. 72)

Die folgenden Zeilen aus der Einleitung kann man wörtlich oder im übertragenen Sinn verstehen: „Wunderkammern sind Worte des Austauschs, der Begegnung, der gemeinsamen Horizonterweiterung. Hier wird der Brei erst richtig gut, wenn möglichst viele Köche und Köchinnen rühren, kosten und abschmecken.“ (S. 20) Das „Studio stg“ hat das Ganze graphisch gestaltet, in den Farben Blau und Orange, wobei mit dem Orange vielleicht ein wenig übertrieben wurde; aber das ist Geschmacksache - wie manches in diesem Buch. Unter Ihren Verwandten und Bekannten gibt es sicher einige, denen Sie mit diesem Buch eine große Freude machen könnten.