



Mandelbaums Feine Gourmandisen: **Quitte, Marone/Esskastanie, Rote Rübe/Rote Bete, Spargel, Mohn, Holunder, Birne, Artischocke, Pastinak, Avocado, Morchel, Zimt, Steinpilz, Mandel, Sellerie, Safran.** Mandelbaum Verlag, Wien 2015–2017. Jeweils 60 Seiten, 12 Euro

Kulinarische tour d'horizon und des Gaumens

Brevier des guten Geschmacks

Von Lerne von Saalfeld Seit gut zwanzig Jahren gibt es in Wien den Mandelbaum Verlag, der immer wieder mit besonderen Buchreihen überrascht. So zum Beispiel mit der Reihe »Autorinnen feiern Autorinnen«, die mit der Festrede »Über Bertha von Suttner« von Marlene Streeruwitz eröffnet wurde. Der Horizont in diesem Verlag ist weit gespannt; Zeit-, Kultur- und Sozialgeschichte – vor allem jüdisches Leben – und inzwischen auch ein literarisches Programm geben ihm ein charakteristisches Gesicht.

Seit zwei Jahren beglückt den Feinschmecker die Reihe »kleine« beziehungsweise »feine Gourmandisen«, in der erlesene oder auch ganz ordinäre Gewürze und Gemüsearten vorgestellt werden. Den Auftakt bildeten die Quitte, die Marone und die Rote Rübe/Rote Bete. Inzwischen sind dreizehn Bände erschienen, die sich wie ein Brevier des guten Geschmacks lesen und ein Spaziergang durch das weite Feld der Genüsse sind. Ob Holunder oder Avocado – einheimisch und bereits von den Kelten verehrt oder exotisch; ob Morchel oder Steinpilz, die edelsten der edlen Pilze; ob mit Zimt oder Mohn Spezereien der Sonderklasse – die kulinarische tour d'horizon und des Gaumens entfaltet einen aufregenden Blick in historische und kulturelle Esstraditionen. Manches Gewürz geht zurück auf die Zeit der alten Ägypter, wie etwa der Sellerie, die meisten waren bereits im Mittelalter bekannt und wurden nicht selten als Heilkräuter oder kosmetische Hilfsmittel eingesetzt; sie sollten etwa dazu dienen, wie Hildegard von Bingen es sich wünschte, dass »alle Bitternisse deines Herzens versinken«.

Kaiser Augustus war ein Liebhaber des Spargels und wenn er einen Auftrag schnell auf den Weg bringen wollte, verlangte er, dass es schneller gehen müsse, als der Spargel zum Kochen brauche. Aus den griechischen Sagen ist Mohn als Tröster und Linderer von Sorgen bekannt, die Morchel wurde im Mittelalter als »Gold des Waldes« verehrt. Die Artischocke ist nicht nur eine Liebesspeise der Italiener, schon Zeus stellte der wunderschönen Nymphe Cynara nach. Sein Werben blieb vergeblich, und zur Strafe verwandelte der Götter-

vater das Mädchen in eine Artischocke: außen hart und dornig, innen »braucht man Geduld und Umsicht, um ihr weiches, mildes Herz zu erreichen«.

Aber es gibt auch ganz akute Probleme: Avocados, die aus Mexiko und Zentralamerika stammen, erfreuen sich heute so großer Beliebtheit, werden so extensiv angebaut, dass sie zur ökologischen Belastung werden. Für die Produktion von einem Kilogramm Avocados werden je nach Sorte bis zu 1100 Liter Wasser benötigt, im Vergleich dazu genügen der Tomate 182 Liter.

Der Reiz der »kleinen Gourmandisen« besteht in der Vielfalt der Betrachtungsweisen, denn jede Autorin, jeder Autor wählt im Vorwort einen persönlichen Zugang, was sie oder ihn mit der Pflanze verbindet. Meist sind es Erinnerungen aus der Jugendzeit, die auch ganz banal sein können wie bei dem Autor Bruno Ciccaglione die Cynar-Werbung, also die Werbung für den Artischockenlikör, die ihn als Kind in den 1960er, 70er Jahren nachhaltig beeindruckte. Dem Vorwort folgen dann in jedem Band die kulturhistorischen Ausflüge über das jeweilige Gewächs, aber auch Angaben über Anbauggebiete, Aufzucht und – und das macht den Hauptteil jedes Bandes aus – Rezepte über Rezepte, aus allen Erdteilen dieser Welt stammend, die jedem dieser Bändchen ein internationales Flair verleihen. Neben der bekannten Hausmannskost können sich Neugierige auch an mit Brennesseln überbackenen Morcheln gütlich tun. Der Phantasie sind in diesen exquisiten Kochbüchern keine Grenzen gesetzt.

Es ist wohl kein Zufall, dass bereits der erste Band über die Quitte es unter die zehn besten Kochbücher des Jahres 2015 schaffte, nämlich bei »Babette's Spice and Books for Cooks«, dem Spezialisten für Kochbücher und Gewürze.

Jedes Büchlein umfasst sechzig Seiten, gebunden im Format von 11 cm x 19 cm, farblich je nach der Pflanze gestaltet, alle elegant illustriert von Linda Wolfsburger. Jede Ausgabe ist eine bibliophile Kostbarkeit, geschmacklich und ästhetisch. Im Herbst werden die nächsten drei Bände der kleinen Gourmandisen erscheinen: über die Mandel, den Sellerie und über das teuerste Gewürz der Welt, den Safran, der nicht nur, wie im Kinderlied, den Kuchen gel macht, sondern weitaus raffinierter in der haute cuisine eingesetzt werden kann. ■■■■