Buchvorstellung: „Kleiner Atlas der Kulinarik. Genussvolle Geschichten aus aller Welt“ von Martina Liverani

KLEINER

ATLAS DER KULINARIK

Genussvolle Geschichten aus aller Welt

KNESEBECK

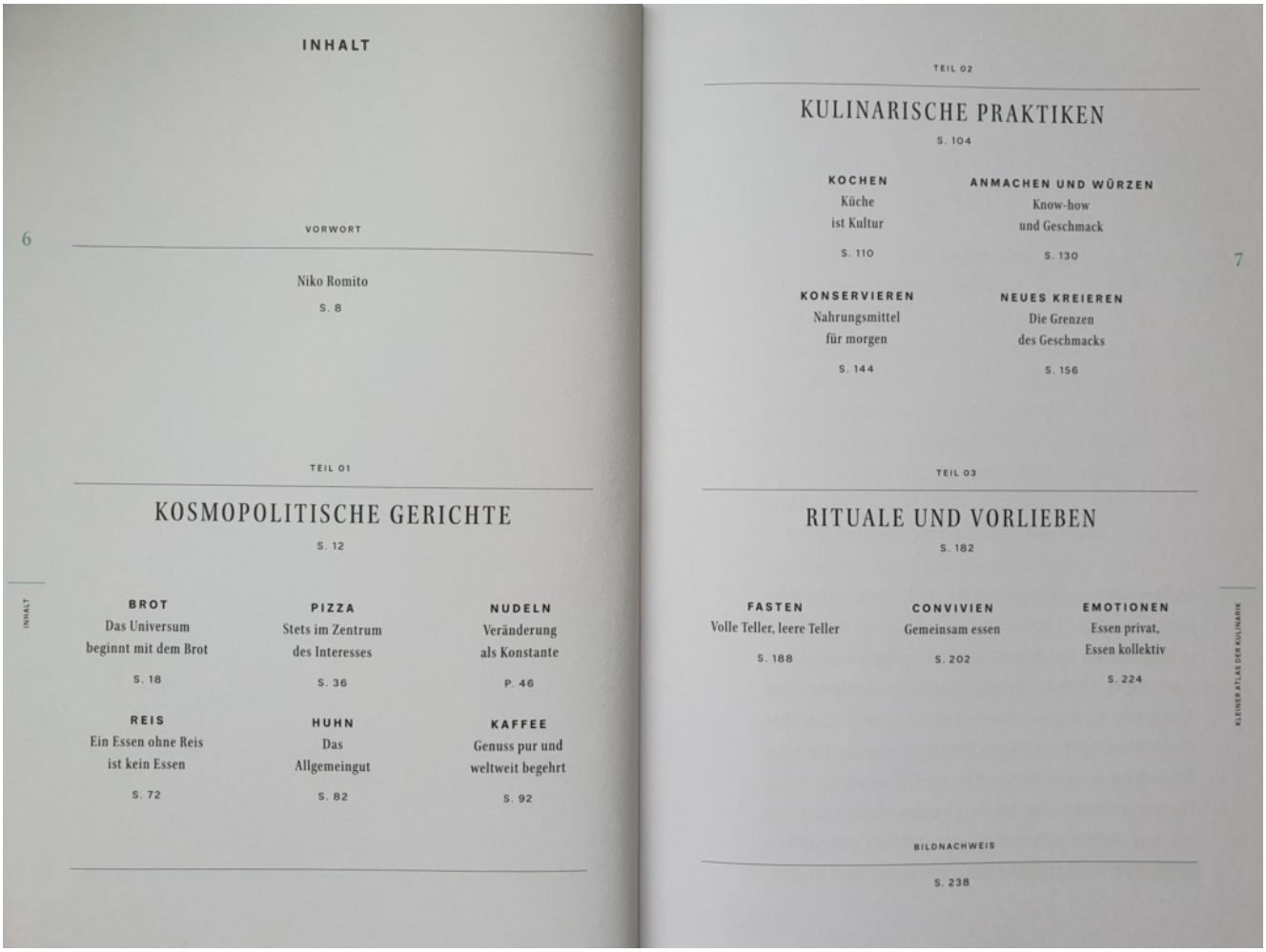
MARTINA LIVERANI

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und ich persönlich finde, es gibt kaum ein schöneres (materielles) Geschenk als Kochbücher. Am allerschönsten finde ich nur, gemeinsam Zeit mit lieben Menschen zu verbringen – was man ja perfekt beim Kochen tun kann. =)

Und falls ihr noch nach schönen Weihnachtsgeschenken sucht, habe ich da 3 tolle Tipps für euch, die alle neu in meinem Kochbuchregal gelandet sind. In den Adventswochen wird es also drei Buchvorstellungen geben.

Heute starte ich mit einem Buch, das keine Rezepte enthält, also auch etwas für kulinarisch Interessierte, die nicht kochen (wollen), ist. Der „Kleine Atlas der Kulinarik“ von der Italienerin Martina Liverani erschien kürzlich im Knesebeck Verlag.

Er nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die Küchen der Welt, zu kosmopolitischen Gerichten, kulinarischen Praktiken, Traditionen und Ritualen.



INHALT

6

VORWORT

Niko Romito
S. 8

TEIL 01

KOSMOPOLITISCHE GERICHTE
S. 12

BROT
Das Universum beginnt mit dem Brot
S. 18

PIZZA
Stets im Zentrum des Interesses
S. 36

NUDELN
Veränderung als Konstante
P. 46

REIS
Ein Essen ohne Reis ist kein Essen
S. 72

HUHN
Das Allgemeingut
S. 82

KAFFEE
Genuss pur und weltweit begehrt
S. 92

TEIL 02

KULINARISCHE PRAKTIKEN
S. 104

KOCHEN
Küche ist Kultur
S. 110

ANMACHEN UND WÜRZEN
Know-how und Geschmack
S. 130

7

KONSERVIEREN
Nahrungsmittel für morgen
S. 144

NEUES KREIEREN
Die Grenzen des Geschmacks
S. 156

TEIL 03

RITUALE UND VORLIEBEN
S. 182

FASTEN
Volle Teller, leere Teller
S. 188

CONVIVIEN
Gemeinsam essen
S. 202

EMOTIONEN
Essen privat, Essen kollektiv
S. 224

BILDNACHWEIS
S. 238

INHALT

KLEINER ATLAS DER KULINARIK

Inhalt

Nach dem Vorwort gliedert sich das Buch in drei Teile: „Kosmopolitische Gerichte“, Kulinarische Praktiken“ und „Rituale und Vorlieben“. Darin werden jeweils mehrere Aspekte beleuchtet, beispielsweise die Geschichte und Vielfalt von Brot, der Siegeszug des Kaffees oder der Pizza, das Anmachen und Würzen oder auch das Konservieren von Nahrung und nicht zuletzt Praktiken wie das Fasten.

Begleitet von Fotos oder auch Illustrationen geht der Leser auf die Reise durch die Geschichte und Verbreitung von Zutaten oder Gerichten, durch die unfassbare Vielfalt an Zubereitungsarten, zur Bedeutung von (gemeinsamem) Essen für die Menschheit und das soziale Miteinander.

Kostprobe?

Wusstet ihr, dass das Chicken Tikka Masala gar kein indisches Gericht ist? Es wurde in Großbritannien von Köchen aus Bangladesch kreiert.

Oder hättet ihr gedacht, dass die gefürchteten Protagonisten aus Horrorfilmen namens Piranha eine häufige Zutat der peruanischen Küche sind?

Kennt ihr die Geschichte um die Erfindung des Caesar Salads? Oder die Bedeutung des Wortes „Kumpan“? All diese kleinen und großen Wissenshappen und noch ganz viele mehr werdet ihr im Buch finden.

Die Autorin hat in ihrem Buch zahlreiche interessante Fakten, Anekdoten, kulturelle Eigenheiten und historische Entwicklungen zusammen getragen. Das Schmökern ist ungemein lehrreich und unterhaltsam und meiner Meinung nach ist das Buch für jeden etwas, der gerne liest und gerne isst – egal, ob man nun lieber essen geht, selbst kocht oder sich von Fertigprodukten ernährt.

174 Der Cyberspace und der bizarre Fall der Spaghetti Bolognese

Es scheint so, als würde man eher die Sprache seines Herkunftslandes aufgeben, als seine Ernährung zu verändern. Das ist auch der Grund, warum das Essen von Einwanderern in ihren Gastländern überlebt und sogar auf fruchtbaren Boden fällt, um zu einem neuen Leben und einer neuen Identität zu finden. Es besteht eine Art Liebesbeziehung zwischen bestimmten Gerichten und denjenigen, die sie an einen anderen Ort überführen, fungieren sie doch als wertvolle Mitgift oder kostbare Ressource. Ähnlich wie große Entfernungen führt auch übermäßige Liebe bisweilen dazu, dass Erinnerungen verschwimmen und wir die Realität zu positiv, wie durch eine rosarote Brille sehen. So entstehen Speisen, die so beliebt sind und so oft nachgeahmt werden, dass sie, vom Ort losgelöst oder völlig grundlos mit ihm verknüpft, zu eigenständigen Gerichten, also zu echten *Fake-Gerichten* werden.

Die einzige Stadt der Welt, in der man keine Spaghetti Bolognese essen kann, ist Bologna. Selbst wenn man die Speisekarten aller Trattorien, Osterien oder Restaurants mit typischer Küche durchblätterte, man fände sie nicht. Sie zu bestellen wäre auch nicht ratsam, denn für bolognesische Köche käme das einer Beleidigung gleich. Wenn es stimmt, dass Traditionen aus erfolgreichen Innovationen resultieren, dann ist die Geschichte der Spaghetti alla Bolognese wahrlich amüsant. Sind sie doch, obwohl sie auf einer Erfindung beruhen, außerhalb Italiens zum Symbol einer Stadt und einer ganzen Küche (der italoamerikanischen) geworden. Die Spaghetti alla Bolognese, also Spaghetti mit Fleischsoße, sind vermutlich entstanden, weil irgendjemand Sehnsucht nach den *tagliatelle al ragù* hatte – neben den berühmten Tortellini eine echte Ikone der bolognesischen Küche –, fern von Italien aber keine Eierbandnudeln bekommen konnte. Und da er weder Lust noch Zeit hatte und auch nicht in der Lage war, sie selbst zuzubereiten, ersetzte er sie einfach durch getrocknete Nudeln, eben Spaghetti, die er mit Fleischsoße anrichtete. Auch in der Variante *»with meatballs«*, also mit Hackbällchen, sind sie sehr bekannt und inzwischen in der italoamerikanischen Küche legendär.

Das Problem ist nur, dass es nirgends in Bologna auch nur den geringsten Anhaltspunkt für ein derartiges Spaghettigericht gibt – vielmehr war es früher, vor allem in der Fastenzeit, sehr beliebt, Spaghetti mit Thunfisch zuzubereiten, und es gibt Bologneser, für die die »echten« Spaghetti alla Bolognese tatsächlich existieren, und zwar mit Fisch.

175

KLEINER ATLAS DER KULINARIK

#foodporn ist ein beliebter Instagram-Hashtag.

Wie der Covertext so schön sagt: *„Ihre köstlichen Geschichten zeigen, dass Freude am Kochen und am gemeinsamen Essen verbindet – ganz egal, welcher Nation man angehört.“*

Ich werde das Buch sicher noch oft zum Stöbern in die Hand nehmen, um eine kurze kulinarische Weltreise zu machen.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

Martina Liverani
„Kleiner Atlas der Kulinarik. Genussvolle Geschichten aus aller Welt“
ISBN: 9783957286802
Knesebeck Verlag
Hadcover, 239 Seiten