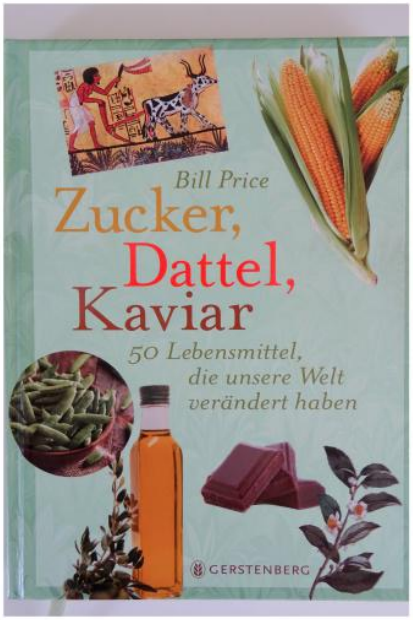
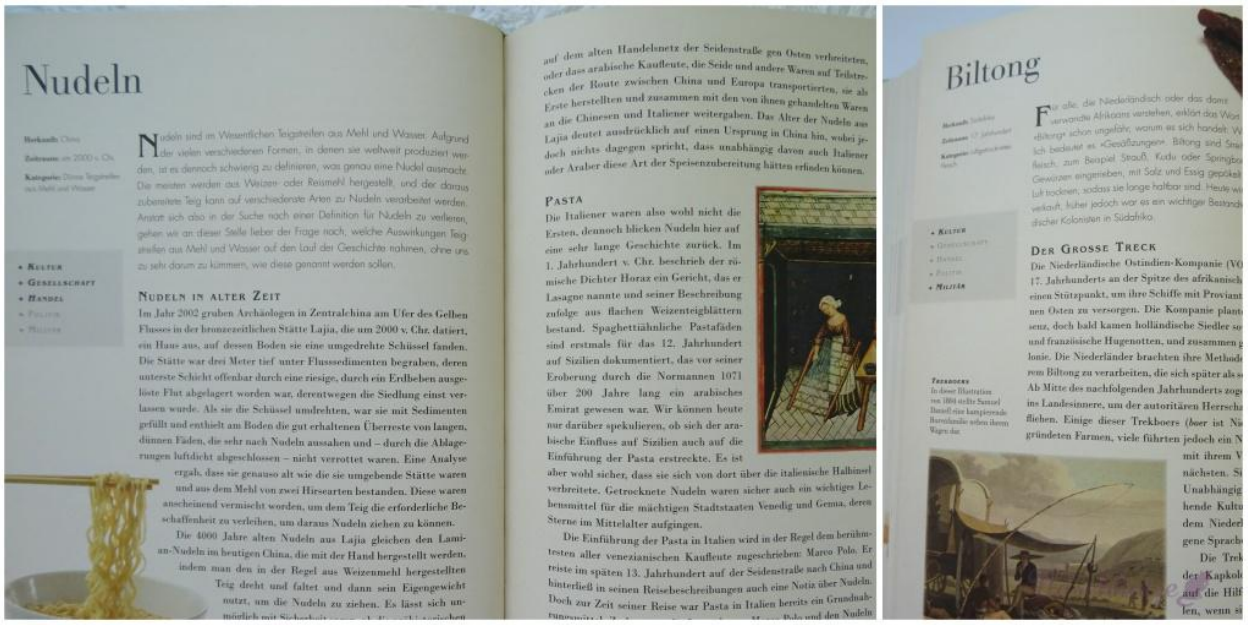
Buchrezension: „Zucker, Dattel, Kaviar. 50 Lebensmittel, die unsere Welt verändert haben“ von Bill Price



Ihr esst nicht nur gerne, sondern interessiert euch für Lebensmittel, deren Herkunft, Geschichte und Bedeutung? Dann ist dieses Buch perfekt für euch!
In „Zucker, Dattel, Kaviar“ lernt man nicht nur unglaublich viel über die Geschichte von Lebensmitteln, sondern auch darüber, wie sie die Geschichte von Staaten oder Völkern entscheidend beeinflusst bzw. verändert haben.

Bill Price stellt in seinem sehr gut recherchierten Buch auf unterhaltsame Weise die „*Geschichte der Wechselwirkungen zwischen den Menschen und ihrer Nahrung [*dar*] – einer stets sehr engen Beziehung, die den Einfluss der Ernährung auf Kulturen und Gesellschaften verdeutlicht*“.
Unverzichtbar für alle Menschen, hat die Ernährung von Beginn

an eine zentrale Rolle gespielt. Je nach Zeit, Kultur und Gegebenheiten der Umwelt unterschied sie sich stark voneinander – was, wie dieses Buch beweist, zu einer spannenden Vielfalt führte.



Nudeln

Nudeln sind im Wesentlichen Teigstreifen aus Mehl und Wasser. Aufgrund der vielen verschiedenen Formen, in denen sie weltweit produziert werden, ist es dennoch schwierig zu definieren, was genau eine Nudel ausmacht. Die meisten werden aus Weizen- oder Reismehl hergestellt, und der daraus zubereitete Teig kann auf verschiedenste Arten zu Nudeln verarbeitet werden. Anstatt sich also in der Suche nach einer Definition für Nudeln zu verlieren, gehen wir an dieser Stelle lieber der Frage nach, welche Auswirkungen Teig streifen aus Mehl und Wasser auf den Lauf der Geschichte nahmen, ohne uns zu sehr darum zu kümmern, wie diese genannt werden sollen.

• Kultur
• Gesellschaft
• Handel

Nudeln in alter Zeit

Im Jahr 2002 gruben Archäologen in Zentralchina am Ufer des Gelben Flusses in der bronzezeitlichen Stätte Lajia, die um 2000 v. Chr. datiert, ein Haus aus, auf dessen Boden sie eine umgedrehte Schüssel fanden. Die Stätte war drei Meter tief unter Flusssedimenten begraben, deren unterste Schicht offenbar durch eine riesige, durch ein Erdbeben ausgelöste Flut abgelagert worden war, derentwegen die Siedlung einst verlassen wurde. Als sie die Schüssel umdrehten, war sie mit Sedimenten gefüllt und enthielt am Boden die gut erhaltenen Überreste von langen, dünnen Fäden, die sehr nach Nudeln aussahen und – durch die Ablagerungen luftdicht abgeschlossen – nicht verrottet waren. Eine Analyse ergab, dass sie genauso alt wie die sie umgebende Stätte waren und aus dem Mehl von zwei Hirsearten bestanden. Diese waren anscheinend vermischt worden, um dem Teig die erforderliche Beschaffenheit zu verleihen, um daraus Nudeln ziehen zu können.

Die 4000 Jahre alten Nudeln aus Lajia gleichen den Lamian-Nudeln im heutigen China, die mit der Hand hergestellt werden, indem man den in der Regel aus Weizenmehl hergestellten Teig dreht und faltet und dann sein Eigengewicht nutzt, um die Nudeln zu ziehen. Es lässt sich unmöglich mit Sicherheit [illegible]

auf dem alten Handelsnetz der Seidenstraße gen Osten verbreiteten, oder dass arabische Kaufleute, die Seide und andere Waren auf Teilstrecken der Route zwischen China und Europa transportierten, sie als Erste herstellten und zusammen mit den von ihnen gehandelten Waren an die Chinesen und Italiener weitergaben. Das Alter der Nudeln aus Lajia deutet ausdrücklich auf einen Ursprung in China hin, wobei jedoch nichts dagegen spricht, dass unabhängig davon auch Italiener oder Araber diese Art der Speisenzubereitung hätten erfinden können.

Pasta

Die Italiener waren also wohl nicht die Ersten, dennoch blicken Nudeln hier auf eine sehr lange Geschichte zurück. Im 1. Jahrhundert v. Chr. beschrieb der römische Dichter Horaz ein Gericht, das er Lasagne nannte und seiner Beschreibung zufolge aus flachen Weizenteigblättern bestand. Spaghettiähnliche Pastafäden sind erstmals für das 12. Jahrhundert auf Sizilien dokumentiert, das vor seiner Eroberung durch die Normannen 1071 über 200 Jahre lang ein arabisches Emirat gewesen war. Wir können heute nur darüber spekulieren, ob sich der arabische Einfluss auf Sizilien auch auf die Einführung der Pasta erstreckte. Es ist aber wohl sicher, dass sie sich von dort über die italienische Halbinsel verbreitete. Getrocknete Nudeln waren sicher auch ein wichtiges Lebensmittel für die mächtigen Stadtstaaten Venedig und Genua, deren Sterne im Mittelalter aufgingen.

Die Einführung der Pasta in Italien wird in der Regel dem berühmtesten aller venezianischen Kaufleute zugeschrieben: Marco Polo. Er reiste im späten 13. Jahrhundert auf der Seidenstraße nach China und hinterließ in seinen Reisebeschreibungen auch eine Notiz über Nudeln. Doch zur Zeit seiner Reise war Pasta in Italien bereits ein Grundnah-

Biltong

Für alle, die Niederländisch oder das damit verwandte Afrikaans verstehen, erklärt das Wort [illegible] schon ungefähr, worum es sich handelt: W[illegible] bedeutet es »Gesäßzungen«. Biltong sind Streifen Fleisch, zum Beispiel Strauß, Kudu oder Springbock, mit Gewürzen eingerieben, mit Salz und Essig gepökelt, an der Luft trocknen, sodass sie lange haltbar sind. Heute weltweit verkauft, früher jedoch war es ein wichtiger Bestandteil der Ernährung frischer Kolonisten in Südafrika.

• Kultur
• Gesellschaft
• Handel
• Politik
• Militär

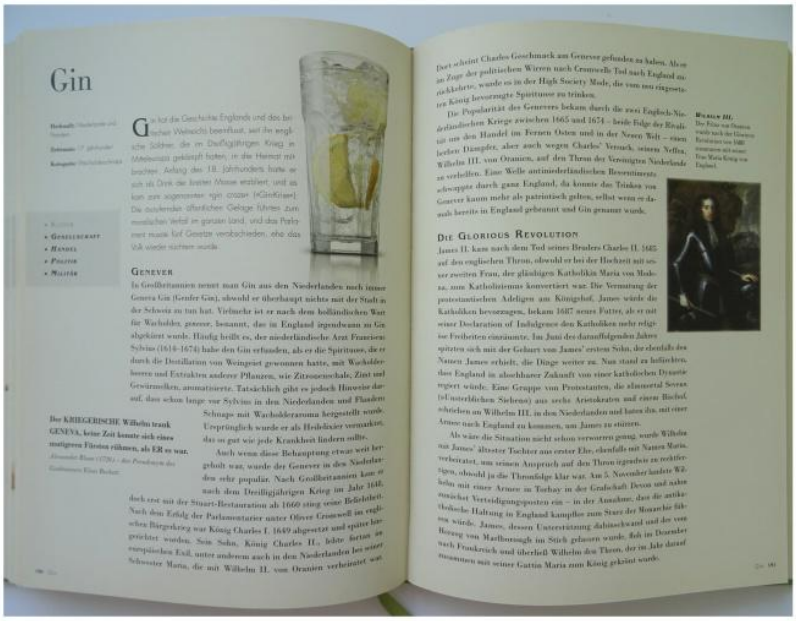
Der Große Treck

Die Niederländische Ostindien-Kompanie (VOC) [illegible] 17. Jahrhunderts an der Spitze des afrikanischen Kontinents einen Stützpunkt, um ihre Schiffe mit Proviant für den langen Osten zu versorgen. Die Kompanie plante [illegible] senz, doch bald kamen holländische Siedler sowie deutsche und französische Hugenotten, und zusammen [illegible] lonie. Die Niederländer brachten ihre Methode, Fleisch mit Salz und Essig zu Biltong zu verarbeiten, die sich später als [illegible] Ab Mitte des nachfolgenden Jahrhunderts zogen [illegible] ins Landesinnere, um der autoritären Herrschaft [illegible] fliehen. Einige dieser Trekboers (*boer* ist Niederländisch für Bauer) gründeten Farmen, viele führten jedoch ein Nomadenleben mit ihren Viehherden [illegible] nächsten. Sie [illegible] Unabhängigkeit [illegible] hende Kultur [illegible] dem Niederländischen [illegible] gene Sprache [illegible] Die Trekboers [illegible] der Kapkolonie [illegible] auf die Hilfe [illegible] len, wenn sie

Grob chronologisch gegliedert, stellt das Buch Bekanntes und Unbekanntes vor. Nach dem Titel gibt es immer kurze Infos zu „Herkunft“, „Zeitraum“ und „Kategorie“ sowie ein Kästchen, in dem die Begriffe fett gedruckt sind, die von diesem Lebensmittel stark beeinflusst wurden, beispielsweise „Handel“ und „Militär“ bei „Corned Beef“, dem gepökelten Fleisch in Dosen.

Das Buch lädt zum Schmökern und Lernen ein. Wusstet ihr, dass „Vindaloo“ ein scharfes Curry aus Goa ist oder dass die Jaffa-Kekse mit Orangengelee ihren Namen von der Jaffa-Orange haben, die seit dem 19. Jahrhundert in Arabien angebaut und von Jaffa aus exportiert wurde?
Im Kapitel „Bananen“ erfuhr ich, woher der Begriff „Bananenrepubliken“ stammt, in „Gin“, dass es Anfang des 18. Jahrhunderts in Großbritannien eine „Gin-Krise“ mit ausufernden Gin-Gelagen gab, die mit fünf neuen Gesetzen bekämpft werden musste.
Selbst lieb gewonnene französische Patisserie begegnet einem: „Madeleines“, kleine Biskuitkuchen, hätte man jetzt nicht für weltbewegend gehalten. Sie haben jedoch die

Literaturgeschichte entscheidend geprägt, nachdem Proust sie in seinem Hauptwerk erwähnte.
Natürlich finden sich auch „Coca Cola“, „Hamburger“ und „Campbell´s Dosensuppe“ in diesem Buch wieder, denn die kennt natürlich jeder. Auch über die Geschichte des „Starbucks Coffee“ lernt man eine Menge oder wie die Technik des heutigen Tiefkühlfischs entwickelt wurde.
Sogar „Biltong“ hat ein eigenes Kapitel. Kennt ihr das? Mir ist es von meinen Kapstadtaufenthalten geläufig, denn aus Südafrika kommt das luftgetrocknete Fleisch auch, das noch heute ein beliebter Snack ist. Zu Zeiten der Kolonialherrschaft spielte es jedoch eine wichtige Rolle für Kultur und Militär!


Gin

Genever

Die Glorious Revolution

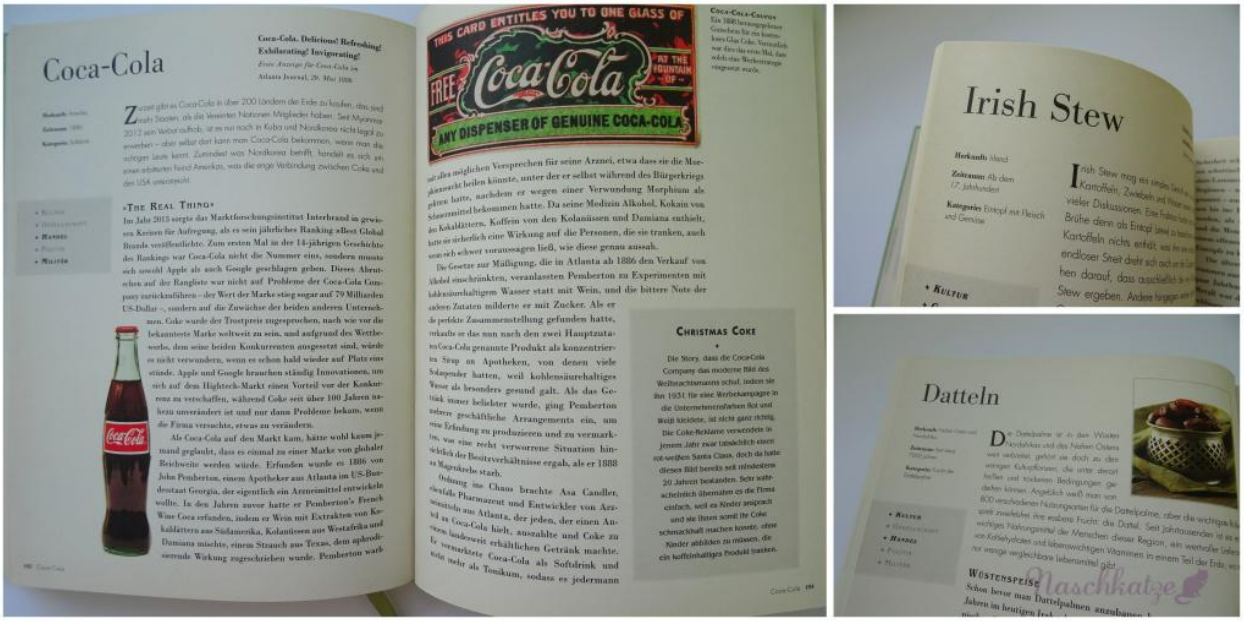
Starbucks Coffee

Land des Kaffees

Um noch einige interessante Kapitel zu nennen: „Bier“, „Schokolade“, „Nudeln“, „Mais“, „Paella“, „Datteln“, „Pekingente“, „Tee“, „Zucker“ und „Mayonnaise“…

Im Klappentext steht: „*Supermarktregale, die von Lebensmitteln aus aller Welt überquellen, sind für uns heute eine Selbstverständlichkeit. Wenn wir einen Moment innehalten und darüber nachdenken, wo all diese Waren herkommen und wie sie so praktisch verpackt in den Regalen landen, wird uns der Zusammenhang zwischen der Nahrung, die wir zu uns nehmen, und unserer Lebensweise erst richtig bewusst*“. Ein wahres Wort, das dieses Buch umso wertvoller und lesenswerter macht.

Ich kann jedem nur raten, sich diesen informativen und unterhaltsamen Schmöker zuzulegen! Das Buch macht Spaß und vermittelt dabei auch noch unglaublich viel Wissen – wann kann man das schon von einem Buch behaupten?



In diesem Sinne, habt genussvolle Tage und genussvolle Lesestunden!
Eure Judith
♥

Bill Price: „Zucker, Dattel, Kaviar. 50 Lebensmittel, die unsere Welt verändert haben“
Gerstenberg Verlag, 24,95 Euro.
ISBN: 978-3-8369-2117-6