

"Von der Kochkunst , der Raffinesse der Würzung und deren Auswirkungen auf Weltwirtschaft und Gesellschaft"

"Eine Speise gut zuzubereiten ist eine Kunst, sie gut zu würzen ist eine Vollendung. Gewürze und Rezepte - Eine Reise durch die Zeit und durch die Geschmäcker, ein weiter Weg auf der seidenen Straße der Kochkünste, entlang antiker Seerouten, weitab in fernen Ländern" so heißt es im Klappentext dieses Buches und eine Reise ist es gewiss. Dieses Werk ist kein einfaches Rezeptbuch zum Nachschlagen, sondern eine Sammlung geschichtlicher sowie aktueller Fakten zum Thema Kochkultur und Gewürze.

Schon das Vorwort bietet einige aufschlussreiche Informationen, wie die Tatsache, dass das heute so beliebte Getränk Coca-Cola ursprünglich die Gewürzmischung eines Apothekers war. Die darauf folgenden Kapitel sind allesamt sehr informativ und behandeln Themen wie die Farben und Gerüche von Gewürzen sowie deren medizinischen Nutzen, Geschmäcker unterschiedlicher Kulturen und Zeitepochen, Sitten bei Tisch und allerlei lehrreiche Fakten zu den gebräuchlichsten Gewürzen wie Salz, Zucker oder auch Knoblauch.

Immer wieder stößt man beim Lesen auf das ein oder andere Rezept, manche sehr klassisch und einfach wie die "Bechamelsauce" andere aufwendiger und exotischer wie der "Truthahn in Schokoladensauce mit Chilis." Auch ein Standardrezept aus Kriegszeiten wird vorgestellt und erinnert den Leser daran, das gute Essen, das er heute meist genießen kann, nicht als selbstverständlich hinzunehmen.

Abbildungen aus der Universitätsbibliothek Wien ergänzen den Band und machen ihn noch ansprechender und interessanter.

Die beiden Autoren Paolo Budroni und Manfred Pittioni haben ein außergewöhnliches Werk geschaffen, das die Verbindung zwischen Gewürzen, ihren Ursprüngen und Bedeutungen sowie der Kochkunst in Vergangenheit und Gegenwart darstellt.

Julia Krsnic22.02.2016

Quelle: www.literaturmarkt.info