

# Büchertopf

*Für alle, die beim Wort «Verschlingen» zuerst an Bücher statt ans Essen denken*

Ein erstaunliches Buch, das die Geschichte des Verhältnisses des Menschen zu seiner Ernährung darstellt, ist dem Historiker M. Montanari gelungen. Er schildert, beginnend im spätrömischen Reich, wie die Vorlieben und Regeln sich über die Jahrhunderte verändert haben. Es wird klar, daß nicht nur materielle Bedingungen (technischer Fortschritt, Bevölkerungsdichte) sondern ebenso sehr die sozialen Veränderungen das Verhältnis zum Essen prägen. Trotz aller Anekdoten verliert der Leser nie den Faden der Geschichte, doch regen sie zum Nachdenken an darüber, wie zeitgebunden denn alle die Dinge sein mögen, die uns so normal erscheinen: Supermärkte, Tiefkühltruhen, Nahrung «die wir nicht kennen» (deren Ursprung und Herstellung uns fremd geworden sind), aber auch Konsumgesellschaft und Schlankheitswahn ...

Durch all diese Beliebigkeit hindurch schimmern aber immer wieder allgemeine Paradigmen: Hunger und Freßsucht, Satttheit und Fasten, Brot gegen Fleisch, Weißbrot gegen Schwarzbrot ... Denn auch unsere heutigen Ernährungsgewohnheiten sind das Erbe dieser tausendjährigen Geschichte, was Montanari nur andeutet. Doch das wäre schon wieder ein anderes Buch.

**Massimo Montanari**

**Der Hunger und der Überfluß**

Kulturgeschichte der Ernährung in Europa (ital. La fame e l'abbondanza)

C. H. Beck 1993

Prädikat: von führenden Medievisten empfohlen

\*\*\*

In einer atomisierten Konsumgesellschaft Ganzheitlichkeit zu leben, ist nicht einfach. Eine Hilfe, dies beim Kauf der Lebensmittel zu tun, bietet die entsprechende Ausgabe des rororo-

Unternehmenstesters (den es auch für andere Branchen gibt). Hier wird Unternehmen für Unternehmen unter die Lupe genommen nach folgenden Kriterien: Informationsoffenheit, Verbraucherinteressen, Arbeitnehmerinteressen, Frauenförderung, Behinderteninteressen und Umweltengagement. Andere Bereiche wie GenTech, Tierschutz und Dritte Welt werden nur gestreift oder (noch) nicht angesprochen (z. Bsp. Auswüchse der Werbung).

Obwohl die Erfüllung der Kriterien auch grob angezeigt wird, ist es doch notwendig die in einem sehr sachlichen Ton gehaltenen Detailinformationen nachzulesen. Dann entdeckt man, daß im Bereich Umwelt fast alle größeren Unternehmen nur dank ihrer Vorzeige-Hochglanz-Projekte mit einem Häkchen (Kriterien weitgehend erfüllt) belohnt werden. Allerdings belastet die Lebensmittelbranche von ihrer Natur her die Umwelt wohl nicht allzusehr (Landwirtschaft ausgenommen). Anders sieht dies mit der Dritten Welt aus, und die hier zusammengetragenen Einzelinformationen können der Komplexität von Terms of trade und Geopolitik nicht gerecht werden.

Die Autoren sind sich dieser Grenzen bewußt, und arbeiten daran, sie zu erweitern. Soweit aber die Probleme erfasst sind, ist dies sehr gründlich und mit viel Ernst geschehen. Die Idee des Buches ist sicher sinnvoll. Wünschenswert wäre Ausweitung der Kriterien in der gleichen Linie, sowie der Ausbau der Hintergrundartikel, insbesondere zur Dritten Welt. Die uns vorliegende Ausgabe ist ein zwar nicht mehr ganz aktuelles, aber immer noch sehr nützliches Nachschlagewerk, das vom Markennamen eines Produkts zu einer der über siebzig Beschreibungen von in Deutschland aktiven Unternehmen führt.

**R. Dammann und F. Strickstrock**

(Herausgeber)

**Der Unternehmenstester der Lebensmittelbranche**

Ein Ratgeber für den verantwortlichen Einkauf, rororo 1995

\*\*\*

Ein weiteres Problem der modernen Ernährung wird von «Die Suppe lügt» angeschnitten, das der künstlichen Geschmackserzeugung. Eine Besprechung ist im Zeitmagazin vom 14.11.97 erschienen und wurde in *forum* Nr 180 abgedruckt.

**Hans-Ulrich Grimm**

**Die Suppe lügt**

Die schöne neue Welt des Essens

J. G. Cotta 1997

\*\*\*

Ein französisches Buch beschäftigt sich mit den chemischen und physikalischen Phänomenen, die dem Kochen zugrunde liegen. Dabei geht es weniger darum, dem Leser diese Wissenschaften schmackhaft zu machen, als dem Genuß des Gaumens den Genuß des Großhirns hinzuzufügen, indem man versteht, wie und warum die Rezepte der Nahrungszubereitung funktionieren. Darüber hinaus erschließen sich neue Möglichkeiten: von der Variierung eines bekannten Rezeptes und der Übertragung von Zubereitungsmethoden auf andere Nahrungsmittel bis hin zu komplexen Menüs wie Doppelt gebackene Ente à la Pravaz-Cointreau (nacheinander im Backofen und in der Mikrowelle).

**Hervé This**

**Les secrets de la casserole**, Belin 1993

**RK**