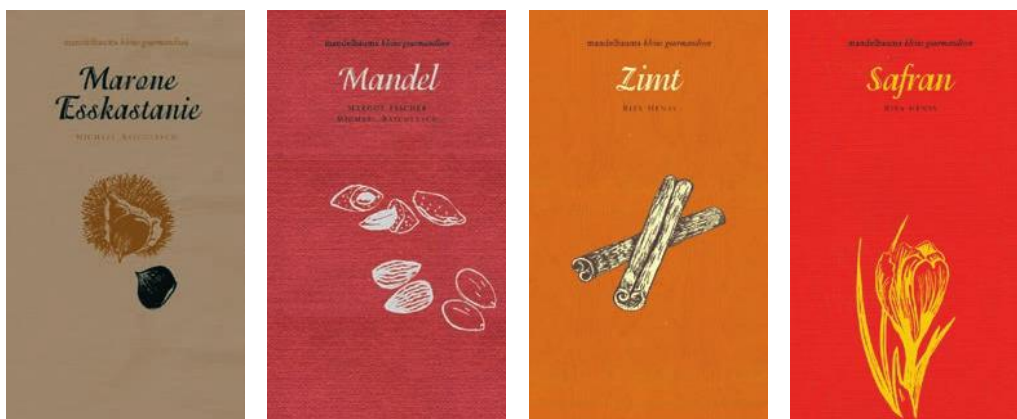


Wie Bücher wirken

## Genüsse und Geschmäcker – Mandelbaums „kleine gourmandisen“



Auswahl „kleiner gourmandisen“: „Wie ein exakt abgemessener gestrichener Teelöffel“

**W**as wäre der Glühwein ohne Zimt, was die Süßkartoffel ohne Ingwer oder ein Trutzhahn ohne Kastanien? Man würde vielleicht angeschickert und satt, das ja, aber zugleich bliebe all das auch ohne Pfiff, Würze und gesteigerte Gaumenfreude.

Diesen kleinen aber entscheidenden Beigaben und Zutaten widmen sich die kleinen gourmandisen aus dem Mandelbaum Verlag. Längst ist ja das Bewusstsein für Delikatessen allgemein, ist der Gourmet eine ziemlich alltägliche Erscheinung und das Tischgespräch über Spezialitäten keine besondere Herausforderung mehr.

Aber wenn wir heute wie selbstverständlich das Genießen in den Mittelpunkt stellen, als sei unsere Fähigkeit dazu etwas, das uns auszeichnet, etwas, das wir in einigen Buchhandlungen sogar als eigene Warengruppe vorfinden, dann gibt es dafür eine Voraussetzung, an die man weniger denkt.

Voraussetzung ist eine stabile gesellschaftliche Ordnung. Sie erst ermöglichte es, Gaumenfreuden, die bislang als unkontrollierbare Leidenschaften betrachtet wurden, im Laufe des 19. Jahrhundert zuzulassen. Nun wurde es möglich, die zumeist religiös begründeten Restriktionen aufzugeben und einen eigenen

Geschmack auszubilden. „Die individuelle Ordnung trat an die Stelle der gesellschaftlichen Ordnung.“ (Jean-Claude Kaufmann)

Aber auch die individuelle Ordnung scheint, sieht man sich Schnellrestaurants in Hinsicht ihrer Zurückstellung aller Restriktionen an, zumindest auf Zeit aufgebbar. Hier wandert in fröhlicher Regression das Weiche direkt von der Hand in den Mund, das Zuckrige wird nuckelnd gesaugt und die Verpackung bleibt verstreut wie Spielzeug in einem unaufgeräumten Kinderzimmer zurück.

Hier scheinen sich zwei Extreme zu berühren, die religiösen Restriktionen der Essvorschriften einerseits und die vollkommene Auflösung aller Vorgaben andererseits. Sie berühren sich in Hinsicht ihrer Geltung als totale Verbindlichkeit oder totale Unverbindlichkeit.

Von beiden Extremen sind die „kleinen gourmandisen“ aus dem Mandelbaum Verlag gleich weit entfernt. Sie sind befreit von der Konvention der Essverbote und doch gezügelt durch Reflexivwerden, das den Genuss kulinarisch und kritisch überprüft. Die kleinen gourmandisen ermöglichen zwischen Restriktion und Regression den Mittelweg der Reflexion.

Uns individualisiert der Geschmack, den wir zu einem je eigenen, unserem Geschmack entwickeln und kultivieren, und

bezeichnenderweise taucht der Hinweis, dass Geschmäcker eben verschieden seien und sich daher über Geschmack nicht streiten ließe („de gustibus non est disputandum“) zuerst in einer Gastrosophie des 19. Jahrhunderts auf. Der zugegebenermaßen etwas umgangssprachliche Plural von Geschmack als Geschmäcker zeigt doch präzise die Individualisierung des Geschmacks an.

Zugleich mag durch die Kleinschreibung der kleinen gourmandisen sich andeuten, dass sie in Hinsicht der Ernährung oder sogenannter Grundversorgung vielleicht nicht die ganz große Bedeutung mehr haben. Die Kastanie zum Beispiel, so erfährt man in einem der Bändchen, hatte sie dereinst. Jedes einzelne Veröffentlichung dieser Reihe hebt das Individuelle des Geschmacks ins Allgemeine, bringt uns also an einen Tisch.

Alle Bände enthalten einen kulturgeschichtlich weit gefassten ersten Teil, zudem Warenkunde und kochtechnische Hinweise, und werden ergänzt von einem Rezeptteil, der auch wenig bekannte oder vergessene Rezepte bietet.

Die schmalen Bände im Format 11 x 19 wirken selbst wie eine Reihe von Zutaten und Gefäßen, die man sich in der Küche aufreicht.

Alle Bände erscheinen wie ein exakt abgemessener gestrichener Teelöffel mit

derselben Seitenanzahl. Spezialitäten werden ja, vermehrt genossen, durchaus nicht besser, daher ist die Beschränkung auf 60 Seiten sinnvoll. Das Papier ist Munken Print 115g; 1,8 Volumen.

Seit 2015 erscheinen die „kleinen gourmandisen“ im Mandelbaum Verlag, denen die „feinen gourmandisen“ vorausgingen, die sich als Koch- und Lesebücher in allgemeinerer Form der Kulturgeschichte des Essens, Trinkens und Kochens widmen. Ein fulminanter Erfolg des Verlags war die erste deutschsprachige Übersetzung des kulinarischen Jahrhundertwerks von Alexandre Dumas, das in fünf Auflagen erschienene dreibändige *Wörterbuch der Kochkunst*.

In der Reihe der kleinen gourmandisen sind inzwischen Bände erschienen zu: Quitte, Rote Rübe, Spargel, Holunder, Mohn, Artischocke, Birne, Pastinak, Avocado, Morchel, Sellerie, Steinpilz, Basilikum, Weichsel/Sauerkirsche, Kakao, Granatapfel, Zitrone, Aubergine, Zwiebel und Rhabarber, Vanille, Feige, Fenchel und Walnuss.

Das gebundene und Faden geheftete Hardcover der „kleinen gourmandisen“ zeigt an, dass die stabile und solide Einzelbetrachtung der Früchte, Gemüse oder Gewürze sich unbedingt lohnt. Hier kann man ihnen eigene Überlegungen widmen, ihnen gedanklich nachschmecken.

Der Geschmack kommt nicht unbedingt aus dem, was in der größten Menge auf dem Teller liegt, sondern es ist vielmehr so, dass das Kleine, das scheinbar Nebensächliche allem sein Aroma mitteilt. Darin liegt in gewisser Weise die Pointe der Gewürze wie der Weihnachtszeit überhaupt.

Jetzt, zur Weihnachtszeit, ist die Zeit von Zimt, Mandel, Safran und Marone. Sie passen nicht allein zur dunklen Jahreszeit, sie schaffen es zudem, einmal mit der Nase aufgenommen, all das wieder ins Bewusstsein zu rufen, was wir mit Weihnachten verbinden.

**Michael Schikowski** arbeitet als freier Verlagsvertreter. Die bislang erschienenen Folgen von „Wie Bücher wirken“ können unter [www.immerschoensachlich.de](http://www.immerschoensachlich.de) nachgelesen werden. Gerade erschien von Michael Schikowski *Der Buchhandel. Kultur und Krise* im Bramann Verlag.



## Die Erfolgsreihe „Fit fürs Abi“

- **Fit fürs Abi Oberstufenwissen**  
Das komplette Oberstufenwissen, ausführlich und anschaulich erklärt. Mit Gratis-App: Wichtige Fachbegriffe nachschlagen!
- **Fit fürs Abi Klausur-Training**  
Beispiel-Klausuren mit Lösungen zu den wichtigsten Prüfungsthemen
- **Fit fürs Abi Express**  
Die wichtigsten Abiturthemen knapp und übersichtlich für den Endspurt. Mit Gratis-App: Express-Training fürs Abi!

ideal auch als  
Lernskript zu  
„Fit fürs Abi  
Oberstufen-  
wissen“

So punktest du im Abitur:  
[www.westermann.de/fit-fuers-abi](http://www.westermann.de/fit-fuers-abi)