

## Anmerkungen zum Thema Kochbücher



**SEMPLICE ist ein Beitrag von Eberhard Spangenberg. Er ist seit 1983 Inhaber von GARIBALDI, war 1992 Gründer von Slow Food Deutschland und viele Jahre Publizist und Verleger. Es geht in SEMPLICE um kritische und kreative Gedanken zum genussvollen und bewussten Leben, um kulinarische und kulturelle Themen.**

Am Anfang von SEMPLICE steht der Traum, eine Strandkneipe an der toskanischen Küste zu betreiben, vor einem Pinienwald und mit blauen Sonnenschirmen und blauen Liegestühlen. Daraus entwickelt sich ein nächster Traum, ein einfaches kleines Lokal in München mit gerade mal zwei Dutzend Gästen. Sie sitzen zum Teil an der offenen Küche, zum Teil an einem großen Tisch. Eberhard Spangenberg verwöhnt seine Gäste mit einfachen und einfachsten Gerichten aus besten Rohstoffen und mit ein paar ausgewählten Weinen. Dazu gibt es jede Menge guter Tipps und viel Kommunikation. Schließlich geht dieses Traumlokal auf Reisen, in zwei Zirkuswägen, einer mit der offenen Küche und Bar, der andere mit ein paar Tischen und Gartenmöbeln, die man überall aufstellen kann, wo interessante Menschen zusammenkommen. Am Ende steht die Erkenntnis, dass zum Träumen und zur Verwirklichung des einfachen und glücklichen Lebens Papier und Bleistift genügen, und im besten Fall auch noch ein blauer Liegestuhl. Das ist SEMPLICE.

### *The Art of Simple Food*

*Bücher bereichern seit jeher mein Leben. Ich komme aus einer Verlegerfamilie und war selbst Autor, Verleger und Herausgeber, bis ich mich beruflich 100% für den Wein entschieden habe. Heute bin ich begeisterter Leser. Ich liebe es, gute und schöne Bücher in die Hand zu nehmen, mich unterhalten, informieren und anregen zu lassen. Hier ein paar Anmerkungen zum Thema Kochbücher.*

***Anmerkung Nr. 1:** Neulich hat mich ein Buchhändler eingeladen, in seinem Laden einen Vortrag über Wein, Genuss, Slow Food und Semplice zu halten. Ich wollte den Laden erst einmal kennenlernen und habe mir die Kochbuchabteilung angesehen. Lust und Genuss? Auf Sparflamme. Große Koch- und Fernsehstars? Schon eher. Grillen? Ganz vorne dran, Männersache. Weinbücher? Ein paar Klassiker, aber eher mit rücklaufender Tendenz. Und sonst? Dem Trend der Zeit entsprechend waren 70% der Bücher in dieser Abteilung keine klassischen Kochbücher, sondern Diät-Bücher, Ratgeber für gesunde Ernährung, Einführungen ins vegetarische und vegane Leben und mehr oder weniger esoterische „Literatur“ zur Lebenshilfe. Die Bücher in den Regalreihen und auf den Verkaufstischen gingen fließend über in andere Lebensbereiche. Gleich daneben lag zum Beispiel: „Meine 5 Geheimnisse für eine glückliche Mensch-Hund-Beziehung“. Das nenne ich ganzheitlich!*

***Anmerkung Nr. 2:** Nach Jahren der Messe-Abstinenz war ich dieses Jahr wieder einmal auf der Buchmesse in Frankfurt. Es war spannend zu sehen, wie sich die Buchwelt in den letzten 20 Jahren verändert hat. Es wird auf den Ständen genauso viel wie früher gequatscht, aber nicht mehr geraucht, weniger getrunken, weniger gefeiert und weniger gelacht. Einige literarische Verlage machen weiter gute Bücher und setzen auch in der Messepräsentation auf ihre Autoren. Sie bemühen sich in bewusster Abgrenzung und Ergänzung zu den neuen Medien und Internetshops noch mehr als früher um gute Ausstattung und Gestaltung. Auf dem Sektor Kochbücher und Ratgeber werden die Bücher aber immer hässlicher. Groß und bunt sind sie fast alle. Aber sie bieten für meinen Geschmack oft kein ästhetisches Erlebnis mehr, sondern sind übervoll und nach „allgemeinem Geschmack“ auf Bestseller getrimmt. Das sieht man vielen Büchern an.*

**Anmerkung Nr. 3:** Die meisten Bücher auf diesem Sektor sind nicht mehr die klassischen, von individuellen Autoren und Fotografen ausgedachten und realisierten Bücher. Die Bücher von heute sind bestellte Themenbücher zu Trends, Fernsehserien und Stars. Sie werden von Verlegern und Marketingmenschen geplant und von routinierten Schreibern, Journalisten und Bildredakteuren realisiert. Die Fotos stammen zum großen Teil aus entsprechenden themenbezogenen Datenbanken. Heraus kommen dann Bücher mit einer gewissen Umfänglichkeit zum Thema und einer scheinbaren Perfektion. Auf mich wirken diese bestellten „Machwerke“ aber oft unpersönlich und steril wie eine moderne Einbauküche für 50.000 Euro. Es fehlen nur zu oft die Spuren von gutem Handwerk, die Leidenschaft, die Phantasie, die Lebendigkeit, die Individualität, bei den Fotos sowie in und zwischen den Zeilen.

**Anmerkung Nr. 4:** Unter allen Neuerscheinungen, die ich dieses Jahr gesehen habe, sticht eine heraus: Es ist das im guten alten Sinn einfache Buch von Alice Waters „The Art of Simple Food – Rezepte und Glück aus dem Küchen-garten“, erschienen im Prestel Verlag (436 Seiten, 34,95 €). Alice Waters kocht seit den 1970er Jahren in ihrem Gourmet-Restaurant Chez Panisse in Berkeley. Sie ist Amerikas Vorreiterin für die frische, saisonale und biologische Küche mit Rohstoffen aus der Umgebung und nach der Jahreszeit. Alice Waters ist Vizepräsidentin von Slow Food International und Gründer Carlo Petrini hat das Vorwort zu diesem Buch beigesteuert. In ihrem sorgfältig übersetzten und feinfühlig ausgestatteten Werk knallen dem Betrachter keine hyper-farbigen Großfotos ins Auge. Die ausführlichen, erklärenden Texte zum Anbau und zu den Rezepten werden durch detailgenaue Schwarz/Weiß-Zeichnungen von Patricia Curtan ideal ergänzt. Mit feinem Strich werden hier unter anderem die vielfältigen Gemüse, Salate, Früchte und Gewürze aus Alice Waters Küchengarten abgebildet. Das ist das Besondere an diesem Buch: Es ist voller praktischer Hinweise zum Anbau dieser Grundstoffe im Garten oder auf dem Balkon. Für die, denen der Eigenbau nicht möglich ist, gibt Alice Waters die richtigen Tipps, auf was sie beim Einkauf achten sollten. Den Jahreszeiten folgend sind die Rezepte keine „technischen Gebrauchs-anweisungen“, sondern vermitteln die Ideen, die hinter jedem der Gerichte stehen und regen zu Variationen an. Das Schöne an diesem Buch ist, dass es allein zum Anfassen, Anschauen und Lesen schon ein Genuss ist, und deshalb ein ideales Geschenk gerade auch für die Leute, die keinen Balkon oder Garten haben.

*Ganz vorne im Buch von Alice Waters stehen die  
Leitsätze:*

*Die Landwirte wertschätzen  
Den Boden nähren  
Immer und überall pflanzen  
Von der Natur lernen  
Unseren Geschmackssinn ausbilden  
Vieles selber machen  
Vollwertig essen  
Die Ernte mit anderen teilen  
Kinder die Kunst des Essens lehren*

*Das ist semplice.*