

Provinzen, und so erschließt sich das Zusammenwirken von regionalem Kochstil und seinen wirtschaftlichen und sozialen Bedingungen. Wir lernen u. a. nicht nur die mittelalterlichen Wurzeln der Almkäsereien des Trentino kennen, sondern auch die Spielarten der urbanen Häppchen- und Weinkultur Venetiens, wo man sich zur blauen Stunde auf eine »ombra« (Gläschen Wein) und ein paar »cichetti« (salzige Kleinigkeiten) zum Plaudern trifft. Was unser-einen grasgrün werden läßt vor Neid auf die kulinarische Lebensart der Italiener, formt sich beim Lesen der passionierten Texte zum Sehnsuchtsbild: die Sozialstruktur der Gäste in den Osterien, wo Angestellte der Provinzialverwaltung neben Schlep-fischern schmausen, das lustvolle Par-lando von Gast und Wirt über den besten Kapaun und die Versessenheit, mit der mancher Patron nach den Rezepten seiner »Nonna« kramt, um Lasagnette mit Forellenfüllung ser-vieren zu können. Die Autoren haben wohl nicht nur einmal mit den Wir-ten über die Feinheiten der rustikalen Küche gefachsimpelt: So verrät zum Beispiel Patron Diego Tommasi vom »Il Basilisco« in Treviso, daß er seine Polenta dem Biancaperla-Mais ver-danke, seine Bohnen nur aus Lamon und seinen Spargel nur aus Cimadol-

mo beziehe – solch Lokalpatriotismus läßt man sich gern gefallen!

Ob beim Rübenhack mit Schweinekokchwurst oder Pasta mit Sau-bohnen – die Schutzgöttinnen der Osteria-Küche sind die Hausfrauen von einst. Ihrer Tradition fühlen sich immer mehr Osterie verpflichtet, und Slow Food® unterstützt sie bei der Suche nach dem wahren Geschmack. Dumm nur, daß man beim Schmökern dringend Gusto auf Strozzapreti mit Bergkräutern hätte, und der eige-ne Kühlschrank nur Tortellini con panna hergibt. Aber das muß man durch. Bis zu den Ferien.

Katja Mutschelknaus

BROT

Eine Kulturgeschichte  
für Leib und Seele  
Von Susan Seligson  
Claassen Verlag

(Ullstein Heyne List) 2003

Eine Kulturhistorie kündigt sich im Untertitel an, und wollte man streng sein, müßte man bemängeln, daß Seligsons Buch dieses Versprechen nicht so recht gebacken kriegt. Zwar spickt die Autorin ihre Geschichten auch mit kulturhistorischem Wissen, doch schürft sie nicht tief – schon gar nicht bis zu den Anfängen. Wer

erwartet, unseren Bronzezeit-Ahnen in die archaischen Brotback-Feuerstel-len gucken zu können, bleibt unerlöst. Ihre Brot-Geschichten beginnen nicht zu Vorzeiten, sondern im Marokko unserer Tage, und sie enden bei weinse-ligem Geplänkel mit Max, dem Bruder des verkaufstüchtigsten Bäckers von Paris, Lionel Poilâne. Die Autorin ist dem Weg des Brotes nicht zeitlich, sondern räumlich gefolgt: von Afrika nach Vorderasien, von Europa nach Indien und in den USA von Ost nach West. Diesen Reisen zu den Brot-Kul-turen der Welt verdanken wir elf sehr persönliche Reportagen, die uns beim Lesen den Duft frischen Fladenbro-tes aus den Bäckereien der Medina von Fes oder den Dampf ofenwar-mer Milchbrötchen aus einem Coun-try Kitchen in Huntsville, Alabama, nachgerade zu Kopf steigen läßt. Susan Seligson hat das rechte Gespür für die Besonderheiten fremder Kulte-ren. So sorgfältig wie Sherlock Holmes bei der Spurensicherung geht sie zu Werke; selbst das kleinste Korn wird ihr zur Chiffre für die Mentalität einer Gesellschaft, die ihr Brot so und nicht anders backt. Einer Semiotike-rin gleich entziffert sie die Botschaft dieses Gemischs aus Wasser, Mehl und Hefe und porträtiert die Personen, die es backen und essen, als Stellvertreter einer kulturellen Wertegemeinschaft.

Der amerikanische Originaltitel zeigt, wo's langgeht: »Going with the Grain. A wandering bread lover takes a bite out of life«. So erfährt man immerhin, worauf man sich einläßt: auf eine Reise dem Rieseln des Mehles nach, im Schlepptau einer vom Brot nachgerade beseelten Autorin – einer hartnäckigen Person, die sich ihre Recherchen durch nichts und nieman-den behindern ließ: weder vom Chaos nordafrikanischer Suks noch vom Mißtrauen amerikanischer Industrie-bosse, die brotähnliche Erzeugnisse in die Welt werfen, noch gar von den Auflagen des US-Militärs, das ein »Research Development Center« zur Entwicklung eines drei Jahre haltba-ren Soldatenbrots betreibt. Wie sagte Kiko Denzer, Ökofarmer aus Ore-gon, dem Seligson über die Schulter schaute, als er Brot im Erdofen buk: »Teilhaben ist das Schlüsselwort, am Brot, an der Gesellschaft, an der Kul-tur, am Leben.«

Seligson bringt die Menschen, die sie besucht hat – Bäcker und Haus-frauen, Brotforscher und Brotofen-setzer, Gastwirtinnen und Mütter –, auf sympathische Art zum Sprechen. Ihr Interesse ist von großem Nachdruck, sie hakt nach, beobachtet scharf und schildert ihre Begegnungen an den Brotbacköfen der Welt mit Vita-lität und Charme. Das macht ihre

## Buchbesprechungen

Reportagen zu Liebeserklärungen an das Brot anderer Kulturen und an die Menschen, die es backen. Jedem Kapitel schließt sich ein Rezept an: für Militärbrot zum Beispiel, »Patent 5059432« mit Kalziumsulfat und Xanthan oder für »Fladenbrot der Beduinen«. Keine unbedingten Anleitungen zum Nachbacken, sondern Offenbarungen, die verraten, wie eine Gesellschaft, die solch Backwerk isst, dem Leben gegenübersteht. Am Ende des Kapitels über die größte Bäckerei der Welt aus dem US-Bundesstaat Maine, die Generationen mit ihren »Wonder Bread« genannten Pappplatten mästete, gibt Seligson einer perfiden Lust am Bloßstellen nach und läßt ausnahmsweise kein Rezept, sondern eine Spielanleitung folgen: Eine Scheibe Wonder Bread so aushöhlen, daß ein Korb entsteht. Aus dem Restteig Bälle formen und hindurchschmeißen – ein Schelm, wer Böses dabei denkt.

Katja Mutschelknaus

DAS OXFORD WEINLEXIKON

Von Jancis Robinson

Hallwag, München 2003

Während Cambridge in einer kargen Sumpflandschaft liegt und entsprechend puritanisch, streng und

klösterlich erscheint, wird Oxford von sanften Hügeln hinterfangen und gibt sich sinnlicher, verspielter, weltlicher. Da wie dort prägt nicht die Universität, sondern das einzelne College das Leben der Studenten, Tutoren und Professoren. Jedes College hat einen eigenen Charakter, eine eigene Tradition, einen eigenen Takt. In Oxford wird durch den Liebreiz der Landschaft und die Individualität der Colleges allemal eine entspannte, liberale Haltung gefördert, die sich dem Doktrinären widersetzt. Die Debatten können leicht zu Symposien ausarten, bei denen feiner Port geöffnet wird. Es lag nahe, daß gerade der Verlag Oxford University Press jemanden bat, Licht in die Welt des Weins zu bringen. Jancis Robinson kam die Ehre zu, in diesem Verlag neben Werken der Literatur, Musik und Kunst ein Weinlexikon herauszugeben, dessen zweite, verbesserte Auflage jetzt auf deutsch bei Hallwag erschienen ist.

Der großformatige Band präsentiert auf rund neunhundert Seiten über dreitausend Stichworte und ist das umfassendste Werk über Wein. Die Herausgeberin wurde von vielen Experten unterstützt, doch einen großen Teil der Themen hat sie selbst behandelt und dem Werk ihren Stempel aufgedrückt. Es ist kein Lexikon