



# Das Kochen ist der Grund des Buches

Sehr geehrte Damen und Herren,

Ich bin gebeten worden, eine kurze Rede über das Kochbuch als solches zu verfassen.

Mit Freude habe ich diese Einladung angenommen und mir voller Elan Gedanken und Notizen zu machen begonnen, dachte ich doch, ein übersichtliches und leicht zu bearbeitendes Feld vor mir liegen zu haben.

## Was aber ist das Kochbuch an sich?

Die Fragestellung liess mich nicht mehr los. Ich schaute mir die Liste der prämierten Bücher an und erkannte, dass es sehr verschiedene sind, die hier eine Auszeichnung erhalten. Ich stöberte in meinem Bücherschrank. Da mir die Auswahl zu gering erschien und um eine abschliessende Klärung der Frage zu erhalten, besuchte ich eine Buchhandlung in Köln, die ausschliesslich Kochbücher führt.

Eine schöne Buchhandlung.

Wenn man sie nicht innerhalb der ersten zwei Minuten nach ihrem Betreten wieder verlässt, wird man arm oder bekommt wahnsinnigen Hunger, schlimmer noch: Man erliegt den Verführungen, welche die einzelnen Kochbuchtitel versprechen. Man veräussert sein gesamtes Geld, hat wahnsinnigen Hunger, aber kein Geld mehr, um sich etwas zu essen kaufen zu können. Dafür muss man dann jedoch kiloweise Kochbücher hungrig nach Hause schleppen.

In diesem Kochbuchtempel schaute ich mich um. Ein Mekka für Kochbuchfreaks. Mehrere tausend Titel sind hier versammelt.

Folgend eine verkürzte Zusammenfassung meiner stundenlangen empirischen Studien:

Es gibt Themenkochbücher.

Es gibt Länderkochbücher.

Es gibt Kochbücher für spezielle Interessen.

Es gibt Kochbücher für den kleinen und den grossen Geldbeutel.

Es gibt Kochbücher, die eher an Kunstbände erinnern.

Es gibt Kochbücher von Köchen.

Es gibt Kochbücher zu Kochsendungen.

Es gibt Kochbücher zu Sterneköchen.

Es gibt Kochbücher zu Kochsendungen mit Sterneköchen.

Es gibt Kochbücher mit Spirituosen.

Es gibt Kochbuchkrimis.

Es gibt Kochzeitschriften.

Es gibt Kochbücher für Eintöpfe, für Kartoffeln, für Trüffel, für Pilze, für Wild, für Fisch, für Fleisch.

Es gibt noch viel mehr und wer will, kann das ganze auch auf Englisch, Französisch oder Japanisch erwerben.

Um es an dieser Stelle kurz zu machen: Der Hunger war mir vergangen.

Ich bekam Kopfschmerzen, fuhr nach Hause und erlebte eine schlaflose Nacht.

Danach wuchs in mir die Gewissheit: Das Kochbuch an sich – das gibt es nicht.

Diese Erkenntnis machte mich nicht glücklich und sie passete auch nicht zur hier vorgesehenen Rede.

Also suchte ich weiter.

Ich studierte Peter Peters lobenswerte «Kulturgeschichte der deutschen Küche» und überlegte, ob man etwas über das Kochbuch an sich sagen kann, wenn man sich mit der GESCHICHTE des Kochbuches beschäftigt.

Kann man aber – so mein plötzlicher Gedanke – wirklich etwas Sinnvolles zum Kochbuch an sich schreiben, wenn man sich nur mit dem Medium Kochbuch beschäftigt?

Die Biologie beschreibt ja auch nicht die Details ihrer Wissenschaft, dennoch haben wir alle ein Verständnis davon, was Biologie an sich ist.

Biologisch gesehen beginnt alles Leben im Wasser.

Das kulturelle Leben, mit dem wir erst einen Begriff des Biologischen erzeugen, das beginnt mit dem Kochen.

Daher lautet meine These, die ich Ihnen hier vorstellen möchte:

**Das Kochbuch selbst ist die Reflexion auf die menschliche Kultur und dies auf der Grundlage ihrer technischen Möglichkeiten.**

Insofern komme ich nun auch zu meiner ersten Zwischenüberschrift:

## Am Anfang war das Feuer

Mit dem Feuer hebt alles an.

Das biologische Leben braucht das Wasser, das kulturelle Leben braucht das Feuer.

Das Feuer ermöglicht der Menschheit das Kochen.

Erst dadurch wird der Mensch in die Lage versetzt, die heute sogenannten Grundnahrungsmittel zu kultivieren. Das Gebiss des Menschen verändert sich, und sein dadurch veränderter Sprachapparat erlaubt es ihm nun, eine differenzierte Sprache zu entwickeln. Der Mensch kann sich –

rückblickend – als homo sapiens, als weiser Mensch, bezeichnen. Denn er ist weise, da er, so die zweite Bedeutung des lateinischen «sapor», Geschmack besitzt.

Mit dem Feuer hat das Kochbuch seine ersten technischen Voraussetzungen geschaffen. Denn mit der Sprache entwickelt der Mensch ein komplexer werdendes Zeichensystem:

Von den ersten Höhlenmalereien rund um die Feuerstätten wird es nur noch ein paar Tausend Jahre brauchen, bis die Schrift sich in verschiedenen Ausprägungen rund um die globalen Kochstellen voll entwickelt haben wird.

## Von der Wein- zur Buchpresse

Die ersten überlieferten Rezeptsammlungen stammen aus der Antike:

Von Tacitus erfahren wir, wie die Germanen ihre erlegten Tiere gänzlich verschlangen. Das Fleisch wurde gebraten, die Innereien in die Gedärme gepackt und das Feuer wurde mit den Knochen des erlegten Tieres entfacht.

Massgeblichen Anteil an unserem Wissen über die Kochkenntnisse des Mittelalters hat Hildegard von Bingen. Sie sammelt ihre Überlegungen über die Heilkräfte der Nahrung und ihrer Zubereitung in zahlreichen Werken, die man heute ganz ohne Zweifel als ganzheitliche Wellnesskochbücher bezeichnen könnte.

Auch das Nibelungenlied lobt den Koch Rumolt, ohne jedoch zu sagen, was genau der Mann so alles kocht. Erst 800 Jahre später wird Jürgen Lodemann ihm in seinem opulenten Werk „Siegfried und Krimhild“ ein Denkmal setzen: Der Koch erscheint hier als Mann, der das Wissen um die Bedeutung des Weines, des Wildbrets und der gefüllten Schwanenhälse besitzt.

Zu dieser Zeit bereitet das Kochbuch – da die Handschrift nicht seine Verbreitung garantiert – eine weitere technische Neuerung vor: Zufälligerweise reist im 15. Jahrhundert ein Mann von Mainz aus rheinaufwärts und besichtigt die am Rhein gelegenen Weingüter. Er wird später weltberühmt, da er die Technik der Weinpresse für ein anderes Medium nutzt. Johannes Gensfleisch, genannt Gutenberg, übernimmt das technische Verfahren der Weinpresse und entwickelt den Buchdruck weiter, indem er die beweglichen Lettern einfügt. Neben der Bibel wird das erste eigenständige Kochbuch von Meister Hans zum erfolgreichsten Buch dieser Zeit. Kulturell ist diese Neuerung ein durchschlagender Erfolg, und auch uns ist heute noch die erste Seite dieses Kochbuches – aus dem Mittelhochdeutschen fast wortgetreu übersetzt – als Kinderlied bekannt:

«Backe, backe Kuchen, der Bäcker hat gerufen!

Wer will guten Kuchen backen, der muss haben sieben Sachen...»

Durch das Buch ist uns der Koch überliefert, was uns zur nächsten Frage bringt:

Was gab es zuerst: Koch oder Kochbuch?

Hier verhält es sich wie mit der Henne und dem Ei: Wer war zuerst da? Natürlich werden Sie sagen, dass zuerst der Koch da sein muss, denn sonst gäbe es kein Buch. Sicherlich kann man aber einwenden, dass erst das Buch den Koch, so wie wir ihn heute kennen, hervorgebracht hat. Aber – wie Sie gerade in den Beispielen gesehen haben: Wir würden noch nicht einmal Meister Rumolt kennen, wenn das Nibelungenlied ihn nicht besingen würde. Als Koch bleibt uns aber vor allem die Person haften, die uns Geschichten, mehr aber noch: Rezepte hinterlässt. Ohne Kochbuch kein Koch.

## Moleküle des Kochbuches

Wie aber ist es in der Zwischenzeit um das Kochbuch bestellt?

Die Entwicklung seit Erfindung des Buchdrucks ist schnell erzählt: Das Kochbuch war immer wieder eine Anleitung zur Prasserei, ganz wie es sich für Fürstenhöfe gehört. Dann aber, ab dem 19. Jahrhundert und in den Zeiten der Weltkriege vorwiegend eine Anleitung zur sparsamen Hauswirtschaft.

Wie Sie sehen: Das Kochbuch hat sich stets neu erfunden und legte immer wieder vielschichtig Zeugnis von der kulturellen Reife der Gesellschaft ab.

Mit der Fülle an Kochbüchern stellte sich das Kochen vor noch nicht allzu langer Zeit selbst in Frage. Strukturen und Texturen wurden in Frage gestellt, aufgelöst und neu zusammengestellt.

Die Frage: «Was kann KOCHEN alles?» entwickelt sich parallel zur neuen Entwicklung der molekularen Küche.

Diese Frage stellt auch das Kochbuch vor neue Herausforderungen:

Denn parallel zu dieser Entwicklung muss es sich fragen:

Was kann DAS KOCHBUCH alles?

Es geht darum, auch komplett neue Wege zu suchen. Gerade kleine Verlage, mit grossem kreativem Potential sind hier gefragt, neue Wege zu gehen.

Gerade das altbewährte Kulturgut Essen und sein Kulturgut, das Kochen, sollen den Geniesser stets auf neue überraschen.

Santé!

Nikolai Wojtko

Überarbeiteter Vortrag, gehalten auf der Frankfurter Buchmesse, im Rahmen der Kreativ Sonderpreisverleihung der GAD 2008. Weitere kulinärische Beiträge von Nikolai Wojtko unter [www.gastrosophie.eu](http://www.gastrosophie.eu)

Dr. Nikolai Wojtko, Jahrgang 1967, Studium der Kommunikationswissenschaft, Soziologie und Philosophie in Essen.