



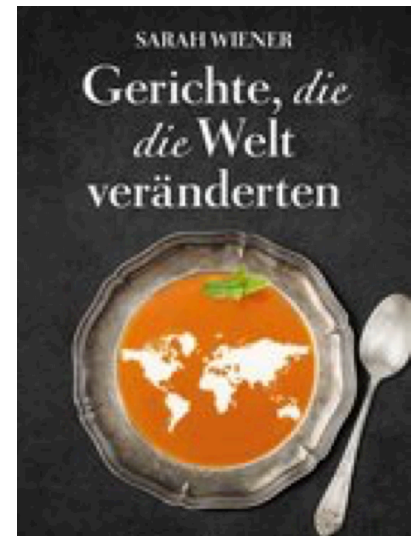
Sachbuchtipp des Monats Mai 2019

© Hartmut Fanger:

EINE PORTION WELTGESCHICHTE BITTE!

Sarah Wiener: "Gerichte, die die Welt veränderten",
edition a, Wien 2018

Im wahrsten Sinne des Wortes köstlich wird hier kulinarisch Weltgeschichte geschrieben. Denn Sarah Wiener verknüpft in ihrem Buch, bestens recherchiert und belegt, das Porträt historischer Persönlichkeiten mit dem besonderen Mahl, das sie sich wiederum zu historischer Stunde einverleibten. Und das von 52 v. Chr. bis 2012. Von Julius Cäsar und dem gigantischen Festmahl, das er nach seinem legendären Sieg über die Gallier für eine Viertelmillion Menschen zubereiten ließ, bis hin zur Lieblingsspeise der Kinderrechtskämpferin und Friedensnobelpreisträgerin Malala Yousafzai aus Pakistan, nämlich ‚in Melasse geschlagene Süßkartoffel‘. Vom „Brot des letzten Abendmahls“ Jesu Christi bis hin zu Nelson Mandelas „Essen am Vorabend seiner Freilassung“, einer Shrimp-Remoulade, hergestellt vom Spitzenkoch eines der ersten Hotels in Kapstadt, und vielem mehr. Dabei spart die Autorin nicht mit originellen Geschichten und Anekdoten.



Wer weiß schon, dass der ehemaligen US-Präsident Thomas Jefferson – er favorisierte übrigens Rinderbraten und Brotpudding – 1805 das erste Fastenbrechen-Dinner mit einem Muslim eingeführt hat. Brauch, den Hillary Clinton 200 Jahre später wieder aufgriff. Oder wir erfahren, dass das berühmte „Yesterday“ (1965) von Paul McCartney bei seiner Entstehung „Scrambled Eggs“, sprich ‚Eierspeise‘ hieß. Und wer bekommt nicht auf Anhieb Appetit, hat er erst einmal das Gericht zur Amtseinführung Barack Obamas vor Augen: „Entenbrust mit Kirschen-Chutney“, „Wintergemüse“ ... Dies alles gespickt mit jeder Menge spannender Details, Wissenswertem aus Politik, Kultur oder Sport. Beispielsweise, wie Queen Elisabeth 1953 den Tag ihrer Krönung erlebte und was das anschließende Bankett alles enthielt. Wie sah das Festessen von Adenauer und Kennedy anlässlich der berühmten Rede des US-Präsidenten in Berlin 1963 aus? Was gab es bei der Hochzeit von Bob Marley 1966 zu speisen? Und wie setzte sich der Weltmeisterkuchen für die Deutschen Fußballweltmeisterinnen 2003 zusammen? Fragen, auf 287 Seiten so eloquent wie kurzweilig beantwortet. Im Übrigen so humorvoll pointiert erzählt wie elegant formuliert. Ein Buch, das einen, hat man es erst einmal zur Hand genommen, so schnell nicht mehr loslässt und mit den großen, teils farbigen Abbildungen eine Augenweide.

Dabei wartet Wiener mit Rezepten von Gerichten aus über 2000 Jahren auf, übersichtlich präsentiert, zum Teil auf den heutigen Geschmack

abgestimmt und leicht nachzukochen.

Nicht zuletzt ein Buch zum Verschenken an unsere liebsten Freunde, mit denen wir die Neugier an all den spannenden Geschichten rund ums Essen ebenso teilen wie die Freude am gemeinsamen kulinarischen Genuss.

Aber: Lesen Sie selbst, lesen Sie wohl!

Unser herzlicher Dank für ein Rezensionsexemplar gilt edition a, Wien