

Alexandre Dumas | Das große Wörterbuch der Kochkunst



Er gilt als Begründer der Schreib-Manufaktur, der durch seine Werke ein schier unermessliches Vermögen erwirtschaftete und doch völlig verarmt und einsam starb. Aufgewachsen ist er in einem verlorenen Provinznest in Frankreich, die Mutter unterhielt den damals Vierjährigen und seine ältere Schwester mit einem kleinen Tabakhandel. Mit lediglich 20 Francs in der Tasche brach er -18jährig – nach Paris auf. Als er mit 68 Jahren auf dem Landgut seines Sohnes, der ihn kurz zuvor aus seinem armseligen, fast leeren Zimmer in Paris zu sich geholt hatte und dem er seine Armut verschwiegen hatte, starb, betrug seine Hinterlassenschaft wiederum nur 20 Francs.

Alexandre Dumas der Ältere oder Père, genauer Alexandre Dumas Davy de la Pailleterie, geboren am 24. Juli 1802 in Villers-Cotterêts, gestorben am 5. Dezember 1870 in Puys, Seine-Maritime: seine Drei Musketiere sind unsterblich, Der Mann mit der eisernen Maske wird jährlich neu verfilmt und Der Graf von Monte Christo hat selbst Karl May stark beeinflusst. Er war ein Schreibr titan und ist zeitlebens mit der Kutsche oder dem Schiff unterwegs gewesen, in oder auf denen er unablässig schrieb: Historienromane, Theaterstücke, Zeitungsartikel...und als enormer Gourmand -aber auch Gourmet- Das große Wörterbuch der Kochkunst.

Ich wollte von Leuten mit Geschmack gelesen und von erfahrenen Meistern umgesetzt werden. Mich, der ich unermüdlich durch die Welt gereist war, reizte vor allem eines: Ich hatte Italien gesehen und Spanien, ein Land, in dem man schlecht isst; ich war am Kaukasus und in Afrika gewesen, in Ländern, in denen man überhaupt nicht isst. Was mich also vor allem reizte, war, Mittel und Wege zu eröffnen, wie man gut essen kann, für jene Länder, in denen man schlecht isst und für jene, in denen man überhaupt nicht isst. Möglichkeiten aufzuzeigen, wie man mehr oder weniger gut essen kann.

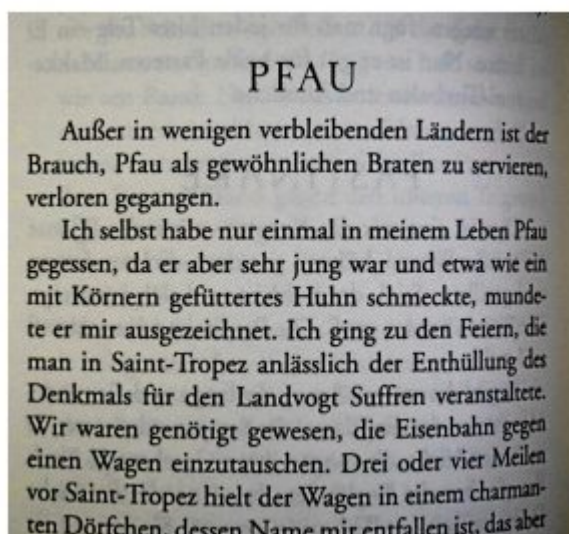
Zwei Jahre benötigte Dumas, um das Wörterbuch fertigzustellen, seine Veröffentlichung allerdings erlebte er nicht mehr, verstarb 3 Jahre zuvor. Klar, die Küchen der meisten ambitionierten Köche, die ihr Engagement nicht als Beruf ausleben, sehen mittlerweile aus wie eine Bibliothek mit Kochnische und niemand braucht mehr ein weiteres Kochbuch. Dennoch: so wie man niemals genügend Pfeifen besitzen kann, so fehlt immer noch das ultimative Kochbuch.



Dumas`Wörterbuch ist nicht nur ein reines Kochbuch, sondern eine alphabetisch sortierte Rezeptsammlung, die gleichsam eine

„Sittenschilderung“ der Koch- und Essgewohnheiten des 19. Jahrhunderts darstellt. War die Originalausgabe von 1873 ungebildet – sieht man von einem Dumas Portrait ab – so sind in der 2. Ausgabe (2006) des Mandelbaum Verlages zahlreiche Illustrationen von Zeitgenossen des Autors aufgenommen worden, die -eine Tradition des 19. Jahrhunderts – mittels Karikaturen kleine Fabeln erzählen, in denen menschliche Verhaltensweisen ins Tier- und Pflanzenreich versetzt werden.

Ich lese im Dumas immer wieder, manchmal wahllos, manchmal gezielt. Stets ist die schöne Ausgabe eine Freude, entspannend und versetzt mich oft ins Staunen: 18 Aalgerichte, 7 verschiedene Andouillettes, 15 Arten, Artischocken zuzubereiten, 44 Speisen mit Eiern, 11 Krebsgerichte und viele wundersame Rezepte, die uns verloren gegangen sind.



Fazit: wer das Wörterbuch hat, braucht es nicht mehr (zu kaufen), wer es nicht braucht, kocht eh nicht. Ich möchte es nicht mehr missen – wie alle anderen kulinarischen Bücher auch nicht. Zugegeben, 78€ sind nicht gerade ein Schnäppchenpreis...aber was spielt das für eine Rolle, bei dem Gegenwert. Der großformatige Band – die erste Ausgabe umfasste noch drei einzelne Ausgaben – ist liebevoll gestaltet und wundervoll ausgestattet, darunter mit Schuber und Leseband.

Alexandre Dumas

Das große Wörterbuch der Kochkunst

Mandelbaum Verlag

ISBN 3-85476-196-1

78,00 €