

## Rezension

SEGNIT Niki: Der Geschmacksthesaurus. Ideen, Rezepte und Kombinationen für die kreative Küche. Bloomsbury Verlag, Berlin 2011

### Franziska KOLMER

Das ist ein Buch für die kreativen, neugierigen Köchinnen und Köche. Zugrunde liegt die Idee des Food-Pairing, also der Überlegung, welche Zutaten zusammenpassen. Gewöhnlich sind nur Kombinationen wie Birnen und Käse und Schokolade und Chili bekannt; es gibt aber eine Vielzahl von anderen. Das Buch bietet sie auf 500 Seiten, erschlossen durch mehrere Register. Ausgegangen wird von 99 subjektiv gewählten Geschmacksrichtungen, die dann zu fast 5000 möglichen Paarungen führten. Angesichts dessen ist es verständlich, dass man sich auf zwei Geschmacksrichtungen beschränke; diese stehen im Mittelpunkt und bilden den Schwerpunkt. Die Geschmacksrichtungen bilden weitere Kategorien und der Reihe nach angeordnet eine Art 360° Spektrum, also ein Geschmacksrad. Das findet sich auf der inneren Seite des Umschlags, mit den Hauptrichtungen von blumig, fruchtig über geröstet, fleischig, käseartig, erdig, senfartig, etc. Illustrieren lässt sich das Prinzip sehr schön am Stichwort Schwein. Nach etwas Warenkunde: Wenn das Fleisch „eher an einen ausgewaschenen Spüllappen“ erinnert, mangelte es am Auslauf; die Farbe verrät, wie viel Bewegung das Tier hatte. Es folgen dann die Kombinationen: Schwein und Ananas, Schwein und Anis. Wenn man drei Stunden Zeit hat, wird Schweinebauch im Wasser geköchelt und dann im Ofen gegart. Das Fleisch wird mit Reis in einer Garnitur von Frühlingszwiebeln und Korianderblättern serviert. Schwein lässt sich auch mit Austern, Brunnenkresse, fettem Fisch, Grapefruit, Kokosnuss, Rote-Beeten, Salbei, Sellerie, etc. verbinden. Die Möglichkeiten werden angegeben, manchmal auch noch knappe Rezepte, die aber deutlich machen, dass Vorkenntnisse für dieses Buch unabdingbar sind. Dazu bedarf es auch einer gewissen Vorstellungskraft, um sich die Idee dahinter klar zu machen. Es ist eine Mischung aus Warenkunde, Kochrezepten, Experimentalküche und erfrischend geschriebenem Text. Dieser kann seine amerikanische Herkunft nicht verleugnen, aber auch nicht die französischen Inspirationen. Auf diese Weise lässt sich das Buch sehr gut lesen. Es vertieft das Wissen über wesentliche Zutaten, bringt auf neue Ideen und führt zu spannenden Gerichten. Die Autorin verfügt über ein großes theoretisches, praktisches kulturhistorisches Wissen, scheint aber auch das kulinarische Europa durchreist zu haben. Dazu kennt sie nicht nur viele Filme, sondern auch viele Kochbücher und die sonstige einschlägige Literatur. Momentan wird man mit kaum einem anderen Werk seine ambitionierte Küchentheorie und Praxis besser zeigen können als mit diesem. Es regt zum Ausprobieren, zum Nachkochen, aber auch zum Entwickeln eigener Geschmackspräferenzen an. Und es ist nicht zu

verkennen, dass hinter dem Werk eine große Arbeit steckt. Sowohl in der Recherche, als auch Erprobung und in der Darstellung. Die Aufmachung, massiver Pappband mit Rotschnitt, entspricht sehr gut dem Inhalt.