

Rezensionen von Buchtips.net

Caz Hildebrand: Basar der Düfte

Buchinfos

Verlag: [Knesebeck Verlag](#) ([weitere Bücher von diesem Verlag zeigen](#))
Genre: [Kochbücher](#)
ISBN-13: 978-3-9572821-4-9 ([bei Amazon.de bestellen](#))
Preis: 22,00 Euro (Stand: 20. Mai 2019)

Das 224 Seiten starke Buch 'Basar der Düfte' von Caz Hildebrand erschien im Oktober 2018 als deutsche Übersetzung im Knesebeck Verlag und ist ein außergewöhnliches Buch über 60 Gewürze aus aller Welt. Das Besondere an diesem Buch ist die Verknüpfung von Information, Unterhaltung und Ästhetik. Die Autorin ist Creative Partner bei einer großen Londoner Agentur für Produktdesign. Sie gestaltete u. a. Kochbuch-Bestseller von Nigella Lawson und Yotam Ottolenghi. So ordnete sie in diesem Buch jedem Gewürz ein ethnographisches Ornament zu, das sie dem Standardwerk "Grammatik der Ornamente" des historischen Designers und Reisenden Owen Jones (1809-1874) entnommen hat. Den Kern des Buches bilden die auf je einer Doppelseite dargestellten Gewürze. Auf der einen Seite wird das Gewürz kurz, aber treffend beschrieben, seine Herkunft genannt, Wissenswertes zum kulturellen und historischen Hintergrund ergänzt und beschrieben, wie man das Gewürz einsetzen kann und wozu es harmoniert.

Wer nun ergänzend eine Abbildung des Gewürzes erwartet, wird zunächst enttäuscht, bei näherer Betrachtung aber löst sich dieses Gefühl in Wohlgefallen auf: das auf der anderen Hälfte der Doppelseite gezeigte Ornament ist die bildnerische Darstellung der Charakterisierung des Gewürzes, das jeweils in interessanten kleinen Geschichten beschrieben wird. Caz Hildebrand gibt jeweils einen kleinen Hinweis, warum sie das Gewürz mit diesem Bild kombiniert hat. Je länger ich das Ornament betrachte, desto stärker assoziiere ich das Bild mit dem Charakter und dem Wesen des Gewürzes. Auch wenn man es nicht riechen kann, so ist es immerhin ein sinnlich- optischer Genuss, der das olfaktorische Erlebnis erahnen lässt.

Biologen und Apotheker zum Beispiel sind bei der Suche nach einem Gewürz klar im Vorteil, denn geordnet sind diese alphabetisch nach ihrem lateinischen Namen. In der Inhaltsangabe direkt zu Beginn wird aber der lateinische Name dem gebräuchlichen volkstümlichen Namen gegenübergestellt, so dass auch der 'Laie' jedes Gewürz schnell im Buch finden kann. Nach dem Hauptteil finden sich einige Rezepte für Gewürzmischungen, kurz und bündig erklärt, mit der Liste der Zutaten für die Herstellung haushaltsüblicher Mengen. Sowohl die Zubereitung als auch die Verwendung der Mischungen werden erklärt, auch hier wieder abgerundet durch ein charakterisierendes Ornament.

Dieses schöne Buch zelebriert auf nostalgische Art eine Reise durch die wunderbare Welt der Aromen, die uns die Gewürze eröffnen. Der Anblick jeder Doppelseite ist ein ästhetischer Genuss und regt zum Nachdenken an. Für bibliophile Köche, Genussmenschen mit ästhetischem Anspruch, Gourmets, Apotheker, Biologen und Kräuterkundinnen eine echte Bereicherung im Bücherregal. Außergewöhnlich gut.

10 von 10 Sternen

Vorgeschlagen von [Vorderwülbecke](#)
[14. Mai 2019]