

02-2-496 **Das neue Küchenlexikon** : von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück / von Erhard Gorys. - 7., völlig überarb. und erg. Aufl. - München : Deutscher Taschenbuch-Verlag, 2001. - 638 S. : Ill. ; 19 cm. - (dtv ; 36245). - 1975 erstmals ersch. als: Heimerans Küchenlexikon. - Früher als: dtv ; 36008. - ISBN 3-423-36245-6 : EUR 12.50
[6618]

Im Opac Der Deutschen Bibliothek in Frankfurt ergibt eine Suche mit dem Namen des Autors nicht weniger als 86 Treffer: er schreibt vieles, insbesondere Reiseführer, aber auch ein *Lexikon der Heiligen*,¹ oder über *Die Kunst, Zigarre zu rauchen*. Der erfolgreichste Titel an der Zahl der Auflagen gemessen ist jedoch sein *Küchenlexikon*, das zuerst 1975 u.d.T. *Heimerans Küchenlexikon* erschienen ist und seitdem im Deutschen Taschenbuch-Verlag u.d.T. *dtv-Küchen-Lexikon* von 1977 bis 1990 zehn unveränderte Auflagen erlebt hat. 1994 folgte dann eine Neubearbeitung u.d.T. *Das neue Küchenlexikon*, dessen 2. unveränderte Aufl. 1995 in *IFB 96-2/3-366* sehr ausführlich und kritisch besprochen wurde.² Die Frage, wie es zu der Zählung der Ende 2001 erschienenen 7., völlig überarb. und erg. Aufl. kommt, weiß der Rezensent nicht zu beantworten. Obwohl diese mit „über 8500 Stichwörtern“ (hinterer Umschlag) die der Voraufgabe mit „über 7500 Stichwörtern“ nicht unwesentlich übertrifft, gilt das damals Ausgeführte auch für die jetzige Auflage. In beiden Zahlen sind die zahlreichen reinen Verweisungen enthalten, wie sich an der folgenden detaillierten Inhaltsangabe (S. [2]) ablesen läßt, deren Addition 6400 Artikel ergibt: „etwa 950 Lebensmittel, Gewürze, Kräuter, exotische Früchte und Gemüse, 4300 Grund- und Spezialrezepte neben allen wesentlichen Bezeichnungen der internationalen Küche, 650 Begriffe der Küchentechnik und Ernährungswissenschaft sowie 500 alkoholische und nicht-alkoholische Getränke und Mix-Rezepturen.“ Am Zwitter-Charakter dieses Lexikons hat sich also nichts geändert und weder an den warenkundlichen Artikeln noch an den Rezepten hat man sein Genügen: erstere sind zu knapp – z.B. wird Ernährungswissenschaftliches nur beiläufig behandelt – und nach letzteren zu kochen dürfte nicht nur den Anfänger überfordern, ganz abgesehen davon, daß fast jedes der heute erhältlichen, in die Tausende gehenden Kochbücher mit ihren durchweg farbigen Abbildungen wesentlich attraktiver ist. Eine kluge Auswahl anspruchsvoller (Spezial)-Kochbücher, die sowohl Warenkunde als auch die Zubereitung berücksichtigen, ist sicherlich die bessere, wenn auch wesentlich teurere Alternative.

Klaus Schreiber

QUELLE

Informationsmittel (IFB) : digitales Rezensionsorgan für Bibliothek und Wissenschaft
<http://www.bsz-bw.de/ifb>

¹ *Lexikon der Heiligen* / von Erhard Gorys. - Orig.-Ausg. - München : Deutscher Taschenbuch-Verlag, 1997. - 357 S. ; 19 cm. - (dtv ; 32507). - ISBN 3-423-32507-0 : DM 24.90 [4527]. – Rez.: *IFB 99-B09-049*.

² *Das neue Küchenlexikon* : von Aachener Printen bis Zwischenrippenstück / von Erhard Gorys. - Überarb. Neuausg., 2. Aufl. - München : Deutscher Taschenbuch-Verlag, 1995. - 599 S. : Ill. ; 19 cm. - (dtv ; 36008). - Früher u.d.T.: Gorys, Erhard: dtv-Küchenlexikon. - Später als: dtv ; 36245. - ISBN 3-423-36008-9 : DM 24.80 [2681].