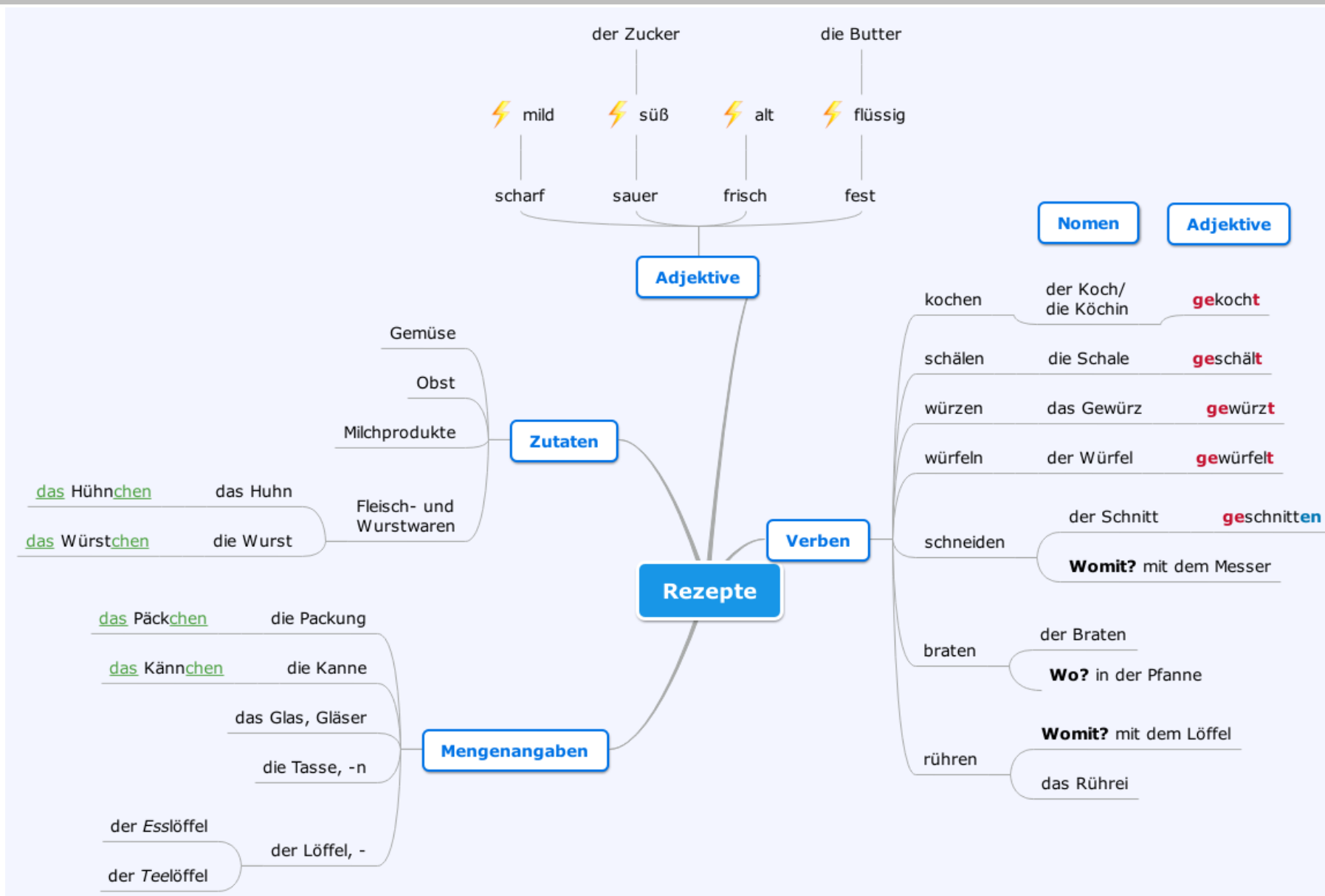
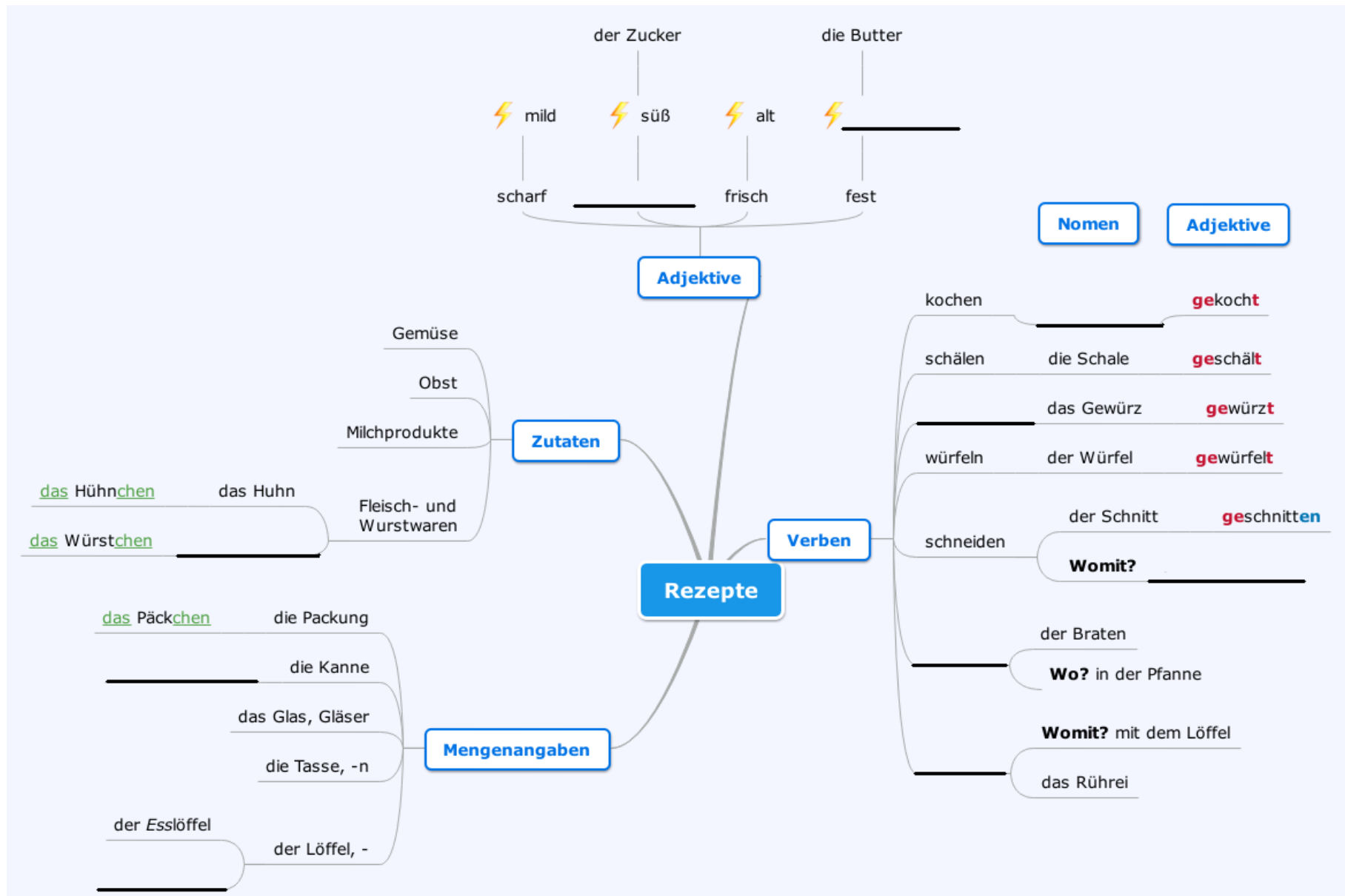


Szenario 1: Mindmaps für die Wortschatzarbeit nutzen

Beispiel-Mindmap „Rezepte“





Szenario 2: Lesetexte mittels Mindmaps strukturieren

Frankfurter Buchmesse

Küche, Kunst & Esskultur: Kochbücher trotzen der Krise

Absatzkrise ist hier ein Fremdwort. Das Kochbuch-Segment bei der Frankfurter Buchmesse blüht und gedeiht seit Jahren. Doch es geht nicht nur um Bücher. Ein Rundgang zwischen Verlagskojen und Küchenutensilien.

5 Flämisches Biertasting und Show-Grillen mit dem BBQ-Weltmeister, Knödel-Party und frischer Fisch aus der Dose - auf all das trifft man in Frankfurt. Wohlgemerkt: auf der Buchmesse und nicht auf einer Verkostungs-Messe der Lebensmittelindustrie. Die größte Buchmesse der Welt ist schon lange auch ein beliebter Non-Book-Marktplatz - das Thema Essen & Trinken spielt dabei eine herausragende Rolle.

10 Essen & Kochen auch ganz ohne Bücher

Das heißt keinesfalls, dass beides nicht zusammengehen kann. Natürlich sind viele deutsche und internationale Kochbuchverlage in Frankfurt dabei - und auch an deren Ständen und Kojen wird zubereitet und ausgeschenkt. Doch in Halle 3 auf der ersten Etage hat sich die "Gourmet Gallery" ausgedehnt. 15 Auf ein paar hundert Quadratmetern wird dort gezeigt, was alles möglich ist in Sachen Genießen und Schlemmen.

"Die 'Gourmet Gallery' hat sich zum jährlichen Treffpunkt der internationalen Koch- und Food-Community entwickelt," sagt Martina Stemann im Gespräch mit der Deutschen Welle. Stemann ist verantwortlich für diesen bunten 20 Messebereich. Nicht nur kleinere und größere Verlage aus dem In- und Ausland sind hier präsent: "Auch Unternehmen, die im weitesten Sinne zur Food-Industrie gehören." Stemann zählt auf: "Küchenausrüster, unterschiedliche Firmen aus der Bio-Szene, private und staatliche Initiativen, die sich für gesunde Ernährung einsetzen, auch Anbieter, die über ihre

25 Produkte ein Buch veröffentlichen und sich dann hier in der Gemeinschaft mit dem Verlag präsentieren."

Bei Kochbüchern ist die emotionale Schiene sehr wichtig

Seit vielen Jahren beobachten Marktexperten, dass sich Kochbücher trotz des digitalen Wandels gut verkaufen. Laut Stemann liegt das daran, dass viele 30 Menschen, die zum Kochbuch greifen, auch entspannen wollen. "Die emotionale Ebene ist dabei sehr wichtig, das Grafische und das Visuelle spielen eine große Rolle."

Geht man in Messehalle 3 ein Stockwerk tiefer und besucht dort die großen Kochbuchverlage, trifft man auf eben jenes "Visuelle". Beim deutschen 35 Marktführer "Gräfe und Unzer" (GU) heißt der Spitzentitel in diesem Herbst "Das Prinzip Kochen", ein schöner und luftig gedruckter, nicht überladen wirkender Band mit vielen Bildern und Zeichnungen zu den Rezepten.

Kochbücher für die Digital Natives

"Das erste und das letzte Kochbuch für Einsteiger: Endlich verstehen, wie's 40 geht - und dann einfach loslegen! Und alles ohne die Hilfe der Eltern", bewirbt der Verlag den aktuellen Spitzentitel. Was damit gemeint ist, erklärt Programmleiterin Stephanie Wenzel gegenüber der Deutschen Welle: "Wir wollen wieder eine junge Klientel ansprechen, die wirklich kochen möchte."

Viele könnten das gar nicht mehr, so Wenzel: "Es ist ein absolutes 45 Grundlagenbuch, das sich vornehmlich an junge Leute richtet." Dort würden 50 Prinzipien vorgestellt, wie man etwas zubereitet. "Ein Kochkurs, der nicht verschult ist!"

Mit Kochbüchern in die Badewanne...

50 Dass klassische Bücher und die digitalen Medien zwei sehr unterschiedliche
Segmente sind, hat man erst lernen müssen. "Unsere Kochbücher werden mit
ins Bett genommen, aufs Sofa, in die Badewanne. Das macht man nicht mit
einem E-Book", gibt sich Wenzel heute überzeugt. Versuche mit Bloggern,
gemeinsam Kochbücher zu entwickeln, hätten nicht die gewünschten
55 Ergebnisse gebracht.

Bücher werden nicht nur über den Buchhandel beworben

Doch den digitalen Wandel nutzt man natürlich trotzdem. Vor allem bei der
Vermarktung. Bei GU ist Florian Landgraf dafür verantwortlich: "Wir gehen
natürlich über Facebook, Twitter und Instagram. Die jungen Leute gehen ja
60 nicht mehr in die Buchläden, die bestellen sich die Bücher über Amazon."

Klassische Kochbücher werden auch beim großen britischen Verlag
"Dorling Kindersley" (DK) angeboten. Dessen deutscher Ableger
präsentiert den Messestand in Frankfurt. Natalie Knauer, Leiterin PR- und
Öffentlichkeitsarbeit, über die Kochbücher von DK: "Die Rezepte in unseren
65 Büchern sollen von jeder Frau und Jedermann nachgekocht werden können,
wir haben nicht die abgehobenen Bücher." Der englische Starkoch Jamie
Oliver ist bei DK so etwas wie ein Hausautor. Sein neues Buch ist einer der
Spitzentitel und man muss kein Prophet sein, um einen Erfolg des schön
gemachten Bandes für die nächsten Wochen zu prognostizieren: "'Das
70 'Weihnachtskochbuch' von Jamie Oliver ist ein sehr persönliches Kochbuch
geworden, in dem er seine ganze Kochgeschichte aufbereitet, garniert mit
sehr vielen Familienfotos."

Rezepte aus der Hauptstadt und vom Starkoch

Weniger bekannt sind die drei Autoren des Bandes "Berlin - die
75 Hauptstadtküche", ein "Überraschungserfolg", wie Knauer erzählt: "Das Trio
zeigt, was kulinarisch derzeit passiert in Berlin." Und auch der Band von
Spitzenkoch Alexander Herrmann ("Geschmacksgeheimnisse") passt laut

Knauer ins Programmkonzept: "Er ist zwar in der Spitzengastronomie zu Hause,
erzählt aber etwas über seine Geschmacksgeheimnisse und hat versucht,
80 herauszuarbeiten, was man alles machen muss, um zum Beispiel die perfekte
Frikadelle zu bekommen." Hermann habe es geschafft, "seinen sehr hohen
Kochanspruch umzusetzen in ein ganz normales Kochbuch."

Kochbücher zum Verständnis aktueller gesellschaftlicher Entwicklungen

Neben den vielen auf Kochbücher spezialisierten Verlagen aus dem In- und
85 Ausland trifft man bei der Buchmesse aber auch bei klassischen
Belletristikanbietern auf Kochbücher. Die haben freilich einen anderen
Anspruch. Ein schönes Beispiel hierfür ist Peter Heines neues Buch "Köstlicher
Orient - Eine Geschichte der Esskultur", das gerade bei Wagenbach erschienen
ist.

90 Zwar trifft man auch hier auf Rezepte, doch geht es in dem Buch, das ganz
ohne Bilder auskommt, eher um eine Kulturgeschichte des Orients. Da werden
dann in Kapiteln wie "Rituelles Schlachten", "Warum kein
Schweinefleisch?" oder "Fastenregeln" Fragen beantwortet, die gerade heute
von bestechender Aktualität sind. Der Islamwissenschaftler Peter Heine, der
95 lange in Münster, Bonn und Berlin lehrte, legt ein profundes Buch vor, das
souverän Genuss und Geist miteinander verbindet.

So schlägt das kulinarische Genuss- und Buchangebot in Frankfurt in diesem
Jahr tatsächlich eine schier unüberwindliche Brücke: Vom Biertasting zum
Alkoholverbot, vom Showgrillen zu ernsten Themen wie "Nahrungsmittel bei
100 streng konservativen Muslimen".

Matthias F. Mangold: Das Prinzip Kochen, Gräfe und Unzer, ISBN 9783833857201

Jamie Oliver: Weihnachtskochbuch, Dorling Kindersley, ISBN 9783831031603

Peter Heine: Köstlicher Orient - Eine Geschichte der Esskultur, Wagenbach, ISBN 9783803136619.

Autor: Jochen Kürten (20.10.2016)

Permalink: <http://dw.com/p/2RRoG>

© 2016 Deutsche Welle

Beispiel-Mindmap zum Text „Küche, Kunst und Esskultur“

