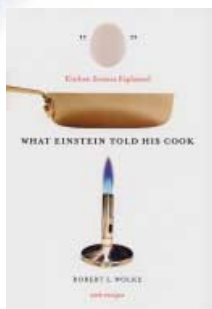




### What Einstein Told His Cook



Von Robert L. Wolke und Marlene Parrish. W. W. Norton, New York 2002. 350 S., geb., 25,95 \$.—ISBN 0-393-01183-6

Das zentrale Anliegen des äußerlich ansprechenden Bandes mit dem ins Auge fallenden, etwas reißerischen Titel wird durch den Untertitel „Kitchen Science Explained“ ausgedrückt. Also wieder ein Buch, das sich mit der Chemie des Kochens beschäftigt. In den letzten zehn Jahren ist eine ganze Reihe Bücher dieses Inhalts erschienen, von denen die wichtigsten in dieser Zeitschrift schon besprochen wurden. Bringt diese Publikation nun wirklich etwas Neues, oder wird das Bekannte zumindest gut dargeboten?

Man erfährt noch vor dem Vorwort, dass von Robert T. Wolke schon einige populärwissenschaftliche Bücher erschienen sind, in deren Titel der Name Einsteins zitiert wird. Hier hat er, emeritierter Chemieprofessor, mehr hauptsächlich nebenberuflich Wissenschaftsjournalist mit Schwerpunkt „Chemie in der Küche“ und Hobbykoch, sich mit seiner Ehefrau und Coautorin Marlene Parrish, einer Gastrokritikerin und Hauswirtschaftslehrerin, zusammengetan, um dieses Buch zu schreiben.

Das Ergebnis kann sich mehr als sehen lassen, es ist hervorragend! Es ist sicherlich das beste Buch in seinem Genre, das auf dem Markt ist. Die wissenschaftliche Exaktheit, aber auch

die notwendige Kürze bei der Beschreibung chemischer oder physikalischer Vorgänge bei weitestgehender Verständlichkeit für Nichtchemiker, die sehr anschauliche, ja spannende Diktion, die häufige Verwendung humorvoller Sentenzen, das konsequente, stets streng sachliche Vorgehen gegen weit verbreitete Vorurteile und Fehlinformationen bei Lebensmitteln und deren Zubereitung sind in dieser Kombination einzigartig. Besonders die überall eingestreuten Rezepte sind von einer Klarheit in der Angabe von Zutaten, Mengen und Arbeitsvorschriften, die die meisten von Profiköchen geschriebenen Kochbücher vermissen lassen. Vielleicht sind die französisch inspirierten Rezepte von Hervé This noch leckerer, aber die hier vorliegenden sind schriftstellerisch vollendet.

Besonders gut gefallen die Kapitel über den Zucker, wo konsequent mit der schier unausrottbaren Mär vom „ungesunden raffinierten“ Zucker aufgeräumt wird, über das Salz in seinen verschiedenen Formen, über das Fett, das endlich einmal chemisch anschaulich dargestellt wird, über Fleisch und Fisch und ihre unterschiedlichen Garzeiten, vor allem aber die Ausführungen zu den Kochutensilien. Nirgends wird die Mikrowelle so exakt richtig, so klar und verständlich, dabei locker und humorvoll beschrieben, gipfelnd in der Antwort auf die Frage „Can the microwaves leak out the box and cook the cook?“ Auch die Besprechung von Bratpfannen, sei es die des besten Materials für die Pfanne selbst, sei es die der Beschichtung, ist exzellent.

Nur Lob, keine Einwände? Doch, leider ein ganz gravierender. Das Buch ist ausschließlich für Amerikaner geschrieben. Nicht die englische Sprache in ihrer amerikanischen Version ist das Hindernis, noch nicht einmal die konsequente Verwendung nichtmetrischer oder uns fremder Maßeinheiten (cup, tablespoon, quart, ounce, °F), es ist vielmehr die ganze Fülle der Ausdrücke aus dem amerikanischen Alltagsleben, die uns auf jeder Seite entgegenspringt und die Lektüre problematisch werden lässt. Ausdrücke wie „prime rib“ oder „sirloin“, die Vorstellung der „Margarita“ als eines jedermann bekannten Getränks, Angaben wie das Dicken mit Pfeilwurzelmehl oder das Süßen mit

„high-fructose corn syrup“, die Bezeichnung „decaf“ für die übliche Version des Kaffees, ja selbst die Behandlung der „doggie box“ aus Polystyrol und ihrer Probleme beim Aufwärmen in der Mikrowelle beziehen sich allesamt doch sehr auf amerikanische Verhältnisse. Weniger störend, aber auch unnötig, sind witzig gemeinte sprachliche Lässigkeiten („Lemme 'splain it to ya“).

Fazit: Ein wunderbares Buch, köstlich zu lesen für diejenigen, die mit dem amerikanischen Leben vertraut sind, die hohe Exaktheit des Beschriebenen schätzen und die oft feine Ironie genüsslich goutieren können.

Peter Weyerstahl

Institut für Chemie  
Technische Universität Berlin

DOI: 10.1002/ange.200385019

### De Artes Chemiae



Chemiker und Chemie an der Alma mater Lipsiensis. Von Lothar Beyer und Rainer Behrends. Passage-Verlag, Leipzig 2003. 224 S., geb., 23,00 €.—ISBN 3-932900-75-8

Das Buch „De Artes Chemiae“ wendet sich an alle, die sich für die Geschichte der Chemie interessieren oder für die Stadt Leipzig und seine schönen Sammlungen sowie für die altherwürdige Alma Mater Lipsiensis – oder für alles zusammen in Gestalt historischer Schriftstücke, von Skulpturen, Portraitgemälden oder Genredarstellungen von Alchemistenküchen und Laboratorien.

Die beiden Autoren haben sorgfältig und mit erkennbarer Freude die Themen „Chemie in der Kunst“ und „Kunst in der Chemie“ recherchiert, alles in historischer Sicht und auf Leipzig bezogen. Natürlich ist das Anliegen nicht neu, das Werden einer Naturwis-