

The Modernist Cuisine

Mit seinem ersten Kochbuch ist dem Taschen Verlag eine gehörige Überraschung gelungen. Denn *Modernist Cuisine* ist keine herkömmliche Rezeptsammlung. Es tritt an, um das Standardwerk der globalisierten Küche zu werden und bietet reichlich Lesestoff – für Köche und Esser gleichermaßen.

Zweitausendvierhundertvierzig Seiten, das ist klassisches *Taschen*-Format. Der Verlag aus Köln ist spezialisiert auf opulente Ausgaben, gigantische Bildbände und strahlende Großprojekte. Auf diese Weise hat *Taschen* den Markt der Kunstbücher für die Massen geöffnet und ist heute unangefochtener Platzhirsch im Segment. Der zweite Faktor, der zum Erfolg des Verlages beigetragen hat: Immer wieder treffen die Kölner den Geschmack einer kunstorientierten, gut situierten Klientel, die mit den Büchern ihre Wohnungen schmückt und gleichzeitig ihr Verständnis für die schönen Dinge erweitert.

Nun hat *Taschen* sein erstes Kochbuch aufgelegt. Und was für eins! Köche vergleichen das Werk schon mit der Kochbibel schlechthin, dem *Guide Culinaire* von Escoffier. Ob **Modernist Cuisine** diesem Anspruch gerecht wird, das wird die Zeit zeigen. Denn viele der Techniken die die molekulare Küche etabliert hat, wirken heute noch wie kurzlebige Moden, ungeeignet für den Alltag und nur mit einem enormen Aufwand an technischen Geräten, Zutaten und Zeit umzusetzen. Auf alle Fälle ist das Kochbuch jedoch die umfangreichste Zusammenstellung von Produkten, Rezepten, Techniken und Gedanken, die seit Langem erschienen ist. Auch der katalanische Avantgardist Ferrán Adrià ist im Vorwort voll des Lobes. Sein Einfluss auf das Werk ist nicht zu übersehen.

Derweil zeigt sich bei der Lektüre schnell, dass es hier nicht um billige Effekte und den Einzug der Lebensmittelindustrie in die Küchen geht, wie ein oft geäußelter Vorwurf an die Küchen-Modernisten lautet. Vielmehr tragen Nathan Myhrvold und seine Ko-Autoren Chris Young und Maxim Bilet eine Unzahl an Informationen zusammen, um daraus ein philosophisches Modell der zeitgenössischen Küche zu entwickeln. Den wichtigsten Bezug bilden dabei die Naturwissenschaften. Zwei der drei Autoren sind Physiker. Nathan Myhrvold selbst studierte zunächst Mathematik und promovierte anschließend, machte daneben Abschlüsse in Geophysik und Wirtschaftswissenschaften, um sich schließlich unter Stephen Hawking mit Quantenmechanik zu beschäftigen. Wie so oft in diesem Beruf: Am Ende siegte die Leidenschaft und er wurde doch noch Koch.

Die Aussage seiner Biografie ist eindeutig: Um der neue Escoffier zu werden, muss man nicht durch das Feuer der Hotelküchen gegangen sein, man muss etwas von Prionen verstehen. Und von der spezifischen Kapazität der Wärme. Und von Elektromagnetismus. Ein grobes Verständnis davon vermittelt Myhrvold in ausgiebigen Abhandlungen, historischen Betrachtungen und technischen Erläuterungen. Er schließt dabei nahtlos an die Arbeit von [Hervé This](#) an, der am Collège de France die Fundamente für die molekulare Küche legte.

Gleichzeitig folgt das Kochen damit deutlich verspätet den Entwicklungen der anderen Künste. Denn von allen Gattungen ist die Kochkunst konservativste. Während sich Maler schon im 19. Jahrhundert der Dekonstruktion widmeten, gefolgt von Komponisten, Schriftstellern, Architekten und Schauspielern, warteten die Köche noch bis zur Jahrtausendwende, um ihre Kunst neu zu erfinden. Mancher Esser mag diesen Ansatz verurteilen. Genauso könnte man Picasso ignorieren, Arnold Schönberg verachten und vor Mies van der Rohe die Augen verschließen. Zur Zielgruppe

der typischen *Taschen*-Buch-Leser gehörte man dann ohnehin nicht. Und selbst wer sich nicht für den Gebrauch von Stickstoff erwärmt, wem bei [heißem Eis](#) ein kalter Schauer den Rücken herunterläuft, wenn er sich ernsthaft für die Kochkunst interessiert, dann kommt er an den sechs Bänden von Nathan Myhrvold nicht vorbei.

Sechs Bände

- I. Geschichte und Grundlagen
- II. Technik und Ausstattung
- III. Tiere und Pflanzen
- IV. Zutaten und Zubereitungen
- V. Chefgerichte
- VI. Rezept-Handbuch



Modernist Cuisine
Nathan Myhrvold
Taschen Verlag
2440 Seiten, 5 Bände
399 Euro