

MENU DESIGN IN AMERIKA

BUCH-REZENSION

Vor einigen Monaten startete die neue Speiseplan-App der Mensen des Studentenwerks: Mit wenigen Klicks kann man sich jetzt auf dem eigenen Handy eine persönliche, nach verschiedenen Kategorien sortierte Übersicht zusammenstellen lassen und spart so wertvolle Zeit in der Mittagspause. Fast scheinen die Worte des amerikanischen Kulturwissenschaftlers Jim Heimann eben dieser Entwicklung gewidmet:

„Der Akt des Essengehens ist im Grunde nicht schrecklich kompliziert. Essen, Bedienung und eine Liste der zur Auswahl stehenden Speisen bilden die Grundlage. Die Speisekarte hat sich aber weit über ein reines Hilfsmittel der Restaurants hinaus entwickelt ...“ Sie stammen aus dem Vorwort, das dem kürzlich im TASCHEN-Verlag erschienenen Bildband „Menu Design in America“ vorangestellt ist. Es bildet den Auftakt für einen wahren Augenschmaus. Das Buch beginnt mit frühen, noch weitgehend illustrationsfreien Menü-Karten von Empfängen und Dinners sowie aus Zügen und Hotels. Von dort aus spannen die annähernd 400 Seiten des Buches den Bogen von der Mitte des 19. Jahrhunderts über das Schwelgen in traditioneller Americana und die Lust am Experiment der Moderne bis hin zur Farbenflut der Sixties.

Nicht zuletzt dank der exquisiten Bildunterschriften des Gastronomie-Kritikers John Mariani, die jeder der fast 800 Abbildungen beigelegt sind und diese in ihren historischen Kontext setzen, ist der Band dabei zu gleichen Teilen Kunst- und Kulturgeschichte und lädt zum konzentrierten Studieren ebenso ein wie zum wiederholten Stöbern zwischendurch. Den prächtigen, auch materiell hochwertigen Wälzer mit an den Mensatisch zu bringen, davon sei dann aber doch abgeraten – es sei denn, man möchte sein persönlich zusammengestelltes Mittagessen ebenfalls im Buch verewigen.

[Friedrich Reip]

