

Prämiertes Lexikon für jede Küche

Sonderpreis für Roxheimer Lothar Bendel bei Frankfurter Buchmesse

Von Wolfgang Bartels

ROXHEIM/FRANKFURT. Anlässlich der Buchmesse wurde nicht nur der „Deutsche Buchpreis“ vergeben, sondern es gab auch Preise für die besten literarisch-gastronomischen Bücher. Und der Sonderpreis der „Gastronomischen Akademie Deutschlands“ geht dabei nach Roxheim. Hier lebt Lothar Bendel, Koch im Ruhestand, der Jahrzehnte lang berufliche Erfahrungen bei Spitzenadressen wie dem Hilton in Amsterdam, dem Königshof in Bonn oder einem Spezialitätenrestaurant in Zürich gesammelt hat.

In Roxheim hat er die Muße gefunden, dicke und lehrreiche Bücher über das Kochen und die dazu notwendigen Produkte zu schreiben. Lothar Bendel erzählt, er habe immer einen Ehrgeiz gehabt: „Ich wollte Ordnung in den schier unüberschaubaren Geschmacks-Kosmos der Lebensmittel bringen. Seit der Lehrzeit habe ich alles gesammelt und aufgeschrieben, was mir über den Weg lief. Pläne zum Bücherschreiben hatte ich anfangs gar nicht. Ich wusste ja auch nicht, ob ich das überhaupt kann als Koch. Doch dann hat es irgendwie geklappt.“ Heute ist Bendel froh, dass er früher im Deutschunterricht so gut aufgepasst hat.

Herausgekommen ist im Eigenverlag unter anderem das „Neue Lexikon der Früchte und Gemüse“, in dem Bendel auf 589 Seiten 264 verschiedene Gemüse- und Obstsorten aus aller Welt mit ihren noch viel zahlreicheren Varianten vorstellt – von Acerola bis Zwiebel, von Bockshornklee bis Wirsing. Dazu hat er die Synonyme und fremdländischen Bezeichnungen für die verschiedenen Sorten zusammengetragen. Was zum Beispiel sind Brummenfützli, Bettlerkirschen, Dornapfel, Kotzebeere oder Grenschele? Nichts anderes als die gemeine Stachelbeere, für die Bendel gut vier Dutzend verschiedene Namen nennt.

Der Leser erfährt auch etwas über die volksmedizinische Bedeutung der Frucht: „Da Stachelbeeren appetitanregend, entwässernd, verdauungsfördernd und darmreinigend sind, gelten sie als ideale Fitmacher.“ Das erklärt auch manche der mundartlichen Bezeichnungen. Bendel schöpft aus der Fülle seiner Erfahrungen und möchte sein Wissen weitergeben: „Ich schreibe alles selbst. Es soll ja Köche geben, die lieber schreiben lassen“, meint er mit einem Augenzwinkern. Die Akademie lobt Bendels Buch als „äußerst nützliches Nachschlagewerk für die Profiküche, wie im Haushalt“.



Immer nah an der Natur: Lothar Bendel hat in seinem preisgekrönten Lexikon alles Wissenswerte über 264 Gemüse- und Fruchtsorten zusammengetragen.

Foto: Wolfgang Bartels (Archiv)