

# Kreis Bad Kreuznach

## Sonderpreis für leidenschaftlichen Sammler

Roxheimer Autor Lothar Bendel beim 58. Kulinarisch-Literarischen Wettbewerb für sein Werk über Früchte und Gemüse ausgezeichnet

Von Christine Jäckel

■ **Roxheim.** Als junger Koch hat sich Lothar Bendel einer Mammutaufgabe gestellt, die ihn bis jetzt beschäftigt. Sie hat ihm den Ehrentitel „König der Früchte“ eingebracht, denn er hat ein universelles Wissen über Früchte, Gemüse, Kräuter und Gewürze in aller Welt zusammengetragen. Für sein Buch „Das neue Lexikon der Früchte und Gemüse“ hat er jetzt in Frankfurt den Sonderpreis der Gastronomischen Akademie Deutschland (GAD) erhalten.

1999 erschien sein erstes Lexikon der Früchte und Gemüse und Bendel ergänzte die Sammlung nach und nach. Denn um seine Kenntnisse zu erweitern, hat er mit seiner Frau Hannelore zahlreiche Reisen rund um den Globus unternommen. In Asien waren Bendels viel unterwegs, in der Türkei, den USA, Südamerika und Afrika, in manchen Fällen nur um spezielle Früchte kennenzulernen, die es in

Europa nicht gibt. Kaktusfeigen etwa in Südafrika, oder in Kambodscha die Durian, auch Stinkfrucht genannt.

Alle Früchte, die er beschrieb, wollte er auch selbst probieren. „Ich gebe gern zu, da bin ich ein bisschen wahnsinnig, aber das ist mein Thema, das interessiert mich“, sagt Bendel verschmitzt. Seinen Beruf hat der gebürtige Langenlonsheimer im Kurhaus in Bad Dürkheim erlernt, danach kamen weitere Stationen in renommierten Restaurants und Hotels unter anderem in der Schweiz, in Amsterdam und im Rheingau.

Nun bekam er im Meliä Hotel in Frankfurt am Main die Auszeichnung der GAD für seine besondere Leistung auf dem Gebiet der Lebensmittelkunde. Und zwar ausdrücklich auch in Zeiten des Internets. Die Jury urteilte: „Bei der Lektüre des Buches wird man beeindruckt durch seine nahezu vollständige und akribische Zusammenstellung, die auf 600 Seiten



Lothar Bendel hat mit seiner Frau Hannelore viele Reisen unternommen. Dabei standen neben Sehenswürdigkeiten wie Angkor Wat in Kambodscha oder Burgen in Japan immer Kostproben von landestypischen Früchten und Gemüsen auf dem Plan.

Foto: Christine Jäckel

und mit mehr als 9000 Begriffen einen hohen Informationsgehalt bietet. Durch das umfangreiche Glossar und die detaillierten Informationen, als äußerst nützliches Nachschlagewerk in der Profiküche wie im Haushalt. Die Leidenschaft des Autors und seine umfangreiche Recherche sind spürbar.“ Bendels Lexikon wird in Fachkreisen geschätzt. Hotelfachschulen und Berufsschulen im In- und Ausland, Gastronomen und Großhändler

nutzen es für die Ausbildung des Nachwuchses. Das entspricht Lothar Bendels Ziel, dass er zu Beginn seiner Sammlerarbeit, ins Auge gefasst hatte: einen möglichst umfassenden Überblick über das Angebot an Früchten und Gemüsen zu erstellen.

Ein befreundeter Großhändler hatte ihm von dem Vorhaben abgeraten, weil die Zahl der Sorten und Synonyme unüberschaubar sei. „Das gibt ein Chaos, meinte er,

aber genau das Chaos wollte ich ja ordnen“, so Bendel, der seinen Plan unbeirrbar umsetzte. Mit Erfolg. Durch die Auszeichnung ist auch ein Schweizer Buchhandelsunternehmen auf ihn aufmerksam geworden, das einen bekannten Buchpreis auslobt. Daher wird Lothar Bendel voraussichtlich bald Post aus Zürich bekommen.

Erhältlich ist das neue Lexikon der Früchte und Gemüse beim Autor selbst unter [bendel@t-online.de](mailto:bendel@t-online.de)

sowie bei Amazon, Lobigo und Ebay. Das Buch hat 589 Seiten und 270 Abbildungen.

In den Artikeln informiert Bendel über Herkunft, Sorten, Inhaltsstoffe, Geschmack, Verwendung und Zubereitung. Als leidenschaftlicher Sammler – seine Kochbuchbibliothek umfasst 800 Bände – hat er auch fleißig Synonyme gesammelt. Beim Schnittlauch etwa sind es 37 Bezeichnungen aus 25 Sprachen und Dialekten.