

30. 5. 88

Gegens
ut
Gornikel
Pfeiffer
A.M.S.
was
wehen
Pfeiffer
der
weh
Kornbrot

Selbst das Gulasch-Originalrezept findet sich in der Datenbank

Institut für Ernährungswissenschaft der TU München hat alles greifbare Wissen über Gewürze zusammengetragen / Von Rolf Linkenheil

Als am Ende des 15. und im Verlauf des 16. Jahrhunderts die „christlichen Seefahrer“ neue Welten entdeckten, brachten sie auch bis dato unbekannte Gewürze auf ihren Schiffen mit nach Europa. Gieriger als nach Gold zeigten sich die Fürstenhäuser bisweilen nach Pfeffer und nach Muskatnuß. Doch längst zählt das Tafeln auch in bürgerlichen Kreisen zu den mit Vorliebe gepflegten Vergnügungen, und die Gewürze sind wohlfeil geworden. Seit die feine französische oder auch die exotische Küche Deutschland erobert hat, beschäftigen sich Tausende und Abertausende von Köchen und Hobbyköchen mit dem raffinierten Würzen von Gerichten. Doch auch unser tägliches Brot oder die Arzneien, die für unser Wohlbefinden nicht nur dann sorgen sollen, wenn Speis und Trank wieder einmal zu üppig ausgefallen sind, lassen sich ohne die vielfältigen Erzeugnisse der Natur und die Kenntnis um ihre Wirkung nicht mehr denken.

So schien es denn höchste Zeit, das Wissen um Gewürze und alles, was mit ihnen zusammenhängt, zu sammeln und in einer Datenbank zu speichern. Mit dieser Arbeit hatte das Institut für Ernährungswissenschaft der Technischen Universität Mün-

chen-Weihenstephan Mitte des Jahres 1990 begonnen. Prof. Gottfried Pfeiffer als Vorstand des Lehrgebiets Bromatologie (Lehre von der gesundheitlich und wirtschaftlich optimierten Zubereitung von Speisen), Hygiene und Technologie der Nahrung erhielt von der Adalbert-Raps-Stiftung, die von einem Kulmbacher Gewürzehersteller ins Leben gerufen wurde, 390 000 Mark mit dem Auftrag, an seinem Lehrstuhl alles Schrifttum zusammenzutragen und in einer speziellen Datenbank zu vereinen, das jemals über die Bedeutung von Gewürzen im umfassendsten Sinn veröffentlicht worden ist.

Pfeiffer und seine Mitarbeiter sichteten sämtliche erreichbaren Quellen in allen möglichen Sprachen bis hin zu Chinesisch, Japanisch oder Koreanisch und dokumentierten in vier Jahren das Wissen der Menschheit über Gewürze in den Hauptbereichen Erzeugung, Handel, Kulturgeschichte, Botanik, Analytik, Technologie, physiologische und pharmakologische Wirkungen sowie Recht. Als die Arbeit in diesem Jahr abgeschlossen war, umfaßten die Datenbank und das dazugehörige Printarchiv 12 650 Dokumente, von denen 9530 auch als sogenannte Abstracts – kurze Ab-

risse des Inhalts – gespeichert sind. Das Institut machte die Öffentlichkeit auf die Möglichkeit aufmerksam, ganz spezielles Wissen in Weihenstephan abzurufen.

Prof. Pfeiffer hat gleich mehrere Beispiele zur Hand. Sollte ein Koch in seinem Restaurant eine provenzalische Woche veranstalten oder ein Bäcker eine neue Brotsorte mit Körnergewürz herausbringen oder einfach eine Hausfrau endlich die Originalzusammensetzung der Würzmischung von ungarischem Gulasch genau wissen wollen, so steht ihnen die Datenbank zur Verfügung. Der Koch, der anfragt, welche Gewürze für die Zubereitung von Spezialitäten der Provence in Frage kommen, erhält alles, was nur im entferntesten mit den Kräutern und Gewürzen im Süden Frankreichs zu tun hat. Er muß also seine Anfrage über Fax oder Telefon schon etwas genauer fassen, um zu erfahren, welche Mischung für sein spezielles Gericht in Frage kommt. Oder der Bäcker müßte nicht nur ganz allgemein nach „Körnergewürz“ fragen, wenn er sich besonders für ein Korianderbrot interessiert, sondern seine Vorstellungen gezielter mitteilen. In diesen Fällen können die Projektmitarbeiter dann durch das Eingeben der

entsprechenden Suchwörter eine Vorauswahl treffen.

Nachdem das Weihenstephaner Institut sein Projekt in der Fachpresse veröffentlicht hatte, gingen zahlreiche Anfragen, aber zur Enttäuschung von Prof. Pfeiffer nur ein einziger Rechercheauftrag ein. Da sich die Datenbank künftig selbst tragen sollte, wurde eine Recherchegebühr von 480 Mark für die Allgemeinheit und von 320 Mark für begünstigte Kreise wie etwa Wissenschaftler oder Studenten erhoben. „Gewerbliche Datenbanken sind erheblich teurer“, weiß Pfeiffer.

Seit Mitte Oktober befindet sich die Datenbank allerdings nicht mehr in Weihenstephan. Da die Raps-Stiftung als Auftraggeber das Projekt an ihrem Standort Kulmbach angesiedelt sehen wollte, wanderte es zur weiteren Bearbeitung und Verwaltung an die Bundesanstalt für Fleischforschung unter die Obhut von Prof. K.-O. Honikel (95326 Kulmbach, E.-C.-Baumann-Straße 20, Tel. 0 92 21 / 803 - 200). Ob die Gebühren für Anfragen weiterhin erhoben werden oder der nichtgewerbliche Bereich kostenlos mit dem Wissen um die Gewürze der Welt bedient werden soll, ist noch nicht entschieden.

Prof. Pfeiffer 30. 11. 88