

Typoundso : Kochfluch

Autor(en): **Meienberg, Armin**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Sprachspiegel : Zweimonatsschrift**

Band (Jahr): **65 (2009)**

Heft 1

PDF erstellt am: **09.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-421946>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Typoundso: Kochfluch

Von Armin Meienberg

Mein Typografielehrer bläute uns Studenten diesen klugen Satz ein: «Mit der Gestaltung ist es wie mit dem Kochen, man muss im richtigen Moment mit dem Würzen aufhören können.» Wie recht er doch hatte! Aber ausgerechnet dort, wo sich Essen und Typografie am nächsten kommen, wird die Gestaltung meistens unappetitlich: im Kochbuch.

Danke, Jamie Oliver! Dank seinem lärmigen Sendungsbewusstsein werden wir nun mit Kochbüchern überschwemmt. Früher schrieben nur Köche ihre Rezepte auf. Heute ist jede Köchin und jeder Koch. Und das möchten sie uns allen in grossformatigen, bunten Schinken mitteilen. Dabei spielen die Rezepte die unwichtigste Rolle. Wichtig ist doch, dass man sieht, wer so genial am Herd rumwerkelt. Das Kochbuch von Johanna Maier, der angeblich besten Köchin der Welt, ist ein Familienalbum mit ab und zu einem Teller Essen zwischen fischendem Gatten und Enkelkind.

Das Kochbuch dümpelt je nach Autorin oder Autor im Bücherspektrum irgendwo zwischen Erotika und Witzbuch. Furchtbar! Dabei ist ein Rezept eine ernste Form der Literatur. Keine Textform muss so exakt verfasst sein wie eine Kochanleitung. Schon die kleinste Änderung eines Wortes führt zur Katastrophe; zum Beispiel: *Esslöffel statt Teelöffel* Salz.

Aber ausgerechnet bei der Gestaltung eines Kochbuches versagen die meisten Gestalter. Entweder schliessen sie sich dem wichtigtuertischen Gehabe der Grinspferdköche an, und das sieht dann so verklemmt, bunt und verspielt nach Riz Kasimir aus wie im Kochbuch

von Witzigmann. Das ist so peinlich, wie Risotto im Parmesanlaib anzurühren. Oder sie bestrafen den armen Ali Güngörmüs in seinem neuen Buch mit der sinnlichen Typografie der Packungsbeilage eines Schmerzmittels.

Und wenn dann doch einmal ein Buch gut und zurückhaltend gestaltet daherkommt, ist sicher die Schrift zu klein versetzt und führt beim Kochen zu Bandscheibenschaden.

Mein Typografielehrer hat noch mehr gescheite Sachen gesagt: «Wer nicht kochen kann, kann auch nicht gestalten!» Wie recht er doch hatte!