

**VOLZ, A. (2019): Blauer Mais und rote Kartoffel. Eine kleine Kulturgeschichte bekannter und wenig bekannter Nahrungspflanzen.** - Verlag Natur + Text GmbH Rangsdorf, 512 S., 17 x 24 cm. - ISBN 978-3-942062-34-3. - Preis: 49,90 Euro.

Der Ethnologe Andreas Volz behandelt in seinem Buch 40 häufige und 25 weniger bekannte, vorwiegend tropische und subtropische Pflanzensippen, die der Ernährung dienen. Insgesamt sind es weit mehr Pflanzengattungen oder Arten, die sich hinter den jeweiligen deutschen Sammelnamen verbergen. Die Pflanzen werden nach der deutschen Bezeichnung (z. B. Banane, Erdnuss, Hirse, Kakao, Mais, Reis, Sesam) in alphabetischer Reihenfolge vorgestellt, wobei es schwerpunktmäßig um die Geschichte, die Domestikation und den Anbau der jeweiligen Nutzpflanze geht. Es handelt sich allerdings nicht um ein botanisch-systematisches Werk, obwohl Angaben zur Pflanzenfamilie, zur Wuchs- und Blattform, zu den Blüten, Früchten und Samen nicht fehlen. Der Leser sollte jedoch keine Informationen zur aktuellen molekularen Systematik von einzelnen Pflanzengattungen erwarten, sondern vor allem zur Aufnahme von ethnobotanischen Informationen bereit sein. Es handelt sich um eine umfangreiche Kompilation des kulturhistorischen Wissens über die vorgestellten Nutzpflanzen. Unter der Sammelbezeichnung „Hirse“ werden zum Beispiel ganz verschiedene Gattungen und Arten wie *Pennisetum glaucum*, *Digitaria*, *Eleusine coracana*, *Eragrostis tef*, *Sorghum*, *Panicum miliaceum*, *Setaria* und *Echinochloa esculenta* erwähnt und der Leser erfährt, welche Hirsen im tropischen Asien und Afrika zum Einsatz kommen. Am Ende jedes Pflanzen-Abschnittes finden sich sogar ein oder mehrere Rezepte zum Ausprobieren der jeweiligen Nahrungspflanze. Die Texte sind reich bebildert. Neben aktuellen Pflanzenbildern sind zahlreiche historische Pflanzendarstellungen, zum Beispiel aus den Kräuterbüchern der Renaissance von A. Lonicer (1528 - 1586), J. Camerarius (1534 - 1598), Tabernaemontanus (um 1522 - 1590) und C. Clusius (1526 - 1609), verwendet worden. Informativ sind vor allem die Verbreitungskarten bzw. die Karten zu den Domestikationsgebieten der Nutzpflanzen. Im Abschnitt „Weitere Nahrungspflanzen – von wenig bis gänzlich unbekannt“ wird der Leser in der Tat auf wenig bekannte Nahrungspflanzen hingewiesen, die meist nur sehr lokal begrenzte Verwendung finden. So erfahren wir, dass zum Beispiel die Samen von *Lupinus mutabilis* (Anden-Lupine) zu Mehl verarbeitet oder die Rhizome des Lippenblütengewächses *Plectranthus esculentus* (Livingstone-Kartoffel) im ostafrikanischen, tropischen Hochland als Notnahrung gegessen oder die Knollen der polynesischen Fledermausblume *Tacca pinnatifida* verspeist werden.

Am Ende des Werkes erfolgt im Glossar die Erklärung einiger ethnologischer Begriffe, während im Personenverzeichnis die im Text erwähnten historischen Persönlichkeiten mit Lebensdaten und kurzen Hinweisen zum Wirken vorgestellt werden. Das Literaturverzeichnis ist zweiteilig, zum einen erfolgen zu den jeweiligen Pflanzensippen Literaturangaben und zum anderen allgemeine Literatur-Hinweise zu den behandelten Themen. Dass im Text die Literatur nicht zitiert wird, ist etwas nachteilig, wodurch das Finden bestimmter Angaben erschwert wird. Da das Verzeichnis der wissenschaftlichen Namen nicht mit Seitenzahlen, sondern nur mit Verweisen auf die deutschen Pflanzennamen versehen ist, ist eine rasche Orientierung schwierig, zumindest für Botaniker, Gärtner und für andere Fachleute. Das Werk kann jedoch insgesamt als interessante und wertvolle Quelle für kulturgeschichtliche Informationen über zahlreiche Nahrungspflanzen der Tropen und Subtropen empfohlen werden. Auch wenn manche botanische Fachbegriffe, z. B. Karyopsen (Früchte der Süßgräser) nicht korrekt verwendet werden, sondern als Körner beim Reis, aber falsch als „Samen“ beim Roggen bezeichnet werden, so wird der Wert des Buches dadurch kaum gemindert.