



Sucht ein Koch Inspiration, kommt er gerne zu diesem freundlichen Mann

# DIETER ECKEL, KOCHBUCHHÄNDLER LECKER LESEN

TEXT: CHRISTIAN SYWOTTEK FOTO: SABRINA ROTHE

**D**as ist im Grunde alles Luxus. Bricht der Dritte Weltkrieg aus, braucht das hier kein Mensch mehr.« Dieter Eckel hebt die Arme. »Aber es sind schöne Bücher. Und das ist wunderbar!« Der herrlich runde Fünzigjährige steht in seinem 120 Quadratmeter großen Buchladen BuchGourmet in Köln in einer etwas schummrigen Ladenpassage am Hohenzollernring. Um ihn herum reihen sich in weißen Regalen rund 10000 Bücher auf, in denen es ausschließlich ums Essen und Trinken geht: *Die Kulturgeschichte des Kanibalismus*, Wälzer von Sterneköchen wie Heston Blumenthal oder Heinz Winkler, *Die Kunst, Insekten zu essen*, *Die Kochkunst der sowjetischen Völker*. Der Bereich Länderküche ist meterlang. »Die norwegische Fernsehköchin mit einer Vorliebe für Pizza werden Sie aber nicht finden«, sagt Dieter Eckel. »In einem guten Kochbuch stehen für das Land wirklich typische Gerichte.«

Dieter Eckel ist ein Mann mit Ansprüchen. Er zieht sein aktuelles Lieblingsbuch aus dem Regal: *Saraban* von Greg und Lucy Malouf ist ein üppiges Porträt der persischen Küche. »Ich liebe dieses Buch, weil es mir auch erzählt, was die Menschen im Iran denken. Und weil es mir neue Produkte vorstellt, wie etwa diese merkwürdigen getrockneten Zitronen, die man in Deutschland nirgends zu kaufen kriegt, obwohl sie scheinbar ein unglaubliches Aroma bergen. Die Autoren haben sich Mühe gegeben, und das merkt man.«

Mit Büchern wie diesen schafft es Dieter Eckel seit nunmehr 24 Jahren den ältesten und größten reinen Kochbuchladen Deutschlands am Laufen zu halten. »Mit Büchern von Fernsehköchen kämen wir nicht über die Runden«, sagt Eckel. »Wir punkten mit Vollständigkeit und Spezialitäten, auch aus dem Ausland.« Begonnen hat Eckel 1987 auf 45 Quadratmetern. Vorher leitete der gelernte Buchhändler ein Geschäft mit Literatur zu Naturwissenschaft und EDV. Auf's Kochen kam er über Reisen durch Indien, Tunesien, Marokko, Frankreich und Skandina-

vien. »Ich habe mich durchgefressen.« Als er in Amsterdam einen klitzekleinen Kochbuchladen entdeckte, stand fest: »So etwas wollte ich auch machen. Aber seitdem hat sich fast alles verändert. Als ich anfing, ging der Sterne-Boom gerade los und das Buchangebot war überschaubar. Heute kennen sich viele Leute aus und sind aufgeschreckt: Man hat ein neues Haus, eine neue Küche mit einem Dampfgarer – jetzt muss damit etwas gekocht werden. Aber natürlich habe ich Bücher für Dampfgaren im Angebot.«

Eckel forscht nicht nur aus eigenem Interesse nach besonderen Büchern, auch Kunden können Suchaufträge stellen, die er, wenn es sein muss, jahrelang verfolgt – aktuell stehen 450 Titel auf der Liste. Außerdem kauft er

## Deutsche Kochbücher werden oft billig produziert – und das merkt man

antiquarische Kochbuchsammlungen und übernimmt Restbestände – gut ein Fünftel seines Bestandes sind alte oder vergriffene Kochbücher.

Entscheidender ist freilich die Neuware, vor allem Bücher aus Klein- und Spezialverlagen. Jedes Jahr erscheinen rund 6000 neue Kochbücher, und so verbringt Eckel lange Stunden in Datenbanken und auf Verlags-Webseiten. Er geht jedem Hinweis seiner Kunden nach, klickt sich durch Internetforen und findet so sogar Bücher, die im Eigenverlag erscheinen. Pro Jahr nimmt er 500 bis 1000 neue Titel ins Sortiment auf, von bis zu 500 Lieferanten.

Viele gute Bücher erscheinen im Ausland, und so sind gut zwei Fünftel seiner Bücher fremdsprachig. »Mit deutschen Verlagen ist es schlimm«, meint Eckel. »Kaum einer steckt Geld in ein Kochbuch für Recherche oder Honorar. So hängen die den meisten Trends oft zwei Jahre hinterher. Und es fehlt an guten Autoren. Kochbücher schreiben Leute oft, wenn ihnen ein lukrativerer Auftrag fehlt. Oder sie schreiben zehn Bücher in einem Jahr, übernehmen Rezepte aus an-

deren Büchern und rechnen die Maße um. Dazu ein paar Agenturfotos – fertig.«

Für so etwas hat er keinen Platz. Seine Kunden sind anspruchsvolle Esser über 30, mehr Männer als Frauen »mit ein bisschen was in der Tasche und einem Spezialgebiet: bestimmte Länderküchen, Patisserie oder Terrinen«. Andere wollen gezielt Sternemenüs nachkochen. Aber auch ehrgeizige Profiköche kaufen bei ihm. Rund 60 Prozent seines Umsatzes macht Dieter Eckel mit Profis weltweit, via Onlineshop, über den mittlerweile fast drei Viertel seines Geschäfts laufen. Echte Spitzenköche, sagt Eckel, ordern am liebsten im Internet, aber die zweite Reihe stöbert auch mal in seinem Laden.

Köche, Bäcker und Konditoren kaufen auf der Suche nach Ideen am liebsten prächtige Folianten von Spitzenpâtisseries und Sterneköchen, die bis zu 200 Euro kosten können. Den wirklich guten reichen oft schon die Bilder, um neue Wege am Herd zu finden, meint Dieter Eckel. »Der kreative Prozess muss eben in Gang kommen.«

Als Hobbykoch zieht Dieter Eckel auch persönlichen Nutzen aus seinem Laden, allerdings selten aus Sternebüchern, in denen, wie er meint, die einzelnen Schritte oft nicht so exakt beschrieben würden, dass der Laie damit zurechtkäme. »Ich betreibe ohnehin nicht so großen Aufwand«, sagt Eckel. Er lebt in einer Wohngemeinschaft und kocht dort einmal im Monat mit sechs Freunden, gerne arabisch. »Eine Lammkeule mit Dill ist immer lecker.« Oder in Butter gebratener Chicorée auf Pasta. Dafür muss er nicht ständig in Bücher schauen.

Manchmal vergisst aber auch Dieter Eckel alles Spezialistentum. Kürzlich etwa suchte er ein Rezept für Butternuttkürbis. In den Tiefen seiner Regale fand er endlich eines, das ihm gefiel – ausgerechnet bei Jamie Oliver. ■

## BUCHGOURMET

Hohenzollernring 16-18, 50672 Köln  
Telefon: +49 221/257 40 72  
[www.buchgourmet.com](http://www.buchgourmet.com)