



Šest milijard dolarjev

Svetovni sejem kuharskih knjig (spet) na frankfurtskem knjižnem sejmu

IGOR BRATOŽ

Za

tiste, ki jih zanimajo kuharske knjige, so na letošnjem frankfurtskem knjižnem sejmu pripravili imenitno presenečenje: doslejšnji galeriji gourmet, »tam, kjer je hrana zares univerzalni jezik« in kjer so se foodiji pasli okrog polic z izbranimi (in nagrajenimi) knjigami in si s cedecimi se slinami ogledovali početje mojstrov, ki so se šli kuhanje pred publiko, torej show cooking, so letos dodali svetovni sejem kuharskih knjig. No, niso ga pričarali kar tako, iz zraka; svetovni sejem kuharskih knjig je tja, kjer se je začel in kamor pravzaprav sodi, v Frankfurt, na največji knjižni sejem na svetu, pripeljal sin ustanovitelja mednarodne nagrade za najboljše kuharske knjige Édouard Cointreau, sin prav tako Édouarda Cointreauja, tistega iz znamenite družine, za katero vemo, da zna od leta 1870 dalje narediti več kot opojno pomarančasto žganico, cointreau. Ja, tisto, ki so jo nekdanji reklamirali gospodje Frank Sinatra, Humphrey Bogart in monaški princ. Zdaj gre v promet trinajst milijonov steklenic na leto.

Sodelovanje sta direktor frankfurtskega knjižnega sejma Jürgen Boos in Cointreau, podpredsednik World Cookbook Fair, napovedala že konec lanskega leta, ko sta v Frankfurtu podpisala dolgoročno pogodbo o sodelovanju med institucijama, ki naj bi založnikom in avtorjem iz kulinaričnega sektorja prineslo veliko precej jasnih koristi na prireditvi, kjer se sklene največ založniških pogodb. Po Boosovem mnenju bo to sodelovanje, ki se popolnoma ujema s strategijo sejma – kar najbolj streči relevantnim založniškim sektorjem –, pomagalo vsem vpletenim v produkcijo kuharskih knjig razširiti mednarodno poslovno mrežo in galerijo gourmet v prvem nadstropju tretje sejemске dvorane vzpostaviti kot mednarodno središče kulinaričnega založništva. V prihodnosti, je dodal Boos, bodo posebno pozornost namenili nemški zastopanosti v galeriji, skupaj s strokovnjaki svetovnega sejma kuhar-

skih knjig pa bodo seveda krepili tudi moč globalnega založništva v sektorju vina in hrane. Že prvo leto je bil rezultat lep; galerija gourmet je čez noč postala največji evropski mednarodni sejem kuharskih knjig, udeležilo se je je osemdeset razstavljalcev iz več kot tridesetih držav.

Édouard Cointreau se je spomnil, da je bil njegov oče ravno v Frankfurtu pred dvema desetletjema pobudnik podeljevanja World Cookbook Awards v okviru delovanja združenja Gourmand International, svetovnih kulinaričnih oskarjev. Z vrnitvijo ob Majno, je povedal, so vso energijo usmerili le v to prireditev. V prihodnjem letu zato razen te ne nameravajo prirediti podobne prireditve kjerkoli v Evropi, obdržali bodo le Gourmand World Cookbook Awards 2015 na Kitajskem, kjer zdaj živi njegov oče. Pred dvajsetimi leti, je povedal Cointreau, kuharske knjige niso bile ravno najbolj spoštovane, v posel z njimi so bili posvečeni specialisti, ti pa v velikih založniških hišah nikdar niso prišli daleč. Dandanašnji je vse drugače; v svetu, ki ga zapolnjujejo vsakršne krize in negotovost, so dobre kuharske knjige nekakšen zapik, nekaj, kar na poseben način osrečuje: »Kuharske knjige vodijo v sanje, k dobremu počutju ali na potovanje.«

Predstavnica založbe Marabout iz skupine Hachette Livre Pixie Shields je eskapizem sicer malce prizemljila s podatkom, da kupci statistično največkrat skuhamo le med enim in tremi recepti iz posamezne kupljene knjige, trenutni trendi v prodaji kuharic pa kažejo, da ljubiteljske kuharje po vsem svetu najbolj privlačijo knjige, ki ponujajo nasvete o pripravi zdrave hrane, vegetarijansko in vegansko kuhanje, najbolj iskani pa so na primer recepti za jedi z ohrovtom in smutiji, narejeni z zeleno zelenjavo. Ko je drugi dan frankfurtskega sejma s svojimi podatki v skoraj enournem nastopu postregel še Édouard Cointreau, so založniki začeli pomembno prikimavati: navrgel je namreč, da je letni trg s kuharskimi knjigami 'težek' okrog šest

milijard dolarjev, letna rast je med tremi in petimi odstotki, opozoril je tudi, da je težišče še zmeraj na klasičnih tiskanih knjigah, prodajo pa najbolj spodbujajo televizijski kuharski šovi. Povsod vendar ne dovolj uspešno: lanskoletna produkcija kuharic v Franciji – 1760 novih knjižnih naslovov – je bila nižja kot pred leti, tudi v Nemčiji, kjer imajo knjige o hrani in pijači 28-odstotni tržni delež, se položaj že zadnji dve leti ni spremenil, prodaja kuharic stagnira.

S frankfurtskega sejma, kjer je združenje Gourmand International letos poleg vseh »standardnih« podelilo tudi nagrade za najboljše knjige v morju kategorij med letoma 1995 in 2014, so se z nasmehom vrnili predstavniki založbe Rokus Klett: kot najboljšo knjigo dvajsetletja v kategoriji kuharskih knjig z eno sestavino so za najboljšo kuharsko knjigo o jedeh iz mesa (pa čeprav je v njej tudi več kot deset receptov za sladice) razglasili monografijo profesorja Janeza Bogataja o tistem, kar je Sunita Williams pred desetletjem grizljala v orbiti: Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije. Delo, ki je bilo na 27. slovenskem knjižnem sejmu leta 2011 po izidu ovenčano z nazivom najlepša slovenska knjiga, so pri Gourmand International nagradili že pred tremi leti, zdaj pa je prejelo nagrado tudi v izboru best of the best.

Monografija je delo mednarodno uveljavljene in večkrat nagrajene avtorske ekipe, ki jo sestavljajo avtor prof. dr. Janez Bogataj, oblikovalec Žare Kerin in fotograf Janez Pukšič, prikazuje pa pot kranjske klobase od njene »predzgodovine« do danes, paleta šestinštiridesetih izvirnih kulinaričnih mojstrov in v njej pa so prispevali slovenski chefi iz šestnajstih restavracij. Založba Rokus Klett se zdaj lahko pohvali, da ima skupaj že šest Gourmandovih nagrad, doslej so jo namreč prejele že monografije Vina Slovenije, Kuhinja Slovenije, Mojstrovine s kranjsko klobaso iz Slovenije, Potice iz Slovenije in Vina Slovenije. •

