



Denise Smart u. a.

Kinder aus aller Welt – Das essen wir

★★★★★

aus dem Englischen von Manuela Knetsch

Dorling Kindersley 2018 · 80 S. · 14.95 · ab 8
978-3-8310-3476-5

Als ich ein kleiner Junge war, zählten Makkaroni mit Gulasch schon als exotisches, ausländisches Gericht, und von Pizza oder Spaghetti war noch gar keine Rede. Dann kamen die ersten Balkanrestaurants auf und man war eindeutig „gebrandmarkt“, wenn man danach einen Hauch von Knoblauch verströmte. Heute kann man sich das gar nicht mehr vorstellen, denn es gibt kaum ein Land der Erde, dessen Küche nicht zumindest in der Gastronomie größerer Städte ihre Spuren hinterlässt. Und exotische Lokale, fremdländisches Essen und ungewohnte Würzungen gelten allgemein als chic und Beweis für Weltläufigkeit.

Im vorliegenden Fall meint man zunächst vielleicht, in ebendiese Richtung informiert und dafür sensibilisiert zu werden. Doch das wäre ein Missverständnis. Hier geht es nicht um Szeneküche oder Schickimicki, sondern um den Alltag und die diesbezügliche Ernährung, wie sie in anderen Weltgegenden gebräuchlich ist – und um die Möglichkeit, sich selbst an solchen Gerichten und Nahrungsmitteln zu versuchen.

Es beginnt mit einem Abriss wissenswerter Details unserer Ernährung, die von unserer jeweiligen Kultur, Religion und Herkunft bestimmt wird. Sprichwörtlich könnte man sagen: „Sage mir, was du isst, und ich sage dir, wer du bist.“ Dabei geht es nicht nur um Vorlieben und „Geschmäcker“, sondern auch um die Zusammensetzung der Grundnahrungsmittel und ihre Verarbeitung im Körper. Mit den vier wichtigsten Pflanzenprodukten beschäftigt sich dann der Rest des Buches: Reis, Weizen, Mais und Kartoffeln.

Nun wäre es nicht der Verlag Dorling-Kindersley, wenn zu diesen vier Feldfrüchten längere, etwas trockene Abhandlungen serviert würden. Dem hauseigenen Stil entsprechend wird vielmehr eine Vielzahl interessanter Einzelheiten präsentiert, mundgerecht (hier sehr passend!) mit sehr hochwertigem und ansprechendem Bildmaterial garniert und in handlichen,



unterschiedlich gestalteten Kästen, Absätzen und Schlagzeilen gegliedert. Das hält die Aufmerksamkeit gefangen, macht Appetit auf mehr und weiteres – und das wird auch geliefert. Und wenn man gerade fasziniert von der Vielzahl an Arten, Variationen und optischen Unterschieden das Wasser im Mund zusammenlaufen spürt, dann landet man unversehens auch bei Zubereitungsarten und landestypischen Gerichten.

Die Krönung ist dann eine kleine Sammlung leicht nachmachbarer Rezepte, die dennoch alle reizvoll und geschmacklich herausfordernd sind. Zwar weist der Verlag vorsichtshalber darauf hin, dass für die Benutzung elektrischer Geräte, von Herd und Messern etc. erwachsene Hilfe empfohlen wird, aber ein durchschnittlich geschicktes Kind um die 10 Jahre schafft das auch einmal unter Aufsicht in Eigenarbeit. Die Ergebnisse wie alle Teilschritte sind in großformatigen Fotos dokumentiert und lassen nichts zu wünschen übrig. Immer wieder finden sich auf den Seiten verteilt auch kleine Porträtfotos von Kindern aus aller Welt, die aus ihrem Erfahrungsbereich mit den Rohstoffen und Zubereitungsarten erzählen. Unmerklich erweitert sich auf diese Weise der Horizont des Lesers (und Benutzers!), der sich beiläufig und automatisch in die große Weltgemeinschaft integriert fühlt und so Vorurteile abbaut. Denn das ist der letzte Zweck dieses Buches, zusätzlich zu Information und Animation: Verständnis wecken für andere Sitten und Gebräuche, eigenes Ausprobieren und Kennenlernen anderer Kulturkreise fördern und den engen Bereich eigener Überheblichkeiten überwinden. All das auf leichte und lockere, aber bei aller Unterhaltsamkeit bildende Art und Weise – schlichtweg perfekt. Ein großer Wurf!