



## Total lecker!

### Kochen und Backen für Teenies

Dorling Kindersley 2013 • 127 Seiten • 12,95 • ab 13 J. •  
9783831024636

Das ist schon das zweite Kochbuch für Teenies, das ich bei Alliteratus bespreche. Ein weiteres habe ich noch zu Hause und im Buchhandel bin ich auch noch fündig geworden. Ob man da schon von einem

Trend sprechen kann? Das wäre dann auf jeden Fall ein guter Trend, wenn Jugendliche sich nicht nur im Hotel Mama bekochen lassen, sondern selber kochen und backen lernen. (Und wenn sie dann noch anschließend die Küche aufräumen!)

Kochbücher für Kinder gibt es schon länger und welche für Studenten auch. Die für Teenies lägen also dazwischen. Kochbücher für Kinder sind natürlich unter ihrer Würde und bei den Kochbüchern für Studenten sind Einschränkungen berücksichtigt, die für Teenies offenbar nicht gelten. Denen steht ja Mamas voll ausgerüstete Küche zur Verfügung, ebenso wie der Kühlschrank und die Vorratskammer! Was also macht ein gutes Kochbuch für Jugendliche aus? „Coole“ Illustrationen, ein entsprechendes Layout und der richtige Ton, etwasforsch, aber nicht anbiedernd, sind schon einmal gut, aber längst nicht alles.

Vor allem kommt es auf die Auswahl der Rezepte an! Schließlich sollen die Teenies das, was sie gekocht haben, auch essen! Bei Lamm-Tajine und Keksen mit Ingwer wäre ich skeptisch, aber Salate, diverse Pastasaucen, Pizza, Crepes, Dips, Wraps, Fleischbällchen dürften ganz Okay sein. Toll sind die Nachtische und auch das Gebäck ist verlockend.

Die Rezepte sollten so aufbereitet sein, dass man auf einen Blick die Zutatenliste (die nicht zu lang sein sollte) sieht und dann muss Schritt für Schritt ganz klar und eindeutig erklärt werden, wie es geht. Bei einigen Rezepten ist das so, bei anderen aber nicht. Da muss man sich erst mühsam aus dem Text die Zutaten heraussuchen und seine Liste selber schreiben. Und oft werden einfach zu viele Zutaten gebraucht, die ja erstens da sein müssen und zweitens das Kochen verkomplizieren.

Nur so viel Grundsätzliches und Theorie wie unbedingt nötig. Denn das ist langweilig, hält einen vom Kochen ab und wird gerne überschlagen. Unter dem Kapitel „Gut zu wissen“ werden einige – aber nicht zu viele – Techniken, Tricks und Fachbegriffe erklärt und ganz vorne gibt es ein zwei Seiten Grundsätzliches. Das muss reichen!

Was mich aber immer wieder, also nicht nur in diesem Kochbuch, ärgert, dass den Teenies vorgegaukelt wird, das sei alles supereasy und im Handumdrehen gemacht! Wie, bitte schön, soll man einen Kartoffelsalat für 6 Personen, bei dem erst noch die Kartoffeln gekocht, abgekühlt (!) und geschnitten werden müssen, im Handumdrehen auf den Tisch bringen? Auch das Schnibbeln von Gemüse für eine Minestrone oder einen Krautsalat dauert bei jemandem, der nicht über die Schnitttechnik der Profiköche verfügt, seine Zeit.



Es ist auch nicht alles supereasy. Ein Kartoffelrösti z.B., das zusammen halten und ganz und gar knusprig sein soll, aber nicht verbrannt, kriegt man nicht so leicht hin. Und Falafels haben sich bei mir – als ich schon längst kein Teenie mehr war – beim Versuch sie zu frittieren, einfach aufgelöst!

Es wird den Teenies ans Herz gelegt, immer ganz frische Zutaten zu verwenden. Und wie soll man, wenn man z.B. vom Sport hungrig nach Hause kommt und gerne was kochen möchte, über eine große Anzahl von Zutaten verfügen, die man eben nicht täglich frisch zur Verfügung hat, wie z.B. Koriander? Das Einkaufen ist nämlich überhaupt nicht berücksichtigt! Die meisten der hier vorgeschlagenen Rezepte müssen gut geplant werden. Und mit „ganz schnell“ verbindet man doch auch mal „ganz spontan“ und dafür muss man auf Vorräte zurückgreifen können, die „man“ eben immer zu Hause hat. Eiergerichte, wie Crepe und (amerikanische) Pfannkuchen sind dafür gute Beispiele, auch einige Pastasaucen könnte man auf diese Weise hinkriegen. Aber das war's dann auch schon!

Wie auch immer, Hauptsache ein Anfang ist gemacht, das Kochen und Backen macht Spaß und die Ergebnisse schmecken! Ich würde dieses Kochbuch auf jeden Fall ohne Bedenken einem Teenie, der irgendwie zu erkennen gegeben hat, dass er gerne mal kochen würde, schenken. Allerdings würde ich vorher doch erst mal die Mutter fragen.....

[www.alliteratus.com](http://www.alliteratus.com)

[www.facebook.com/alliteratus](https://www.facebook.com/alliteratus) w <https://twitter.com/alliteratus>

© Alliteratus 2013 • Abdruck honorarfrei bei Nennung der Quelle

2

Unterstützen Sie bei Ihrem Kauf eine lokale Buchhandlung!

Wenn Sie lieber online bestellen, bieten zwei Buchhandlungen Ihnen portofreien Versand, wenn Sie bei der Bestellung das Stichwort „Alliteratus“ angeben; klicken Sie aufs Logo. Alliteratus ist kommerziell weder an der Bewerbung noch am Verkauf des Buches beteiligt.

