

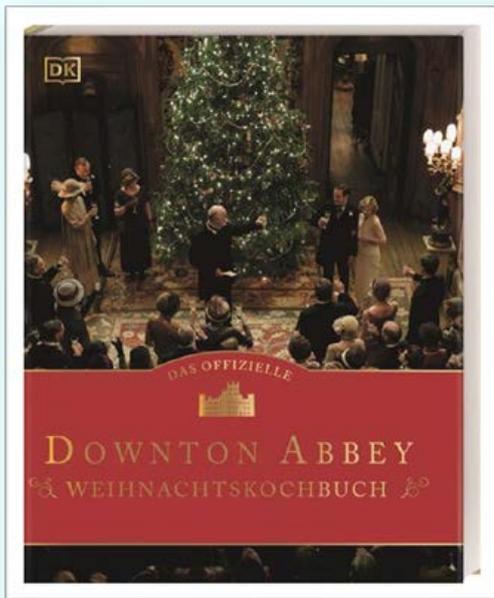
# WEIHNACHTEN

## KULINARISCH

### 2020



Thanks for the photo to Josh Hild



## Regula Ysewijn: Das offizielle Downton Abbey Weihnachtskochbuch. Dorling Kindersley 2020 · 240 S. · 26.95 · 978-3-8310-4173-2

Ein wundervolles Buch, das sich nicht einfach auf ein Koch- oder Backbuch reduzieren lässt – und ein Muss für alle Downton-Abbey-Fans. Und wer noch keiner ist, wird es zweifellos am Ende dieses Buches sein. Durch das überreiche Bildmaterial aus den Filmen erhält es sein ganz besonderes Flair und lässt den Leser vor allem in diesem schwierigen Jahr 2020 eintauchen in eine andere Welt, die zwar ihre eigenen Probleme hatte, uns aber heute dennoch idyllisch und wunderbar vorkommt. Eine zehn Seiten lange Einleitung nimmt uns mit nach Downton Abbey, zu dem Morgen, an dem der frisch geschlagene Weihnachtsbaum geliefert und in die Halle gebracht

wird – das Cover des Buches zeigt die Vollendung. *Zur gleichen Zeit werden die Kamine überall im Haus angeschürt, man sieht die Dienstmädchen davor knien, ihre Hände rußig von den Kohlen. Licht durchflutet die Räume, als nach und nach die schweren, dunklen Vorhänge aufgezogen werden. Unten, im Dienstbotenbereich, haben Mrs Patmore und Daisy bereits das Frühstück für die Familie vorbereitet, und Daisy ist nach oben geeilt, um ihren anderen Pflichten nachzukommen.* Der Leser ist mittendrin.

Es folgt ein unterhaltsam geschriebener geschichtlicher Überblick über Weihnachtsbräuche in Großbritannien, bis in das alte Rom mit seinen Saturnalien zurückgehend und bis hin zum Mittelalter. Ausführlicher wird es dann ab dem 17. Jahrhundert, und am Ende hat man etliches aus der englischen Geschichte mitbekommen, ganz nebenbei. Konkreter wird es auf den folgenden drei Seiten mit bestimmten Weihnachtsbräuchen, hier geht es um den Weihnachtsbaum und die Weihnachtsdekoration, Weihnachtsgeschenke und weihnachtliche Unterhaltung sowie die Weihnachtslieder – und dann – ja, dann fängt das Kochbuch richtig an.

Es beginnt mit den „Küchennotizen“, die ich beinahe übersprungen hätte, aber es lohnt sich, sie zu lesen. Am Ende wusste ich alles, naja fast alles, über Milchprodukte, Eier, Fette, Aromen, Süßungsmittel, Mehl und Triebmittel, Fleisch und Geflügel sowie das passende Zubehör – Dinge, über die man sich wegen ihrer Alltäglichkeit an sich keine Gedanken macht, die aber trotzdem richtig spannend sein können. Und dann, auf S. 39, geht es richtig los: REZEPTE.

Die sind sehr schön eingeteilt, in Suppen, Fisch & Schalentiere, Fleisch, Wild & Braten, Fleischpasteten & pikante Puddings, Beilagen & Gemüse, Saucen, Herzhafte Häppchen, Desserts & Süßes, Drinks. In einem fünfseitigen zweiseitigen Register kann man die einzelnen Rezepte und ihren Hauptbestandteil alphabetisch finden. Und gleich zu Beginn lernt man auch noch, *Wie man ein echtes Downton-Abbey-Dinner ausrichtet.* Bei weitem nicht jedes Rezept hat eine Abbildung, aber wenn, dann ist diese ganzseitig, wundervoll angerichtet, mit dem erlesenen Geschirr und Besteck, das man in den Filmen bewundern kann.



Und immer wieder eingeschoben sind Farbfotos aus diesen Filmen, die sich sehr schön zu den Rezepten fügen; Bilder aus der großen Familie und ihren Freunden und Bekannten, etwa Violet Crawley und Isobel Grey, Bilder aber vor allem auch aus der Küche mit all den Personen, die man ins Herz geschlossen hat: Mrs Patmore



und Daisy, Mr Carson, der Butler und Mrs Hughes, die vorstehende Hausdame, Mr Bates und Anna, seine spätere Frau, der schwule Diener Thomas ... sie alle erhalten die Illusion des beginnenden 20. Jahrhunderts perfekt aufrecht.

Bei den Gerichten hat man eine schön ausgewogene Mischung gewählt. Auch wenn viele einen erlesenen Eindruck machen, wie die Gefüllte Ham-

melmex oder die Seezunge à la Dorchester oder das malaysische Garnelencurry, findet sich genügend Deftiges, davon sicherlich manches den Kriegszeiten verdankt: der Apfel-Sellerie-Salat, die geschichteten Pfannkartoffeln, Parmesankekse, Makkaroni-Käse-Tartelettes ...

Fast jedes Kapitel bietet zwischendurch etwas „Zusätzliches“, etwas Typisches, Anderes als ein Rezept, das auflockert und auch informiert und den Gesamteindruck abrundet – und den Leser erinnert, dass es eben nicht „nur“ ein Kochbuch ist. Zum Beispiel erfährt man etwas über den Boxing Day und die Fuchsjagd, den englischen Plumpudding und selbstgemachte Knallbonbons.

Ein wundervolles Buch, das bei mir einen Ehrenplatz erhalten wird, ganz im Sinne von Mr Bates: *Im Geiste von Weihnachten bemüht man sich, alle Differenzen beizulegen, um ein perfektes Fest zu feiern – oder wie Mr Bates so treffend sagte: „Wir können uns später um alles andere sorgen. Aber erst einmal wollen wir wunderschöne, fröhliche Weihnachten feiern.“* [avn]



Clara D. Kuhn: Sweet Christmas. riva 2020 · 104 S. · 12,99 · 978-3-7423-1548-9

Hübsch! Ein Adventskalender für Erwachsene, der sich zugleich als Backbuch erweist! Der frohen Nutzung ist allerdings eine Hürde vorangestellt: Um es etwas geheimnisvoller zu machen und auch wirklich jeden Tag eine neue Überraschung zu bieten, sind die Seiten nicht lesbar, ohne das man sie aufschneidet. Mit der Schere empfiehlt die Verfasserin, das heißt, die Seiten sind nicht



perforiert, sodass man sie nicht so gut mit einem stumpferen Gegenstand, Lineal oder Rückseite eines Messers trennen kann. Das entlockt mir ein Seufzen, denn bei aller Mühe habe ich damit niemals Glück gehabt; immer sah der Schnitt des Buches am Ende unordentlich aus. Da ich das Buch verschenken möchte und auch schon weiß, an wen, habe ich es etwas umständlich gelesen, nämlich die Seiten aufgedrückt und dann hineingeguckt. Mit etwas Aufwand und Geduld gelingt das ganz gut.

Der Nachteil insgesamt: Man kann in dem Buch nicht blättern, also nichts vorweg aussuchen, und man muss hoffen, dass man dann alles an Zutaten zu Hause hat. Als Hilfe gibt es aber eine hübsche Übersicht zu Beginn, eine Einkaufsliste für Lebensmittel, die man bei den Rezepten häufiger brauchen wird.



Auch die wichtigsten Küchenutensilien werden gelistet, ohne besondere Ansprüche, bei mir sind jedenfalls alle ohnehin vorhanden. Tipps und Tricks rund ums Backen sind dabei hilfreich, weil man lernt, wie man sich behelfen kann, wenn etwas davon fehlt.

Und dann geht es los, jede Zwischenseite so hübsch aufgemacht wie die Abbildung mit der 1 in der Christbaumkugel, im Wechsel die Umrahmung (die in Rot so herrlich an den schwedischen *polkagris* erinnert) in Rot oder Grün und entgegengesetzt die Farbe der Kugel, die Rezepte selbst dann entweder rot oder grün umrandet, wie das Bild links.

Die klassischen Vanillekipferl machen den Anfang und es folgen weitere, wie unter anderem Butterplätzchen und Zimtsterne und ein Ministollen. Auch Ausgefalleneres ist dabei, wie Toffifee-Makronen, Schokoladen-Cheesecake mit Karamell, Zuckerstangenkekse, Lichterkettenkekse, weiße Schokolade mit Baileys, Glühwein-Guglhupf oder Spekulatiuspralinen, und manchmal ist es gar nichts zum Backen, sondern zum Beispiel nur ein gerührtes Quarkdessert mit Spekulatius und Himbeeren oder Glühwein oder Weihnachtspunsch.

Die eine Seite zeigt dabei das fertige Back-Kunstwerk, schlicht, aber liebevoll dekoriert und äußerst verlockend, die andere Seite liefert das Rezept in gegliederten Arbeitsschritten, dazu eine Spalte mit den Zutaten. Anweisungen zu den Backtemperaturen und -zeiten gibt es nicht, und das ist gut so, denn sie sind ohnehin von Backofen zu Backofen verschieden und man muss ja ohnehin zwischendrin zwingend mehrfach probieren.

Ein Buch, das mich von seiner Aufmachung her rundum begeistert und vom Inhalt her überzeugt. Wie gesagt, ein schönes Geschenk für ganz liebe Menschen! Und für sich selbst. [avn]



**Elke & Timo Schuster: Zwergenstübchen. Das große Weihnachtbackbuch. ill. von Eva Zeidler, Manfred Rohrbeck & Margret Hoss, Fotos von Axel Waldecker. Kaufmann 2019 · 184 S. · 14.95 · ab 4 · 978-3-7806-2034-7**

Was für ein wundervolles Buch für jede Familie mit Kindern, und das zu so einem so unglaublich günstigen Preis! Letzteres liegt daran, dass es kein neues Bilderbuch ist, sondern eine zusammenfassende Neuauflage von drei Zwergenstübchen-Bilderbüchern aus dem letzten Jahrzehnt, nämlich „Himmlische Backstube“, „Weihnachtsbäckerei“ und „Plätzchen“. Das Buch wird in einer schönen weihnachtsgrünen Pappbox mit Klarsichtdeckel geliefert, in der auch drei bunte, sehr stabile Ausstechförmchen liegen.

Die Zwergenstübchen-Bücher haben schon Kultcharakter: Bilderbücher, schon für die ganz Kleinen, mit vielen bunten Zeichnungen, auf denen es bei jedem Anschauen etwas Neues zu entdecken gibt. Das Schöne: Man kann diese Bilderbücher eigentlich das ganze Jahr über nutzen, wie ein ganz normales Bilderbuch, die vielen liebenswerten Bilder anschauen, die mit den feinen Konturierungen der klar gezeichneten Figuren schon für die Jüngsten gut erkennbar sind. Und diese Bilder erzählen eine Geschichte von den Zwergen ohne Worte, zwar meist winterlich und oft im verschneiten Freien, aber so, dass man den Bezug zu Weihnachten nicht unbedingt herstellen muss. Die Bilder bleiben wortlos, es gibt keine Geschichte, aber sich die für das betrachtende Kind auszudenken, ist nicht schwer. Denn man sieht, wie die Zwerge in ihrem Stübchen emsig backen und in der Küche werkeln, man sieht sie auch bei allerlei weihnachtlichem Tun, wie sie Geschenke fertigen und Päckchen packen und basteln und lesen und ihre Vorräte prüfen ... und dazu gibt es wunderbare Rezepte, das Backergebnis dann im Farbfoto liebevoll angerichtet, aufwendig dekoriert und präsentiert. Vielfach sind es die schönen alten auf uns gekommenen Rezepte wie Vanillehörnchen, Waffeln, Sahneplätzchen, auch mal Sahnebonbons, Adventstee oder die speziellen Zwergentaler, bis hin zur großen Festtagstorte. Dazwischen läuft die wortlose Erzählung in Bildern weiter und zeigt die Zwerge in ihrem emsigen Tun.

Zwischen den Rezepten ist immer wieder etwas anderes eingeschoben: Anleitungen beispielweise, um Sterne oder Apfelnikoläuse zu basteln, es gibt Schablonen für Figuren, die man übertragen, ausmalen und ausschneiden kann, die sich aber auch als Backvorlagen eignen oder mit denen man etwa weihnachtliche Steckfiguren basteln kann. Dazwischen immer mal ein Weihnachtslied, samt Text und Noten. Nichts von allem – auch nicht die Rezepte – erfordert viel Aufwand, und vor allem beim Backen können Kinder sehr schön beteiligt werden.

Zu alledem läuft wortlos die eigene Geschichte von den Zwergen und all dem, was diese tun: vom Einkaufen und Christbaumschmücken über Holzschlagen fürs Heizen, Musizieren, Rezepteschreiben, Weihnachtsmarktbesuchen, Tierfüttern bis hin eben zur größten Aktion, dem Backen. Es zeigt zugleich Kindern, die heute zum Einkauf nur in den Supermarkt gehen müssen, welche Schritte und



Aktionen tatsächlich allein mit dem Backen verbunden sind: Rezepte schreiben und Einkaufslisten, in der Mühle, auf dem Hühnerhof und im Kaufladen die Zutaten besorgen, Holz holen zur Befeu- rung des Herdes ...

Ein mehrseitiges Inhaltsverzeichnis listet alphabetisch die Rezepte, 120 an der Zahl, wenn ich richtig gezählt habe, dazu zwei Weihnachtslieder, ein Gedicht und fünf Bastelvorschläge, für die es sogar Schablonen gibt.

Ein harmonisch liebenswertes Buch, das nostalgisch daher kommt: eine heile Welt, nach der man sich sehnt und die man für ein paar Wochen versuchen kann herbeizuzaubern. Jedenfalls kommt richtig weihnachtliche Stimmung auf, die Vorfreude auf das Fest steigt von Rezept zu Rezept, und die Adventszeit wird zu etwas Besonderem, an dem die ganze Familie teilhaben kann.

Ein sehr schöne Idee – und ein Hausbuch für viele Jahre! [avn]



**24 Rezepte bis Weihnachten. Ein kulinarischer Ad-  
 ventskalender. Fotos von Julia Stix, Foodstyling von  
 Eva Fischer. Hölker 2020 · 64 S. · 17.00 · 978-3-  
 88117-235-6**

17 Euro ist viel Geld für ein kleinformatiges Buch, das sich „ku-  
 linarischer Adventskalender“ nennt – aber glauben Sie mir: Je-  
 der Euro davon ist sein Geld wert! Und glauben Sie dafür nicht,  
 was bei Buchhändlern im Internet darüber zu lesen ist: Nein,  
 das Buch hat keinen Plastikeinband, und nein, es ist auch kein  
 Taschenbuch. Vielmehr ist es mit einem extrem stabilen Hard-  
 covereinband ausgestattet und noch dazu ganz in aufwendig grü-

nes Leinen gebunden, mit goldener Schrift und Verzie-  
 rungen. Die schöne Gestaltung setzt sich im Inneren  
 fort mit ansprechenden ganzseitigen Fotografien des  
 Gebackenen oder Gekochten, jedes Mal wunderschön  
 angerichtet und präsentiert, auf der gegenüberliegen-  
 den Seite jeweils das entsprechende Rezept, mit einer  
 abgesetzten Spalte am Rand, die die Zutaten listet, und  
 einem gut verständlichen, beschreibenden Text als Ar-  
 beitsanweisung. Schon das Inhaltsverzeichnis (siehe  
 Bild) ist rein optisch eine Augenweide. Auffallend gleich  
 die große Vielfalt der bunt gemixten Rezepte: Da steht Rosenkohl neben weißer Schokoladencreme,  
 Glühwein neben Lachs mit Kartoffeln, Pastinakengemüse neben Wolfsbarsch in Salzkruste; gut ver-  
 teilt Fleisch und Fisch, Gemüse und Salate, Nachtisch und süße Verführungen zum Kaffee und Tee,  
 heiße Getränke.





**15**  
**SAFRAN-ZIMT-KRANZ**  
Engelbrot • Kranz (Ø 18 cm)

**FÜR DEN TEG:**  
12 g frische Hefe  
80 g Butter  
125 ml Milch  
plus 2-3 EL Milch  
aus dem Kühlschrank  
1 Ei  
10 g Salz

**FÜR DIE FÜLLUNG:**  
300 g zimmerwarme Butter  
250 g Dinkelvollkornmehl  
1 Ei  
1 Ei  
1 TL Zimt  
1 TL Vanille  
100 g Milch  
1 Prise Salz

Hefe in einer großen Schüssel auflösen. Butter in einer Pfanne zerlassen, Milch und Salzen zugeben und erwärmen. Handwarme zur Hefe geben und verrühren, bis sie sich aufgelöst hat. Zucker, Salz, Karamell und Mehl zugeben. Mindestens 5 Minuten ruhen lassen. Den Teig mit der Milch abmessen und in der Zwischenzeit die Zutaten für die Füllung vorbereiten und beiseitelegen.

Das aufgewärmte Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche zu einem Rechteck (ca. 30 x 30 cm) ausrollen. Die Füllungsbestandteile untereinander in 1 cm Band auslegen, dann das Ganze von der Längseite her aufrollen. Die Teigrolle nun 10 Minuten ruhen lassen, bis sie sich etwas entspannt hat. Die Schnittkanten nach oben drücken. Nach der letzten Zugabe ruhen lassen. Die Rollen, dabei sollte die Schnittfläche mit der Füllung nach oben zeigen.

Das Ofen auf 200 °C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. Das Zopf auf eine mit Backpapier ausgelegte Backblech geben und zu einem Kranz formen, indem man die beiden Enden verbindet. Lecker mit Frischhaltefolie abdecken und etwa 45 Minuten gehen lassen. Das Ei mit der Milch verquirlen und den Kranz damit bestreichen. Im Ofen ca. 18 Minuten goldbraun backen. Auf einem Gitter etwas abkühlen lassen.

38

Und man holt sich vor allem aufgrund der vielen sehr geglückten Fotografien zugleich eine Menge an schönen Anregungen, wie man etwas typisch servieren kann: auf einem robusten Holzbrett, auf einem mit Rosmarinzwiegen geschmückten Tablett, in einer rustikalen Emailschüssel.

Jedem der vier Adventssonntage ist eine eigene besondere Seite gewidmet, sie stimmt mit jeweils einer Strophe aus einem unserer bekanntesten

klassischen Weihnachtsgedichte von Joseph von Eichendorff in diesen besonderen Tag ein.

Was für eine schöne Art, die Wartezeit auf Weihnachten mit „Genuss pur“ zu verkürzen und zu bereichern! Die Rückseite des Buches trägt noch als letztes Tüpfelchen auf dem besagten i eine Banderole mit dem Foto des ersten Gerichts im Buch, Wintersalat mit Speckpflaumen; wenn man diese Banderole löst, lässt sich eine vorgestanzte Weihnachtskarte daraus lösen, die man auch gut als großen Geschenkanhänger nutzen kann. Zum Beispiel, wenn man dieses schöne Buch schenkt. [avn]

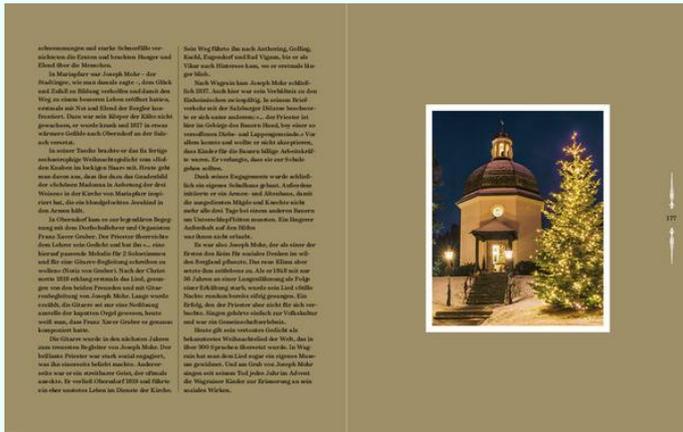


**Johanna Maier: Mein Weihnachten. Ein Streifzug durch den Advent. Servus 2020 · 240 S. · 30.00 · 978-3-7104-0259-3**

Ich wusste gar nicht, wo ich dieses Buch eigentlich einordnen sollte. Es ist am ehesten als eine Art Hausbuch zu bezeichnen, es passt genauso gut zu Back- oder Bastelbüchern. Der größte Teil des Inhalts sind tatsächlich Rezepte, aber das Buch darauf zu reduzieren, wäre völlig falsch. Johanna Maier, das ist die Dame, die uns vom Cover entgegenblickt, und erst auf den zweiten oder sogar dritten Blick sieht man, dass sie keine junge Frau mehr ist. Nein, sie hat sieben Kinder und auch schon sieben Enkel. Und dieses Buch wird

eines Tages ein wunderbares Vermächtnis an ihre Nachkommen sein, denn es ist so etwas wie ihre Lebensgeschichte und ihre ganz persönliche Sicht auf die schönste Jahreszeit, Advent und Weihnachten. So erzählt sie darin vom Geruch von Weihnachten – Zimt und Vanille –, von ihren Erinnerungen an ihre Oma, von festen Bräuchen, vom Schmücken und Dekorieren, vom Wandern und Singen und Musizieren.





Ich möchte Ihnen etwas über diese besinnliche Zeit in meiner Kindheit erzählen, in der für mich viele Geschichten und Traditionen präsent waren. Ich erzähle Ihnen auch, wie ich als junge Frau versucht habe, trotz jeder Menge Arbeit diese wunderbare Stimmung und das Zauberhafte des Advents meinen Kindern weiterzugeben.

Ein Streifzug also durch den Advent, der etwas von der Magie der Zeit vermittelt, die heute vielleicht nur noch Kinder so richtig erleben können. Und zu diesem abgerundeten Bild gehört eben all das, was das Buch ausmacht: eine Menge stimmungsvoller Fotos, aus der winterlichen Natur, aus dem gemütlichem Heim, ein gekochtes oder gebackenes Gericht, festlich und schön angerichtet, Menschen bei ihren Vorbereitungen.



Dazwischen Lieder mit Text und Noten, Bekanntes und Unbekanntes. Vieles ist regional, wie *Gott grüß enk, Leutln!* oder *Heißa, Buama, steht's g'schwind auf*. Auf dunklen Seiten, in gedecktem Rot, Grün oder auch Gold finden sich weitgehend unbekannte Geschichten, oft aus der Gegend, und Erinnerungen.

In das Ganze fügen sich Fotos aus dem privaten Album der Familie, beim Schmücken des Baumes, bei Vorbereitungen, beim Basteln mit den Kindern oder Enkeln, in freier Natur beim Schlagen des Baums. Alles mit einem Stich Sepia, als wären sie vergilbt und alt und besonders wertvoll.

Nein, das Buch hat kein Inhaltsverzeichnis, man kann nicht gezielt nachschlagen, wenn man etwas sucht – und das ist gut so. Denn dies ist ein Buch, das Ruhe und Besinnlichkeit ausstrahlt, trotz all der Arbeiten und Tätigkeiten, die es zu verrichten gilt, ein Buch, auf das man sich einlassen muss, in das man eintaucht, um den Menschen und ihrer ganz besonderen Welt nahe zu kommen. Tun Sie es. Lassen Sie sich darauf ein. In diesem ganz besonderen Jahr 2020 gibt es nur wenig, was wir nötiger hätten. [avn]

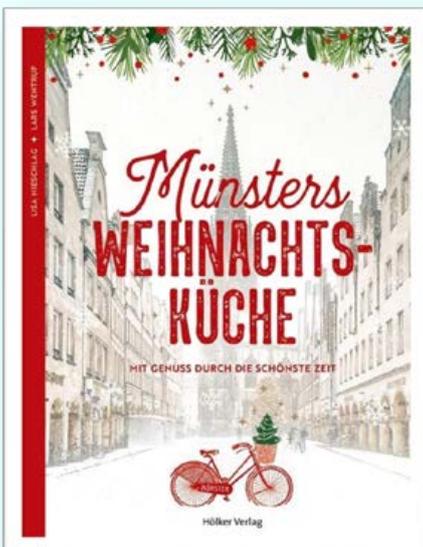


### Mein Adventskalenderbuch. Sweet Christmas. EMF 2020 · 112 S. · 9.99 · 978-3-7459-0117-7

Dieses Buch ist aus der EMF-Reihe der Adventskalenderbücher (mehr dazu in unserem diesjährigen Weihnachtsthemenheft): Jedes „Türchen“ darin besteht aus einer noch nicht aufgetrennten Doppelseite, die perforiert ist und damit leicht geöffnet werden kann. In der Weihnachtszeit wird besonders viel gebacken, viele haben sicher ein Standardrepertoire an Rezepten, die jedes Jahr von Neuem ausgepackt werden. Wenn man aber darüber hinaus noch Inspiration sucht, wird man in diesem Kalender fündig. Man könnte befürchten, dass man hier nur die Weihnachtsgrundlagen geboten bekommt: Vanillekipferl, Zimtsterne – alles köstlich, aber braucht man dafür wirklich noch ein weiteres Rezept?

Die Befürchtungen sind jedoch unbegründet, denn Klassiker trifft man hier kaum an, jedes der 24 Rezepte hat einen raffinierten Twist wie die Chili-Schoko-Kipferl oder ist eine ganz neue Idee wie das Sesamkonfekt. Ich war beim Blättern völlig baff, denn ich habe kaum ein Rezept darin gefunden, das ich nicht ausprobieren wollte.

Eingeleitet wird jedes Türchen mit einem Zitat des Tages. Solange man keine Lebensweisheiten erwartet, kann man sich dadurch zu einer gemütlichen Weihnachtsstimmung anstiften lassen, auch wenn man oft das Gefühl hat, den Spruch schon mal irgendwo gelesen zu haben. Ein unerwartetes Highlight dieses Kalenders sind die einleitenden Seiten, auf denen z.B. Platz für eine Liste eigener Lieblingsrezepte und Weihnachtssongs ist und Grundlagenwissen und Tipps rund ums Backen vermittelt werden. Welche Gewürze machen aus der Küche eine Weihnachtsbäckerei? Was kann man tun, wenn die Plätzchen nicht ganz so rauskommen, wie man sie haben möchte? Obwohl ich schon lange und viel backe, konnte ich noch das eine oder andere lernen. Für wenig Geld bekommt man hier ein wirklich schönes und weihnachtliches Backbuch, das selbst für routinierte Bäcker noch interessante Anregungen bietet. [nk]



### Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: Münsters Weihnachts- küche. Mit Genuss durch die schönste Zeit. Hölker 2020 · 72 S. · 20.00 · 978-3-88117-252-3

Ein kleines, aber feines Buch, in zwei Teile gegliedert: ein Backbuch „Süß & köstlich“, ein Kochbuch „Herzhaft & deftig“, beide Teile von einer fünfseitigen weihnachtlichen Geschichte getrennt, „Das Weihnussfest“. Nach mehreren Büchern der beiden Verfasser über Weihnachtliches aus dem amerikanischen Bereich diesmal also die Rückkehr in ihre Heimatstadt Münster.



Wer Münster kennt, weiß, wie schön diese Stadt ohnehin ist, aber in der Weihnachtszeit verbreitet sich mit den festlichen Dekorationen eine besonders stimmungsvolle Atmosphäre. In diesem denkwürdigen Jahr werden es die Erinnerungen daran sein: Wie es war, durch das Weihnachtsdorf am Kiepenkerl zu bummeln oder unter den erleuchteten Arkaden des Prinzipalmarktes zu schlendern und die weihnachtliche Stimmung auf sich einwirken zu lassen.

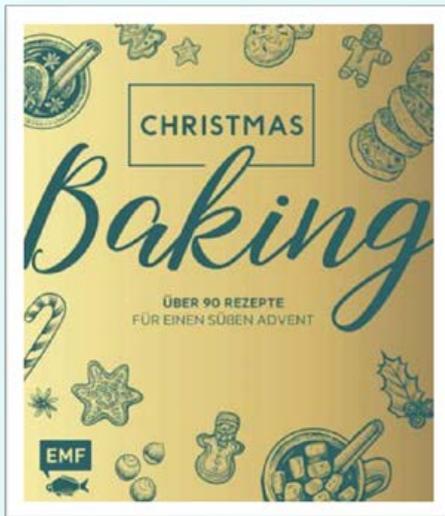


Immer wieder finden sich im Buch Fotografien davon eingeschoben, die es zu etwas Besonderem machen und eine sehnsuchtsvolle Stimmung aufkommen lassen. Die Gebäude und Plätze sind nicht benannt, also muss man sich selbst auf die Suche machen, wenn man es denn wissen will, aber besser könnte man rein gefühlsmäßig nicht eintauchen in diese friedliche Welt.

Dazwischen fügen sich die Rezepte, jedes mit einem ganzseitigen Bild, das „Ergebnis“ schön angerichtet, rustikal, schlicht, stimmungsvoll, deftig,

von der Designerin und Fotografin in Szene gesetzt. Hier handelt es sich tatsächlich um münsterländische Hausmannskost, und so findet man zum Beispiel den Spitzkohlaufauf mit Hackbällchen oder den Münsterländer Pillekauen, den Pfefferpotthast oder die Kartoffelsuppe mit Mettendchen. Und auch die süßen Gerichte sind nicht vornehm, nicht für die feine Tafel an den Feiertagen, aber wunderbar geeignet für Wintertage: wie der Stippmilchlauf mit Backpflaumenkompott oder die einst von unseren Kindern so geliebten Armen Ritter mit Apfelkompott, die es so oft nach dem samstäglichen Bad am Abend gab.

Ein wunderbares Buch, das uns das schwierige Jahr 2020 wirklich verschönern kann! [avn]



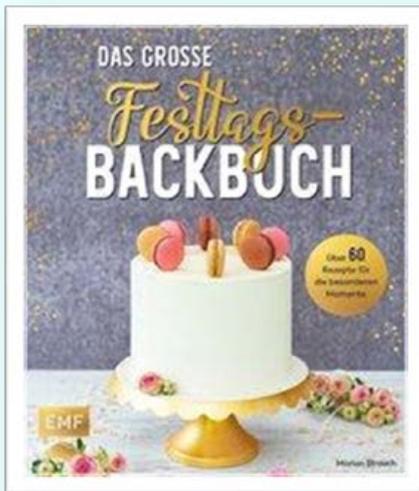
## Christmas Baking. Über 90 Rezepte für einen süßen Advent. EMF 2020 · 224 S. · 19.99 · 978-3-7459-0128-3

Hier ist wohl ein bisschen (zu) viel Goldfolie ins Spiel geraten – das ganze Buch glänzt und wirft, egal, wo und wie es zu liegen kommt, jedes winzige Licht gleißend unangenehm zurück. Eine Aufmachung, die nicht jeden Geschmack trifft ... Innen geht es „gesitterter“ zu. Dem eigentlichen „Baking“ gehen „Grundlagen“ voraus. Ich musste schmunzeln, als die Küchenhelfer vorgestellt werden: Nudelholz, Papierförmchen, Keksausstecher, Backformen ... empfohlen wird auch eine Küchenwaage und ein Messbecher für flüssige Zutaten, ein Backblech, Backpapier und, nicht zu vergessen, Rührschüsseln.

Wer hätte gedacht, dass man das alles braucht! Auch die folgende Gewürzkunde verwirrt, Nelken, Muskat, Anis, Vanille, das alles kenne ich ja, aber ich wusste nicht, dass Nüsse und Cranberrys auch Gewürze sind. Mit diesen ziemlich überflüssigen Infos sind bereits vier ganze Seiten des großformatigen Buches gefüllt. Es folgen vier Seiten, die ich nicht zusammenfassen kann, weil ich nicht weiß, wieso sie da stehen: Grundrezept Buttercreme, Royal Icing, Cupcakes and Schokoladenkuchenboden. Vielleicht werden sie immer mal gebraucht bei den sich anschließenden Rezepten, gefunden habe ich sie da aber nicht.

Vier Großkapitel umfassen jeweils 50 Seiten, ihre Titel versuchen an Advent zu erinnern: „24x Plätzchen“, „24x Kleinigkeiten“, „24x Torten & Kuchen“, „24x Desserts“. Einige Gerichte erinnern schwach an Weihnachten, wenn die Plätzchen Tannenbaumform haben oder das Shortbread zum Rentier wird oder eine Pie „Weihnachtspie“ heißt. Jeweils einem ganzseitigen Farbfoto rechts stehen links Zutaten und Zubereitung gegenüber. Geht man das Buch systematisch durch, zeigt sich allerdings, dass es sich um ein ganz alltägliches Backbuch handelt. Rezepte wie Walnusschuppen, Linzer Törtchen, Pflaumenkompott, Rotweinkuchen, Apfeltiramisu oder Pumpkin Pie sind köstlich, vermitteln aber keine speziell weihnachtliche Impression, und die Fotos verstärken den Eindruck eines ganz normalen Backbuchs, dem man mit dem goldgleißenden Einband wenigstens einen Hauch von Weihnacht verleihen wollte. Auf den 200 Fotos ist auf keinem Bild etwas dieser Art zu sehen, nicht mal ein Hauch von Deko, wie etwa ein hingestreuter Stern, eine Kugel, nicht mal die Andeutung eines Tannenzweigs ... Da helfen dann auch am Ende die 75 gestylten Geschenkanhänger nicht, die – wie manch anderes – aus einem anderen Buch des Verlags stammen. Sie sind hübsch, aber was kann man damit machen? Allerhöchstens Farbkopien, in Schwarzweiß wirken sie überhaupt nicht, weil viele Anhänger schwarz sind, mit feinsten Schrift, die wohl keine Kopie wirklich wiedergeben kann. Und ausschneiden geht auch nicht, denn es sind Vorder- und Rückseite bedruckt.

So what, denke ich. Hier fehlt die ordnende Hand und das Gespür eines Herausgebers – jedenfalls ist keiner genannt, dafür eine Vielzahl von Verfassern „der Texte“ – sind hier die Rezepte gemeint? Andere Texte gibt es nicht – aber etliche Fotografen; Vorlagen und Illustrationen weitgehend von Shutterstock. Hier wurde eine Chance etwas lieblos vertan und weitgehend Vorhandenes neu zusammengestellt. Die „24“ macht nicht automatisch ein gutes Weihnachtsbuch! [avn]



**Marion Strauch: Das große Festtags-Backbuch. 70 Rezepte für die besonderen Momente. EMF 2020 · 192 S. · 20.00 · 978-3-96093-680-0**

Wenn man dieses Buch einmal aufschlägt, kommt man aus dem Staunen nicht mehr raus (und beginnt möglicherweise zu sabbern). Marion Strauch präsentiert hier knapp 70 Rezepte für die verschiedensten Gelegenheiten, alle appetitlich in Szene gesetzt und so verständlich beschrieben, dass sogar die mehrstöckigen Torten einem machbar scheinen.

Das liegt nicht zuletzt daran, dass das Buch zu Beginn eine solide Grundlage aufbaut, die einen auf die Rezepte vorbereitet – wobei natürlich nicht die absoluten Grundlagen gemeint sind, sondern alles, was man rund um Torten können muss – die Basics der Dekadenz sozusagen. Es gibt Anweisungen für Macarons, Tipps für den Einsatz von frischen Blumen, mit denen man so wunderschöne Kunstwerke kreieren kann und einige Grundlagenrezepte für Dinge wie Trennfett oder Marshmallow Fluff, die in den Rezepten häufiger zum Einsatz kommen.

Ich persönlich empfinde unter Unmengen von Fondant erstickte Torten als irgendwie künstlich, aber selbst wenn man kein Fondant-Fan ist, bietet dieses Buch noch genug Vielfalt: Wer der köstlichen Buttercremetorte seiner Großmutter hinterhertrauert, wird genauso glücklich wie eine, die gerne Trends ausprobiert. Der Trend „Naked Cake“ präsentiert sich z.B. von einer zitronig-heidelbeerigen Seite, bei der einem einfach das Wasser im Mund zusammenläuft. Ich habe die mehrstöckigen Torten erwähnt – daneben gibt es aber auch deutlich schnellere Desserts wie Cupcakes und Cookies und doch ist so gut wie kein Rezept gewöhnlich, jedes hat einen raffinierten Twist, sei es nun optisch oder geschmacklich oder (meistens) in Bezug auf beides.

Die Kategorien, die man in diesem Buch findet, spiegeln grob die Stationen des Lebens wider, zu denen man feierliche Torten gebrauchen könnte. Dabei folgt das Buch zumindest grob dem Jahresverlauf, es gibt also die Kapitel Valentinstag, Ostern, Mutter- und Vatertag, Kommunion & Konfirmation, Verlobung & Hochzeit, Babyparty und Taufe, Geburtstag, Einschulung & Schulabschluss, Erntedank & Halloween und schließlich Advent & Weihnachten. Hier nun mein einziger Kritikpunkt: Angefangen bei den doch sehr klischeehaft verteilten Rezepten für Mutter- und Vatertag (Pink und Glitzer für die Mama, dafür Karamell, Guinness und Blutorangen für den Papa) kommt man leicht ins Grübeln, warum auch die anderen Rezepte ausgerechnet in die jeweiligen Kategorien gehören. In mindestens 1/3 der Fälle ist die Frage berechtigt. Vielleicht hätte man sich für diese Rezepte eher eine Kategorie à la „Geht immer“ überlegen und den Fokus weniger auf die thematische Einteilung legen können.

Insgesamt entsteht man hier aber besonders für den Preis ein zauberhaftes Backbuch. Erste Einblicke für Unentschlossene gibt es auf Marion Strauchs ► [Blog](#). [nk]



**Alexander Höss-Knakal (Rezepte) & Melina Kutelas (Fotos): Erzähl mir von Weihnachten. Das Kochbuch mit festlichen Rezepten, wahren Geschichten und wunderbaren Überraschungen. Hölker 2020 · 208 S. · 32.00 · 978-3-88117-113-7**

Dieses Buch ist wieder ein bisschen mehr als ein bloßes Kochbuch: „Wahre Geschichten und wunderbare Überraschungen“ kündigt es an. Die Weihnachtserzählungen in dem Band sind von unbekanntem Menschen geschrieben, sie beruhen nach Angabe im Buch auf wahren Begebenheiten; einige seien unter Pseudonym veröffentlicht. Da gibt es dann vierzehn kleine Geschichten, im Durchschnitt eine Aufschlagseite lang, mit Titeln wie „Keine stille Nacht“ oder „Weihnachten auf der Insel“ oder „Wenn Wünsche in Erfüllung gehen“; schön zu lesen, sehr persönlich gehalten, und man kann sicher sein, dass man die Texte nie zuvor gelesen hat, dafür aber den Blick anderer auf das Fest und ihre Erinnerungen original erlebt.



Auch in diesem Buch gibt es hier und da „Beilagen“, liebevoll gemachte Kleinigkeiten zum Herausnehmen: Ein nostalgisch gestalteter Wunschzettel zum Ausfüllen, zum Ausschneiden schöne Geschenkanhänger, auch ein Bogen beidseitig bedrucktes Papier ist dabei, das man zum Basteln oder auch zum Einpacken eines kleinen Geschenks nutzen kann, eine schön gestaltete Weihnachtsmenükarte zum Eintragen der eigenen Gerichte, und vieles andere mehr.

Aber den Hauptteil bilden natürlich die vielen Rezepte, die sich in vier Großkapitel gliedern: „Festliche Kleinigkeiten“, das Hauptkapitel „Deftige Speisen für kalte Tage“ (wobei ich jetzt Lachsforelle oder Entenbraten nicht unbedingt deftig nennen würde), „Edles Gebäck und Desserts“, „Köstliches aus der Speisekammer“. Letzteres enthält viele schöne Dinge, die man selbst anfertigen und verschenken kann, z.B. den Eier- oder den Mokka-Zimt-Likör oder Kürbis-Zimt-Chutney. Ein Register „Weihnachtsbäckerei“ listet die Backrezepte auf sowie ihre Zutaten, was eine gute Idee ist, da man dann gezielt Rezepte mit bestimmten Zutaten suchen und finden kann. Ein zweites und gleich aufgebautes Register, nur wesentlich umfangreicher, bringt dann, alphabetisch sortiert, die einzelnen Rezepte aus den anderen Kapiteln und nennt auch hier sehr detailliert die verwendeten Zutaten (z.B. Basilikum, Dijonsenf, Hartweizengrieß, Liebstöckel, Parmesan ...).

Jedes Rezept umfasst eine Doppelseite, davon ein ganzseitiges Farbfoto, ansprechend und festlich präsentiert, gegenüber dann die Zutatenliste samt den einzelnen Arbeitsschritten, beides ausführlich, übersichtlich und sehr gut verständlich und damit auch für Anfänger geeignet.



Die „weihnachtliche Komponente“ ergibt sich neben den eingefügten Weihnachtsgeschichten und Beilagen weitgehend daraus, dass wir Deutschen gewisse Weihnachtstraditionen haben, wie z.B. die Weihnachtsgans. Bei den Backwaren ist es eindeutiger, Spekulatius oder Lebkuchen oder oft auch Marzipan sind nun mal weitgehend zur Weihnachtszeit erhältlich. Das erweitert den Einsatz diesen schönen Kochbuchs beträchtlich, denn man kann es praktisch für jedes etwas aufwendigere Mahl einsetzen. Ich fand vor allem manche Kombinationen von Obst oder Gemüse oder auch Fleisch mit bestimmten Zutaten und Gewürzen eher ungewöhnlich und habe mir schon mit Haftmarkern Diverses markiert, was ich unbedingt ausprobieren will.



Eine Anschaffung weit über Weihnachten hinaus! Schön! [avn]



## Inhaltsverzeichnis

1. Regula Ysewijn: Das offizielle Downton Abbey Weihnachtskochbuch. Dorling Kindersley 2020 .....	1
2. Clara D. Kuhn: Sweet Christmas. riva 2020 .....	2
3. Elke & Timo Schuster: Zwergenstübchen. Das große Weihnachtbackbuch. Kaufmann 2019.....	4
4. 24 Rezepte bis Weihnachten. Ein kulinarischer Adventskalender. Hölker 2020 .....	5
5. Johanna Maier: Mein Weihnachten. Ein Streifzug durch den Advent. Servus 2020.....	6
6. Mein Adventskalenderbuch. Sweet Christmas. EMF 2020.....	8
7. Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: Münsters Weihnachtsküche. Mit Genuss durch die schönste Zeit. Hölker 2020.....	8
8. Christmas Baking. Über 90 Rezepte für einen süßen Advent. EMF 2020 .....	10
9. Marion Strauch: Das große Festtags-Backbuch. 70 Rezepte für die besonderen Momente. EMF 2020.....	11
10. Alexander Höss-Knakal & Melina Kutelas: Erzähl mit von Weihnachten. Das Kochbuch mit festlichen Rezepten, wahren Geschichten und wunderbaren Überraschungen. Hölker 2020 .....	12