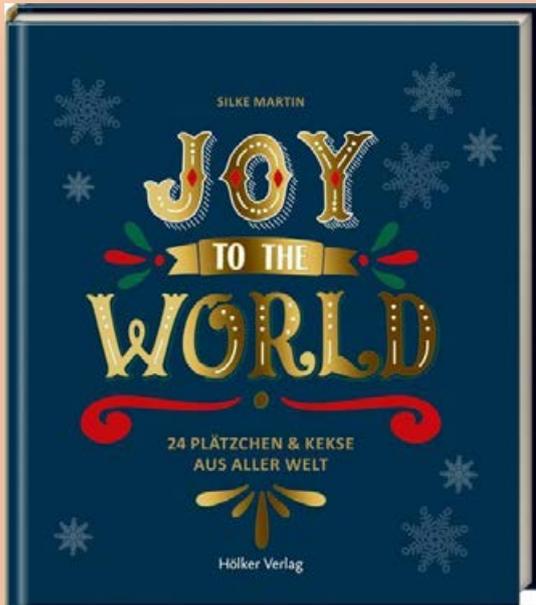


KOCHEN UND BACKEN ZUR WEIHNACHTSZEIT



KORNELIA HUBNER ★ ASTRID VAN NAHL
★ FRANZ JOACHIM SCHULTZ



Silke Martin: Joy to the World. 24 Plätzchen & Kekse aus aller Welt. Fotos von Frauke Antholz. Hölker Verlag 2019 · 64 S. · 15.00 · 978-3-88117-216-5

Die 24 ist eine bemerkenswerte Zahl, sowohl mathematisch als auch symbolisch. 24 Bilder pro Sekunde ist seit den 1920er Jahren internationaler Standard bei Filmaufnahme und -projektion, unser Tag ist in 24 Stunden eingeteilt, und bei vielen Firmen wird immer häufiger bei Namensgebung und Internet-Auftritten die Zahl 24 am Ende ergänzt, um eine allzeitliche Präsenz zu suggerieren.

Einmal im Jahr fasziniert uns die 24 überdies auch noch aus anderen Gründen. Am 1. Dezember beginnt der Endsprint auf das große Fest, auf Weihnachten. 24 Kalendertürchen warten darauf, geöffnet zu werden. 24 glückliche Tage bis zum Fest liegen vor uns, das nehmen wir uns jedenfalls alljährlich vor, an denen Ruhe für die Gestressten, Frohsinn für die Traurigen und Gemeinschaft für die Einsamen überwiegen soll. Ich erinnere mich gerne und ein wenig wehmütig an die Vorweihnachtszeit in meiner Kindheit und Jugend, an gesellige Abende und Wochenenden im Familienkreis mit Bratäpfeln, Kartenspielen, Basteln und geschäftigem Treiben in der Küche, an denen ich mit kleiner Schwester, Mama und Oma Teig knetete, durch den Fleischwolf drehte, ausrollte, Sterne, Monde und Herzen austach und die fertigen Plätzchen mit Schokolade bestrich. Auch wenn ich bis heute jedes Jahr in der Adventszeit Plätzchen backe und gerne Neues ausprobieren, schaffen es nur wenige neue Sorten mehr als einmal auf den Weihnachtsteller. Zu zeitintensiv, zu exotisch, zu belanglos. Geblieben aber sind die Nussstäbchen meiner Mutter und das Spritzgebäck von Oma Maria, genannt Miechen. Diese Plätzchen sind konkurrenzlos, unübertroffen lecker, und die Rezepte, handschriftlich vor vielen Jahren in Schulschreibheften notiert, hüte und bewahre ich.

Es ist Spätsommer, die Temperaturen liegen tagsüber noch bei gut 30 Grad, während ich dieses Gutachten schreibe und das kleine Backbuch „Joy to the World“ durchblättere. Ich bin gespannt auf neue Rezepte, obwohl ich mich mit der Herstellung von Weihnachtsplätzchen jetzt eigentlich noch gar nicht beschäftigen mag. Nach den ersten Seiten jedoch packt mich das Backfieber. Ich kann mit 24 landestypischen Rezepten durch die süße Welt der Weihnachtsbäckerei reisen. Ein großes Foto mit dem Ergebnis der Leckerei, eine angenehm überschaubare Zutatenliste und die Beschreibung





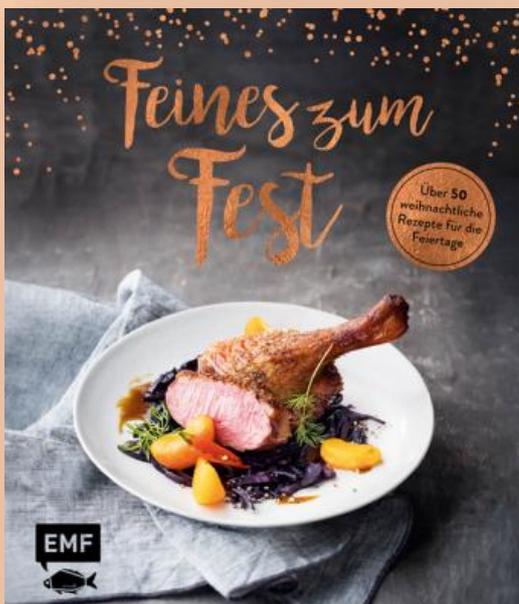
der Zubereitung und des Ursprungslandes stimmen mich schon mal auf das kommende Weihnachtsfest ein.

Spannend finde ich die Weihnachts-Kurabiye aus der Türkei mit einer umhüllten Marzipankartoffel, Anisbögen aus Österreich, die sofort nach dem Backen noch heiß über eine Teigrolle gelegt werden und so ihre typische Bogenform erhalten oder Millionaires Shortbread aus Schottland mit einer Füllung aus gekochter gezuckerter Kondensmilch. Auch Kolackki aus Russland, Zimt-Macarons aus Frankreich, Dänische Julkuchen oder Toskanische Weihnachtsschnitten interessieren mich. Bestimmt einen Backversuch wert sind auch die Butterplätzchen Drömmar aus Schweden oder die Soetkoekies aus Südafrika mit Ingwer, Gewürzen und Portwein. Es fällt mir schwer zu entscheiden, welche Plätzchen ich in drei Monaten backen werde.

Für die im Buch beschriebenen, angeblich typisch deutschen Weihnachtsplätzchen hätte ich allerdings eine andere Auswahl getroffen. Die Orangen-Schoko-Kipferl, Mokka-Zimtsterne oder Walnuss-Maronen-Printen mögen lecker schmecken, traditioneller für Weihnachtsplätzchen aus Deutschland finde ich jedoch die guten, schlichten Vanille-Kipferl, Zimtsterne (ohne Mokka) und Printen (ohne Walnuss-Maronen).

Wenn Sie, liebe Leserin, lieber Leser, sich jetzt unter Zeitdruck gesetzt fühlen, 24 verschiedene Plätzchen in 24 Tagen herzustellen, lassen Sie es bei einigen Sorten gut sein, nehmen „Joy to the World“ nächstes Jahr wieder zur Hand und entscheiden neu. Auf die Plätzchen, fertig, los! Ich wünsche Ihnen alle Jahre wieder gutes Gelingen und viel Spaß in der Weihnachtsbäckerei. (kh)

© für die Fotos beim Verlag



Feines zum Fest. Über 50 weihnachtliche Rezepte für die Feiertage. Edition Michael Fischer 2019 · 128 S. · 15.00 · 978-3-96093-502-5

Ich erinnere mich gerne an die Weihnachtstage meiner Kindheit und Jugend in den 1960er und 1970er-Jahren. An die Vorfreude auf das Zusammentreffen mit der Familie, das es in dieser Konstellation nur an Weihnachten gab, an verlässliche Abläufe, liebgewonnene Bräuche und natürlich an das Festessen. Ich wohnte mit meinen Eltern, meiner kleinen Schwester sowie Oma, Tante und Onkel in einem großen Haus, auf drei Stockwerke ver-



teilt. Die Zubereitung der Speisen an den Weihnachtsfeiertagen war – wie in dieser Zeit üblich – Frauensache. Der Sauerbraten mit Kartoffelklößen, der zur Familienfeier serviert wurde, war obligatorisch, zuvor löffelten wir alljährlich die köstliche Rinderbrühe, für die stets meine Oma zuständig war, mit Eierstich oder Markklößchen (die allerdings nur, wenn unser Dorfmetzger Markknochen hatte). Der Karamellpudding, bei dem meine Mutter den langsam „anbrennenden“ Zucker mit Argusaugen bewachte, die braune Masse genau im richtigen Moment mit Milch ablöschte und mit Stärke und Eiern abband, rundete das Festessen ab. Es gab keine Tüten oder Päckchen mit Pulver zum Anrühren und keine Convenience-Produkte. Alles wurde mit Zeit und Koch-Lust in unserer kleinen und nach heutigen Maßstäben bescheiden ausgestatteten Küche handgemacht.

In den letzten 30 Jahren haben sich meine Bräuche und Riten an Weihnachten geändert. Ich heiratete meinen Mann, dessen Vorfahren aus dem Sudetenland und dem Egerland stammen, und unser Sohn wurde geboren. Seitdem ist die traditionelle „Biersuppe“ meiner Schwiegereltern an Heiligabend ein Muss. Sie wird immer von meinem Mann zubereitet, die Rezeptur wurde über die Jahre von ihm verfeinert und ist inzwischen perfekt. Und die Kochgene haben sich glücklicherweise fortgepflanzt, kocht doch heute unser Sohn mit seinen 25 Jahren mindestens ebenso gut wie früher seine weiblichen Vorfahren. Zudem mutig und experimentell.

Mit diesen wohltuenden Erinnerungen und einer guten Portion Neugier widme ich mich dem Kochbuch „Feines zum Fest“ und den über 50 weihnachtlichen Rezepten für die Feiertage, inhaltlich gegliedert in Vor-, Haupt- und Nachspeisen, erfrischende Getränke und Menüs.

Die Rezepte für Salzmischungen unter der Rubrik Vorspeisen finde ich spannend und nachahmenswert, habe ich sie doch bisher in keinem anderen Kochbuch entdeckt. Dazu wirklich ungewöhnliche Buttermischungen und Salate. Crèmesuppen, deren Basis die Kartoffel oder Gemüse ist, sowie Gemüsechips und -sticks, ergänzt durch originelle Zutaten und Dips, runden das Vorspeisenregister ab.



Das Vorwort zu den Hauptgerichten hält allerdings nicht ganz, was es verspricht: Leckere Fleischkreationen oder vegetarische Festtagsküche. Die „Falafel mit würzigen Curry-Wraps“ ist das erste und auch leider einzige vegane und vegetarische Gericht. Für Fleisch- und Fischliebhaber bietet das Kochbuch allerdings einiges mehr. Beispielsweise die „Weihnachtsgans“, mal mit Grünkohl, mal asiatisch, Kräutertlamm, besonders schmackhafte Koteletts vom Mangalitza-Schwein oder gegrilltes Rinderfilet. Außerdem pinke Wraps mit Garnelen, Thunfisch mit Asia-Salat, frische Muscheln und Zanderfilet auf Quinoa.

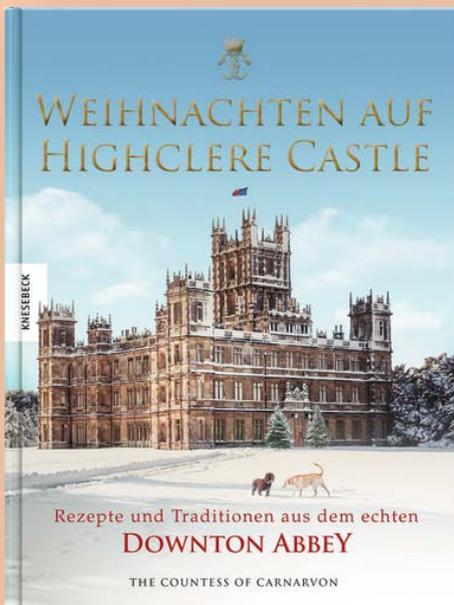


Und dann wären wir beim gelungenen Ausklang des Festessens, den Nachspeisen, den Eiskreationen, Kuchen, Crèmes und fruchtigen Desserts. Eines der 16 Rezepte passt bestimmt perfekt.

Dazu ein erfrischendes Getränk, als Basis entweder Limonade, Sekt oder Wein, mit oder ohne Alkohol. Für mich darf es jedoch einfach ein Glas Wein und ein Wasser zum Essen sein.

Vorschläge für die Zusammenstellung eines 4-gängiges Menü aus den vorangegangenen Rezepten, entweder fruchtig, vegan, elegant oder leicht, finden sich auf den letzten Seiten. Diese Empfehlungen müsste ich nicht haben, sie erleichtern aber möglicherweise den gestressten Weihnachtsköchinnen und -köchen die Auswahl.

Einen kleinen Kritikpunkt will ich noch loswerden, bevor ich zum Schluss komme. Ich finde es ganz wichtig, mit regional und saisonal verfügbaren Produkten zu kochen. Die Verwendung von frischen Himbeeren, Brombeeren, Heidelbeeren und Kirschen, reifen Pfirsichen oder Spargel im Dezember für ein Weihnachtsmenü kommt für mich nicht in Frage. Somit werde ich „Feines zum Fest“ nicht bei meinen Weihnachtsbüchern platzieren, sondern bei den „besonderen Kochbüchern für Feste“. Schließlich gibt es die ja auch im Mai oder August! [kh] © für die Fotos beim Verlag



The Countess of Carnarvon: Weihnachten auf Highclere Castle. Rezepte und Traditionen aus dem echten Downton Abbey. a.d. Englischen von B. le Coutre, Brigitte Rübmann & Wolfgang Beuchelt. Knesebeck 2019 · 320 S. · 35.00 · 978-3-95728-396-2

Was für ein schönes Buch, und ich weiß auch schon, welcher besondere Mensch in meinem Leben es bekommen wird! Natürlich erkennt jeder der Millionen Fans des legendären Downton Abbey das attraktiv anheimelnde Coverfoto, Schauplatz der Serie, die gerade durch den Kinofilm vor allem mit der unvergleichlichen Maggie Smith neu belebt wurde. Aber im Buch selbst bleibt der Bezug unauffällig und unaufdringlich, mit wenigen Anspielungen oder Fragen in den sechs Quiz – schön!

Geschrieben wurde das Buch von der Hausherrin des mehr als 250-Zimmer-Anwesens, Lady Fiona Carnarvon, 8. Countess of Carnarvon, die einen durchaus alltagstauglichen Eindruck macht und ganz auf die arrogant idiotischen Allüren verzichtet, die derzeit vor allem amerikanische Präsidenten ob ihrer Stellung an den Tag legen. Ein Studium von Englisch und Deutsch an der Edinburgh University



St. Andrews und ein eigenes Fashionlabel weisen sie als bestens geeignet für die Rolle als Verfasserin dieses in jeder Hinsicht schwergewichtigen Buches aus, sie hat – in perfekter Vermarktung – bereits mehrere Bücher über das Leben in Highclere Castle veröffentlicht, zum Beispiel *Lady Almina und das wahre Downton Abbey*.

Es wäre also falsch, dieses Buch auf ein bloßes Koch- und Backbuch zu reduzieren, obwohl die Rezepte einen großen Teil einnehmen und, wie alles andere auch, großartig präsentiert werden: jedes auf einer kompletten Aufschlagseite, die eine mit einem ganzseitigen Foto des „Ergebnisses“ und immer liebevoll in einem weihnachtlich-festlichen Rahmen präsentiert, die andere mit dem Rezept, das einleitend immer über seine Herkunft oder besondere Verwendung berichtet. Dann



folgen in einer Spalte die benötigten Zutaten (die Mengenangaben berechnen sich meist für mindestens 6–8, oft 10–12 Personen), dankenswerterweise in Gramm und Milliliter angeben, so dass man sich das Umrechnen von Ounces und Pounds und anderen Herausforderungen erspart. Die Zubereitung selbst gliedert sich in einzelne Arbeitsschritte, die so klar und einfach gehalten sind, dass man kaum glauben mag, das im Foto präsentierte Werk könne tatsächlich das Ergebnis sein.



Der Leser folgt Lady Carnarvon durch die Winter- und Weihnachtszeit auf ihrem viktorianischen Castle, das seit hunderten Jahren in Familienbesitz ist. Sie erzählt von ihren Vorfahren und deren Traditionen, die bis heute weitergepflegt werden, von gemütlichen Familienabenden und rauschenden Festen mit Tänzern und Dudelsackspielern, von denen alte Tagebucheinträge und Briefe zeugen. Es gibt sie auch heute noch, und der Leser darf daran teilhaben in vielen kleinen und großen Fotografien, kaum eine gestellt, aus den Archiven geholt oder aus dem heutigen Leben gegriffen. Und das gilt auch für das oft schwer arbeitende Personal als einem festen Teil der Familie. Wunderschöne Naturaufnahmen von Spätherbst bis tiefstem Winter runden das Buch ab, ma-

chen es zu einer Augenweide und lassen Leser ein- und abtauchen in eine Welt, die wir hier nicht (mehr) kennen.

In 12 Kapitel teilt sich das Buch, auch diese dem Verlauf der Zeit folgend: Weihnachten naht | Planungen & Vorbereitungen | Adventszeit | Deck the Halls | Der Weihnachtsbaum | Geschenke & Einkäufe | Traditionen | Bewirtung | Festliches Schwelgen | Familienfreuden | Die zwölf Weihnachtstage | Epiphany & Danach. Danksagung und Register schließen an – und hier gibt es die einzig mögliche Kritik am Buch: Es ist eines der besten, klarsten und ausführlichsten Register, die ich kenne, mit so sinnreichen Querverweisen, dass man wirklich alles findet, aber: vierspaltig und mit etwa 90 Zeilen pro Spalte, macht etwa 360 Einträge pro Seite. Und die sind leider in Schriftgröße 2 (?) gehalten. Eine einzige Fotografie weniger hätte hier viel gebracht, denn es werden vermutlich nicht die jüngsten Leser sein, die das Buch durchstöbern, die dafür vermutlich schon eine Lesebrille brauchen. Ich hätte mir mindestens 4 Punkt gewünscht, damit wäre schon viel gewonnen gewesen ...



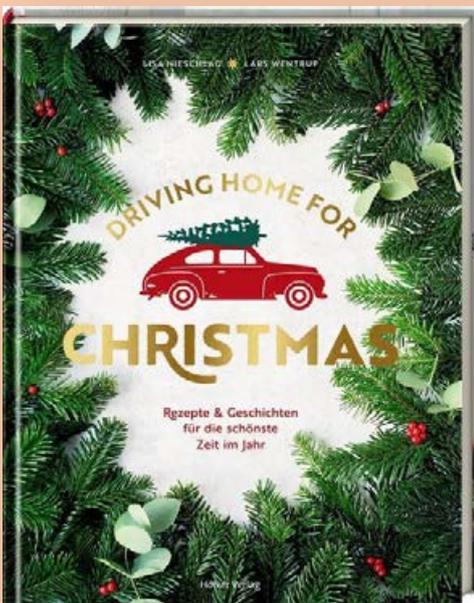
Ich möchte ein einziges Kapitel näher durchgehen, um wenigstens eine ungefähre Vorstellung von dem Liebreiz und dem Informationsgehalt des Buches zu geben, und zwar das kurze Kapitel 8, „Bewirtung“ (S. 141–167). Man sieht die aus dem Film wohlbekannte große Halle, darin ein monumentaler Weihnachtsbaum und unzählige Gäste – zweifelsfrei ein Foto aus heutiger Zeit, dem sich einige Seiten Erläuterungen von Lady Carnarvon anschließen, die mit ihren Lesern plaudert aus ihren Erinnerungen an viele hier gefeierte Feste. Da ist die Rede von Cocktailspartys und Dinnerpartys, von Karaoke und dem Steinway-Flügel, von Betriebsfeiern und Tanzabenden der Mitarbeiter und schließlich dem Highclere-Weihnachts-Quiz mit 10 Fragen aus allem möglichen Bereichen, Filmen, Geschichte, Stammbäumen, Sprichwörtern ... darunter jeweils die Auflösung, damit man sich nicht ärgern muss. Und darauf folgen dann die zum Thema passenden Rezepte, was für dieses Kapitel wären: Honig-Senf-Hähnchen mit Sesam, Garnelen-Spieße mit Knoblauch Wildpilz-Arancini und Käsebällchen als Canapés, Highclere-Weihnachtscocktail und Weihnachts-Champagner-Cocktail als Party-Getränke, als Hauptgerichte dann gefüllter Krebs und Lachs en croûte, als Dessert Erdbeer-Sherry-Trifle.



Einen ähnlichen Aufbau haben alle Kapitel, aber mit unterschiedlichen Ergänzungen und Sachbeiträgen: Da wird Schmuck und Dekoration gebastelt, da geht es auf eine Jagd oder sonntags in die Kirche, da gibt es einen Ausritt in die verschneite Landschaft oder man sitzt an einem rasch entzündeten Kaminfeuer.

Wie beschreibt man so ein Buch, das von allem etwas hat und sich jeder Klassifizierung entzieht? Vielleicht einfach so: Ein Buch, dessen Verfasserin Weihnachten als Lebensgefühl verinnerlicht hat, und das deshalb den Geist der Weihnacht einfängt, wie es niemand besser könnte. [avn]

© für die Fotos Highclere Enterprises LLP/Knesebeck Verlag



Lisa Nieschlag, Lars Wentrup, Christin Geweke:
Driving Home for Christmas. Rezepte & Geschichten für die schönste Zeit im Jahr. Hölker
2019 · 176 S. · 15.00 · 978-3-88117-210-5

Als ich den Hölker Katalog aufschlug, galt meine erste Suche den Namen Nieschlag und Wentrup. Schon in den letzten beiden Jahre haben sie mir die Weihnachtszeit verschönt und mich allein bei der Lektüre ihrer Bücher in diese ganz besondere Stimmung von kindlicher Glückseligkeit und erwachsener Wehmut versetzt, die sich für mich vielleicht am intensivsten mit Weihnachten verbindet.



Ihre Publikationen zu Weihnachten ähneln sich sehr, könnte man kritisieren, aber sie treffen ganz offensichtlich einen „Lebensnerv“ ihres Lesepublikums, das macht sie so erfolgreich: Ihre Bücher sind keinem Genre eindeutig zuordenbar, sie sind eine Mischung aus all dem, was Weihnachten zu dieser besonderen Zeit im Jahr macht, mit ihrer frohen Erwartung und dem meist täuschenden Gefühl von Frieden auf Erden. Rezepte und Geschichten, der Untertitel macht es klar, das Inhaltsverzeichnis bringt dann die Details: Fünf Kapitel gliedern die festliche Zeit. „Weihnachtsbäckerei“ lädt ein zum Adventskaffee mit 9 Rezepten, die abweichen von den traditionellen deutschen Rezepten, aber sehr lecker klingen. Ich werde einiges wohl schon viel früher ausprobieren, zum Beispiel die Pinienkern-Orangen-Kipferl und die Bananen-Walnuss-Kekse. Wie gut gemacht die Backanleitungen sind, zeigt das nebenstehende Foto: die Bilder füllen eine Seite, manchmal sogar eine Aufschlagseite, in die dann der Text gedruckt ist. Eine Spalte nennt die abgemessenen Zutaten, wenn nötig zu einzelnen Teilen. Die Texte sind einfach, gut verständlich, ohne jeden Schnickschnack und ermöglichen problemloses Nachbacken – ich



habe es zwei Jahre lang ausprobiert. Kapitel 2, „Auf dem Weihnachtsmarkt“ bringt 10 Rezepte mit allerlei Typischem, das sich gern auf besagten Weihnachtsmärkten findet: Kartoffelpuffer (aber mit Mangokompott), Mandel-Nougat-Crêpes oder Flammbrötchen mit Speck und Zwiebeln. In Kapitel 3 folgen Rezepte für die Festtage, die sind wesentlich aufwendiger und edler, insgesamt 14 an der Zahl; dabei ist an Vorsuppe (Flädlesüppchen mit Gemüse-Julienne), Hauptgericht (Fisch oder Fleisch), Salat (Selleriesalat mit Trauben und Haselnüssen) und auch an Nachtisch (Weißes Schokoparfait mit Cranberrys und Pistazien) gedacht. „Zwischen den Jahren“, Kapitel 4, geht es leicht und lecker zu, etwa mit einem Zucchini-Omelett mit Schinken, Spinat und Ricotta. Und dann schwungvoll mit Kapitel 5 ins Neue Jahr, zum Beispiel mit dem bei uns früher immer traditionellem Heringssalat oder einem Fondue oder Raclette, und auch an die Feuerzangenbowle ist gedacht.

Was das Buch aber so besonders macht, ist eine Mischung des Kochbuchs mit einem Geschichtenbuch, in dem alle sechs Erzählungen mit Weihnachten zu tun haben, dabei für mich die schönste Weihnachtsgeschichte Selma Lagerlöfs „Die heilige Nacht“, daneben Hermann Löns und Joachim Ringelnatz und andere. Die Seiten sind jeweils schlicht, fast minimalistisch, aber schön geschmückt.

Zwischen alldem finden sich stilvolle ganzseitige Fotos aus der verschneiten Natur, die das Buch sehr stimmungsvoll machen und besonders animieren, zu backen oder einfach nur darin zu stöbern und sich in eine der Erzählungen zu vertiefen.





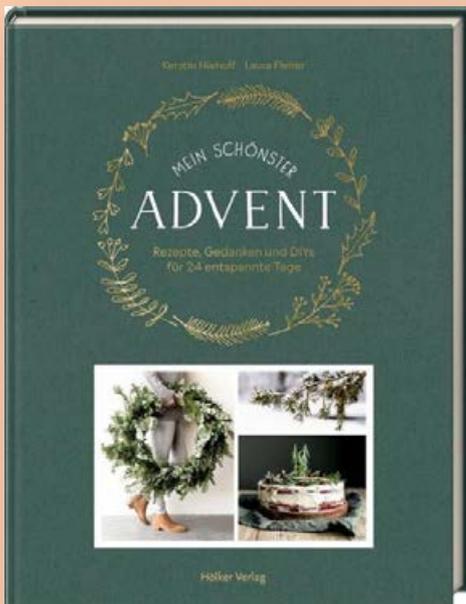
Und dann gibt es noch etwas Hübsches: Auf dem Cover klebt hinten ein roter Briefumschlag, mit einem Text, der den Leser einstimmt auf Weihnachten – und das Buch: „Wir sehnen uns nach einem

Ort, an dem wir den Alltag eine Weile vergessen können und der uns in Kindheitserinnerungen schwelgen lässt ...“ Öffnet man den Umschlag findet man darin fünf Weihnachtskarten zum Schreiben und Verschicken. In der Zeit von

eMails freut man sich besonders über einen handge-

schriebenen Gruß. In Ermangelung eines Kaminsimses haben wir früher alle erhaltenen Weihnachtskarten in der Diele an einem roten Band aufgehängt, und in manchen Jahren musste eine zweite gespannt werden, weil die eine nicht ausreichte. Dieses Jahr werde ich keine Schnur spannen – die elektronische Post und die digitalen Karten haben auch Weihnachten erobert. Aber wenigstens diese fünf Karten werde ich verschicken, an liebe Freunde, von denen ich weiß, dass sie sich freuen und erinnern an die Zeit, als das Schreiben noch gang und gäbe war ... [avn]

© für die Fotos beim Verlag



Kerstin Niehoff & Laura Fleiter: Mein schönster Advent. Rezepte, Gedanken und DIYs für 24 entspannte Tage. Hölker 2019 · 128 S. · 22.00 · 978-3-88117-163-2

Es gibt Fixpunkte und Konstanten, die unserem Leben Struktur geben und auf die man sich verlassen kann. Mögen sie geliebt oder lästig sein, sie kommen regelmäßig wieder und geben Orientierung im Jahres- und Lebensrhythmus. Beispielsweise Geburtstage, Silvester oder Karneval – zumindest für mich als Rheinländerin.

Und natürlich die Adventszeit. Geht es Ihnen auch so? Im beginnenden Frühling verschwende ich keinen Gedanken an die Zeit im Winter, liegen die Feiertage doch gerade erst hinter uns.

Im April erwacht die Natur, alles grünt und blüht. Dann kommt der Sommer mit Wärme, Geselligkeit und Familienidylle rund um den Grill, im Freien, endlich sind die Ferien da und die langen Tage. Weihnachten – jetzt unvorstellbar. Im Herbst, wenn morgens Nebelschwaden auf der Fahrt zur Arbeitsstelle die Sicht behindern und die Bäume sich entblättern, blitzt ab und zu mal der Gedanke an die unaufhaltsam kommende Adventszeit und den 24. Dezember auf, zumal Lebkuchen und Dominosteine seit Anfang September in den Regalen auf ihre Käufer warten. Mit verschneiten Straßen, zugefrorenen Autoscheiben, früher Dunkelheit und Klingeling mag ich mich noch immer nicht auseinandersetzen. Dann aber geht es sehr schnell. „Last Christmas“ erschallt



im Radio, Anregungen für ausgefallene, einzigartige Geschenke, Vorschläge für das perfekte Weihnachtsmenü und Ideen, wohin wir dem ganzen Trubel durch eine Fernreise entkommen können, beherrschen die Medien. Und uns der Stress. Weihnachten ist angezählt, wir warten geradezu auf das K.O. am 24. Dezember. Wie schön wäre jetzt der Lotoseffekt, mit dem wir alles Aufgesetzte und Kommerzielle einfach an uns aberlen lassen könnten.

Mein Buchvorschlag für eine befreite Adventszeit ist „Mein schönster Advent“. Die Rubriken „Für mich“, „Für dich“, „Für uns“ lassen mein Herz als begeisterte Hobbybäckerin und -köchin höher schlagen. Da gibt es köstliche Rezepte für den eigenen Genuss und das persönliche Wohlbefinden – also für mich –, beispielsweise die „Winter Breakfast Bowl mit Spekulatiusbröseln“, die „Rotkohl-Kartoffel-Suppe“ oder den „Mandelmilchkaffee mit Zimt“. Genau in der Reihenfolge, über den Tag verteilt.

Mit Geschenken aus der Küche – für dich –, wie dem „Orangen-Zimt-Sirup“, den „Snow Bites“ oder „Gebrannten Kurkuma-Walnüssen“ lassen sich liebe Menschen gewiss gern beschenken. Um das eigene Wohlbehagen und das der Gäste in Einklang zu bringen – für uns –, wäre der „Winter-Chili-Topf (con & sin carne)“ mit anschließendem „Red Velvet Cranberry Cake“ bestens geeignet. Vielleicht noch einen „Granatapfel-Gin-Punsch“ danach? Mit der selbstgebastelten Tischgirlande aus Tannengrün und Eukalyptus, den Salzteig-Dekoplätzchen und den Platzkarten aus schwarzem Kraftpapier wird aus der gemeinsamen Mahlzeit sicherlich auch optisch ein Festessen.

Damit bin ich bei den Bastelanleitungen und Anregungen zwischen den Rezeptteilen von „Mein schönster Advent“, dem „Do it yourself“, den DIYs. Jedes Jahr nehme ich mir vor, die Weihnachtsgeschenke nicht auf den letzten Drücker kurz vor Heiligabend in Geschenkpapier einzuwickeln, sondern mit Zeit und Muße originell und ausgefallen zu verpacken und auf vorgefertigte Weihnachtskarten oder elektronische Weihnachtswünsche zu verzichten. Wer die zahlreichen Mails oder Textnachrichten während der Weihnachtsfeiertage mit immer wieder denselben Bildchen und Filmchen satt hat, versucht sich einfach mal an der individuellen Grußkarte. Weißes Aquarellpapier, grüne Aquarellfarbe und Fineliner sowie etwas Geschick und Geduld genügen für eine ganz besondere und individuelle Karte mit Weihnachtswünschen. Mit einfarbigem Naturpapier, Bastelfarbe, ein paar Zweigen und vielleicht noch einer Postkarte oder einem Foto verwandelt sich das simple Päckchen in ein prächtiges Geschenk.

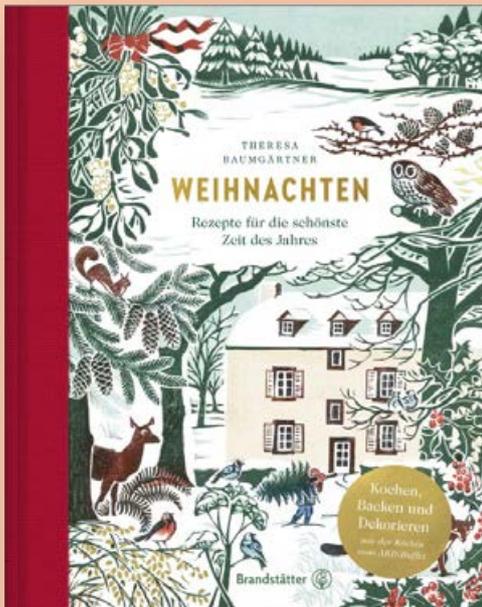
Die Art der Rezepte und Foodfotos von Kerstin Niehoff kenne und schätze ich bereits von ihrem Buch „Eat more





of what makes you happy“, Laura Fleiter ergänzt die kulinarischen Genüsse durch besinnliche Texte, Gedanken und stimmungsvolle Fotos.

Gönnen Sie sich 24 entspannte Tage im Dezember und gestalten Sie diese mal nicht wie „Alle Jahre wieder“. Ich wünsche Ihnen und mir mit „Mein schönster Advent“ eine wohltuende und ganz besondere Adventszeit. [kh] © für die Fotos beim Verlag



Theresa Baumgärtner: Weihnachten. Rezepte für die schönste Zeit des Jahres. Brandstätter 2019 · 240 S. · 30.00 · 978-37-1060-332-7

„Die Essenz der festlichen Zeit. Sie hat etwas so Warmes, Beglückendes, Vertrautes. Irgendwann im November, vielleicht an einem dieser kalten, nebligen Tage, holen wir sie hervor“ (aus dem Vorwort) – und entstanden ist daraus dieses wunderschöne Buch. Und die Ingredienzien dieser Essenz sind unsere Weihnachtstraditionen und Rituale, die gemeinsamen Lieber, die Geschichten und Gastlichkeit, die in allesamt in dieser Zeit besonders ausgeprägt sind.

Und so wundert es nicht, dass dieses Buch so viel mehr ist als ein bloßes Koch- und Backbuch, denn es gibt „jene Orte, bei denen schon der Klang des Namens ausreicht, um einen ganz besonderen Zauber zu verbreiten. Die Stadt Edinburgh ist für mich so ein Ort. Genauso wie der verschneite Schwarzwald oder das Luxemburger Land. In diese weihnachtlichen Idyllen möchte ich mit diesem Buch entführen.“ Und das gelingt ihr auf das Beste.

Das Buch ist eine wunderschöne Mischung aus (hauptsächlich) Rezepten für eine gemütliche, aber auch festliche Weihnacht, aus erzählenden Geschichten und bekanntem Liedgut sowie aus überreichlichem Fotomaterial, das so gegensätzlich ist wie Edinburgh und der Schwarzwald es nur sein können. Man kann sich kaum vorstellen, dass sich jemand von dieser erlesenen Auswahl nicht angesprochen fühlen wird. Die bunte Mischung bewirkt, dass man das Buch nicht nur zum Nachschlagen oder Nachlesen nutzt, sondern genüsslich darin blättert, sich einstimmt auf die Winter- und Weihnachtszeit und sich einlässt auf das Gefühl des Friedens, den dieses Buch verströmt, ohne jeden Kitsch. Viele Fotos sind eher minimalistisch gehalten, jedes Details erhält Gewicht und kann in seiner Schönheit auf den Betrachter wirken und eine Stimmung erzeugen.

Das gilt auch für die vielen Rezepte aus allen Bereichen; sie passen sich der Gegend an, die jeweils im Vordergrund steht: Shortbread Variationen und Christmas Cookies in Edinburgh, Scones mit



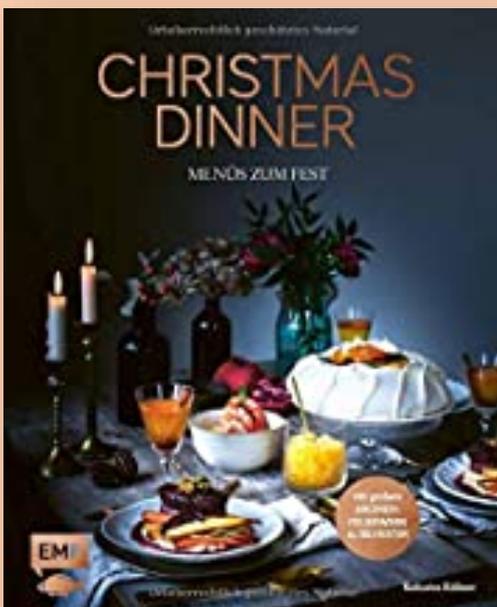


Lemon Curd, Orangen-Enten-Sandwiches zum Afternoon Tea, immer ansprechend, ja verlockend angerichtet, stimmungsvoll und atmosphärisch dicht; während man den Bildern nachspürt, spürt man, wie sich etwas wie Weihnachtsfrieden einschleicht, auch, weil es immer so viel passendes „Drumherum“ gibt. Das signalisieren bereits die Überschriften der Kapitel wie „Auf einen Morgenkaffee in meiner Weihnachtsküche“ oder „Die Zeit steht still“.



Die Rezepte stehen oft in „wilder“ Reihenfolge, der Rehrücken neben der Schwarzwälder Kirschtorte, das geschmorte Hähnchen neben einem Sticky Toffee Pudding, dazwischen immer wieder eingeschoben schöne Geschichten, manche klassisch und altbekannt, etwa „Der Tannenbaum“ von H.C. Andersen, oder „Die Geschichte vom Schneider von Gloucester“ von Beatrix Potter, der Mutter von Peter Rabbit. Auch Wissenswertes, passend zu der jeweiligen Gegend, aus der dann die Rezepte stammen, findet sich, zum Beispiel unter „Zeigt her eure Füße: Schuhe aus Stroh“ ein höchst interessanter Bericht über die winterliche Tradition des Strohschuhmachens im Schwarzwald, die sich bis heute gehalten hat.

Die Rezepte selbst, um die es ja nun „auch“ geht, sind vielseitig, besonders, da sie, wie gesagt, nicht wirklich geordnet stehen und so zu eigenen Kreationen und Zusammenstellungen verleiten. Aber es ist wohl fast für jeden Geschmack und jede Vorliebe etwas dabei: Vorspeisen und Hauptgerichte – diese von erlesen bis alltagstauglich, mit Fleisch oder Fisch im Mittelpunkt, ebenso vegetarische Variationen und immer Gemüse und Salate dazu; sehr viele Nachspeisen und Desserts mit den regionalen Schwerpunkten, die die Kapitel bieten, viele Back- und Plätzchenrezepte, der Weihnachtszeit entsprechend, aber auch schon mal etwas zum Frühstück oder späten Abendessen. Bleibt eigentlich nur ein einziges Wort, um das Buch zu beschreiben: perfekt! [avn] © für die Fotos beim Verlag



Katharina Küllmer: Christmas Dinner. Menüs zum Fest. Edition Michael Fischer 2019 · 200 S. · 30.00 · 978-3-96093-448-6

„The same procedure as last year, Miss Sophie? The same procedure as every year, James.“ Ein Silvester ohne den 90. Geburtstag von Miss Sophie im „Dinner for One“ ist für mich nicht vorstellbar. Genauso wenig wie Weihnachten ohne Plätzchen, das Glöckchen vor der Bescherung und der Besuch der Christmette. Neben allem Bekannten und Wohltuenden sind jedoch kleine Abweichungen im Ablauf, unterschiedliche Gruppierungen beim Familien-Zusammentreffen und neue Gerichte spannend und drücken dem Weihnachtsfest einen unverwechselbaren Stempel auf.



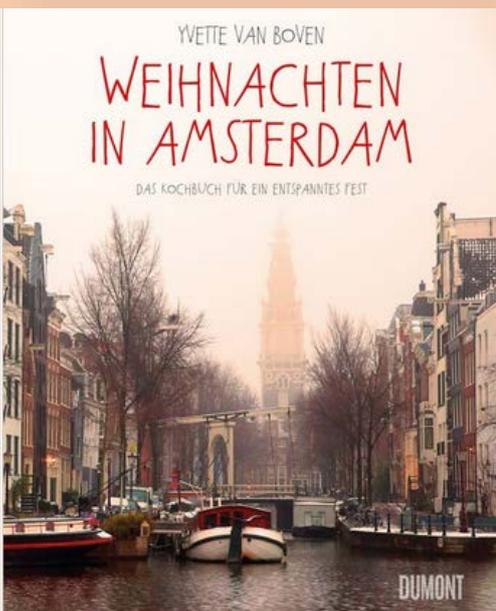
Katharina Küllmer, Autorin, Köchin und Food-Fotografin, präsentiert in ihrem Buch edle und schnelle Weihnachtsmenüs, mit Fleisch oder Fisch, vegetarisch, vegan, für Groß und Klein, überdies die zu den Gerichten passenden Drinks oder Cocktails. Für ein perfektes Timing gibt es nach jedem Menü Tipps, wann was zu tun ist.

Ganz besonders interessant und bestens geeignet für unser alljährliches Familientreffen am 3. Weihnachtstag, dem 27. Dezember und Geburtstag unseres Sohnes, sind die Kapitel Brunch und Vegetarisches Fingerfood, deren Gerichte sich perfekt

miteinander ergänzen und gut vorbereiten lassen. Herzhafte Waffeln, Pancakes, selbstgebackenes Brot und Orangen-Ingwer-Marmelade in Kombination mit der Käseplatte mit Früchten, Hummus und Blätterteigmuffins mit Ziegenkäse und vegane Teriyaki-Bällchen.

Und dann sind wir terminlich schon bei Silvester und wie der Jahreswechsel mit opulenten Delikatessen beeindruckend für die Gäste und stressfrei für die Köchin/den Koch gelingen kann. Vorschläge von Katharina Küllmer sind „Edel“ mit Rinderfilet und Lebkuchen-Schokoladen-Layercake, „Grün“ bzw. vegan mit Fenchelsalat, Süßkartoffelsuppe und Möhrennudel-Salat oder „Quick and Easy“ mit zimtigen Süßkartoffelchips, Pasta mit Riesengarnelen und Schoko-Zimt-Gugelhupf.

Mit wunderbaren und zur Winterzeit passenden Gerichten verspricht „Christmas Dinner“ ein genussvolles Weihnachten und ein großes Aroma-F Feuerwerk an Silvester. Ich probiere es aus! [kh]



Yvette van Boven: Weihnachten in Amsterdam. Das Kochbuch für ein entspanntes Fest. Fotografien von Oof Verschuren. a.d. Niederländischen von Linda Marie Schulhof. DuMont 2019 · 304 S. · 34.00 · 978-3-8321-9964-7

Stamppot ist ein typisch niederländisches Gericht, ein Eintopf, hauptsächlich aus (da gehen aber die Meinungen auseinander) Kartoffeln, Karotten, Zwiebeln. Dass man das verfeinern kann, zeigt der Koch Tohru Nakamura (vgl. Magazin der Südd. Zeitung vom 27.9.2019, S. 68). Dadurch wird der Stamppot fast zu einem Feiertagsgericht ... Also gut, fast. Darum ist es nicht verwunderlich, dass der Stamppot nicht in dem Buch von Yvette van Boven auftaucht.



Man könnte sogar sagen: In diesem Buch taucht überhaupt kein typisches niederländisches Gericht auf. Böse Zungen behaupten sogar: Es gibt überhaupt keine typisch niederländische Küche. Andere sagen: Die besten niederländischen Gerichte stammen aus Indonesien, also aus den ehemaligen Kolonien. Yvette van Boven, die in den Niederlanden als „Home Made“-Köchin bekannt ist, stellt Gerichte vor, die in allen westeuropäischen Familien an Weihnachten auf den Tisch kommen können. Von Holland also keine Spur? Ja, mit zumindest einer Ausnahme: Auf der Käseplatte (S. 116f.) finden wir immerhin zwei holländische Käsesorten: Belegen Rijn (hier hätte man auch einen sehr alten Gouda präsentieren können) und Witte van Rotselaar, der allerdings aus Belgien kommt ... Und natürlich die schönen Fotos von Oof Verschuren. Die Westerkerk im Nebel, Raureif an den Kanälen, da kommt Winterstimmung auf. Nett ist auch der kleine Hund Marie, der (die) auf den Fotos immer wieder auftaucht.



Danach kann man sich mit diesem Buch beschäftigen und man findet leckere Sachen. Mich stört allerdings ein wenig der Perfektionismus der Autorin. Alles soll hundertprozentig klappen. Das fängt bei den praktischen Tipps an (S. 11ff.), die einige Selbstverständlichkeiten enthalten. „Jeder Backofen backt anders.“ Das weiß doch jeder, der nicht völlig fremd in der Küche ist. Später heißt es: „Sorgen Sie für Geselligkeit bei Tisch und seien sie selbst auch gesellig.“ Auch selbstverständlich für jemanden, der zu einem gemeinsamen Festessen einlädt. Festtagsmuffel sollen alleine Bockwürste mampfen oder die in den Niederlanden so beliebten Fleischkroketten.

Außerdem traut die Autorin den Lesern nicht zu, dass sie aus den vielen Angeboten ein schönes Menü zusammenstellen können. Mit dreizehn Menüvorschlägen (Unglückszahl?) will sie ihnen diese Aufgabe abnehmen: Kaltes Buffet, Menü für ein romantisches Weihnachtsessen (was hierbei romantisch sein soll, ist mir nicht ganz klar. Na ja, für zwei Personen. Vorspeise: Austern mit Jalapeños dressing (romantisch?). Menü mit vielen kleinen Gängen, Fischmenü, Weihnachtsfrühstück, Weihnachtsbrunch, Menü für Vegetarier, Großes Menü für Vegetarier, Drei-Gänge-Menü, Weihnachtsmenü für die ganze Familie, Vier-Gänge-Menü, Fünf-Gänge-Menü. Meistens für sechs Personen, für die ganze Familie: 20 Personen.

Vielleicht ist die Autorin so perfekt, auch bei den Beschreibungen der Gerichte, weil sie selber nicht so ganz daran glaubt, was sie im Vorwort schreibt: Diese Gerichte ‚kann wirklich jeder zubereiten‘. (S. 8) Mehr als nur ein bisschen Ahnung vom Kochen muss man schon mitbringen. Und wie schon gesagt: „Aber es muss natürlich nicht Weihnachten sein, um etwas Leckeres für andere zu kochen. Ein romantisches Winteressen zu zweit, eine große Silvesterparty mit Freunden, ein Adventsnachmittag für die Nachbarschaft ...“ (S. 8)

Vor den eigentlichen Rezepten gibt es noch Appetithäppchen und andere Vorrezepte. Dann kommen die Suppen, die zeigen, dass nicht gespart werden soll und dass, wie schon gesagt, fast alles nicht so einfach ist. Zum Beispiel: Kartoffel-Lauch-Cremesuppe mit Jakobsmuscheln und Petersilienöl, Papaya-Gin-Gazpacho zu Austern, Kürbiscremesuppe mit Sternanis und Flusskrebsschwänzen, Garnelen-Bisque und cremige Rouille mit Anchovis ... Lecker: ganz gewiss. Es folgen kleine Gerichte, die man als Vorspeisen reichen kann: etwa Rüben, geräucherter Hangop und gerösteter Buchweizen.



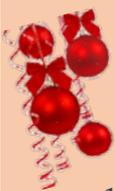
Hangop? „Simpler Frischkäse, den man selbst machen kann, ohne Lab oder andere Zusätze“ (S. 130)
 Vielleicht ein richtiges niederländisches Rezept?

Und bei den Hauptgerichten findet man auch was Niederländisches: Dutch Baby mit Brennesselkäse und gedünstetem Lauch. Vermutlich kommt er aber aus fremden Ländern: „In Amerika ist es ein populäres (Brunch-)Gericht.“ (S. 170) Weihnachtliches taucht auch auf: Weihnachtspastete mit Curryblumenkohl, Mandeln und Aprikosen. Man kann auch etwas Indisches daraus machen, „wenn Sie noch eine Handvoll Koriander dazugeben“. Das schmeckt toll mit Raita (eine Joghurtsauce mit Gurke und Garam Masala) anstelle von Saure[r] Sahne.“ (S. 167)

Es folgen noch Rezepte zu Beilagen (z. B. Rote Bete aus dem Ofen, gefüllt mit Ziegenkäse, Datteln und Staudensellerie; S. 197) und Desserts, auch diese ganz international. Zum Beispiel: Käseplatte mit selbst gemachter Salame di Fichi, Datteri e Noci, Warmer Custardpudding mit Banane, belgischen Waffeln und Baiser, Mincemeat-Fudge, Eton Mess mit Minzzucker (S. 219ff.).

Ich resümiere: Wer einen Hang zu extravaganten Gerichten hat, wer seinen Gästen damit imponieren will, der findet in diesem Buch sicherlich viele Anregungen. Mit etwas Phantasie kann man aus den Gerichten auch ein einfaches Drei-Gänge-Menü zusammenstellen, etwa dieses: eine Kürbiscremesuppe (die Flusskrebsschwänze lässt man weg, S. 92), ein Hirschschmortopf (bei den Zutaten kann man vielleicht einige weglassen, auch die Blätterteighaube, S. 156) und als Dessert (nein, nicht das Windbeutelbäumchen aus 33 mit Sahne gefüllten Windbeuteln, S. 246) eine Schokoladen-Karamell-Tarte (S. 229). Als Beilage zum Hauptgericht empfiehlt sich ein Senfgratin aus Kartoffel und Pastinake. (S. 187) Viele Gäste werden damit auch höchst zufrieden sein und mit einem „Oude friesche Genever“ diese feinen Speisen verdauen.

Übrigens: Für die meisten Niederländer ist der Nikolaustag wichtiger als Weihnachten. Es ist ein großes Fest, wenn Sinterklaas mit seinem Schiff in den Amsterdamer Hafen einfährt. [fjs]



Wir haben für Sie gelesen :

1) Silke Martin: Joy to the World. 24 Plätzchen & Kekse aus aller Welt. Hölker 2019	2
2) Feines zum Fest. Über 50 weihnachtliche Rezepte für die Feiertage. EMF 2019	3
3) The Countess of Carnarvon: Weihnachten auf Highclere Castle. Rezepte und Traditionen aus dem echten Downton Abbey. Knesebeck 2019	5
4) Lisa Nieschlag, Lars Wentrup, Christin Geweke: Driving Home for Christmas. Rezepte & Geschichten für die schönste Zeit im Jahr. Hölker 2019	7
5) Kerstin Niehoff & Laura Fleiter: Mein schönster Advent. Rezepte, Gedanken und DIYs für 24 entspannte Tage. Hölker 2019.....	9
6) Theresa Baumgärtner: Weihnachten. Rezepte für die schönste Zeit des Jahres. Brandstätter 2019	11
7) Katharina Küllmer: Christmas Dinner. Menüs zum Fest. EMF 2019	12
8) Yvette van Boven: Weihnachten in Amsterdam. Das Kochbuch für ein entspanntes Fest. DuMont 2019	13