

Herzhaft & Süß

(7)



Marie-Claire Klein

Tatjana Siberg

Mark Jungbluth

Foto von Cottonbrostudi



Handa Cheng: Die chinesische Küche. Authentisch kochen von Shanghai bis Sichuan. Ill. von Parpaing, Léa Hybre, Clément Chassagnard, Fotos von Franck Juery. aus dem Französischen von Wiebke Krabbe & Lisa Heilig. Dorling Kindersley 2024 · 384 S. · 44.95 · 978-3-8310-4975-2
★★★★★

Das Kochbuch von Handa Cheng bietet eine umfangreiche Reise durch die chinesische Küche, von Shanghai bis Sichuan, und vereint auf beeindruckende Weise 120 authentische Rezepte mit 35 grundlegenden Kochtechniken. Neben Klassikern wie Mapo Tofu und Dan Dan Nudeln werden auch weniger bekannte Gerichte vorgestellt, und jede Seite trägt dazu bei, Vielfalt und Tiefe der chinesischen Esskultur näherzubringen, da es sich nicht nur um ein reines Kochbuch handelt, sondern in meinen Augen auch eine Art Handbuch ist.

Das Buch ist optisch hochwertig gestaltet und zieht mit einem roten Farbschnitt und zahlreichen farbigen Fotografien sofort in den Bann. Auf dem Titel ist eine schöne rote Folienprägung, auch das Papier für die Innenseiten fühlt sich beim Blättern sehr hochwertig an. Da es sich nicht um das klassische „80-Gramm-Druckerpapier“ handelt, hat das Buch natürlich bei fast 400 Seiten ein gewisses Gewicht und eine entsprechende Dicke.

Jedes Kapitel im Innenteil enthält nicht nur Rezepte, sondern auch kulturgeschichtliche Einblicke in die verschiedenen Regionen und Eigenheiten Chinas – von den scharfen, aromatischen Gerichten Sichuans bis hin zu den feineren Noten aus Shanghai. So entsteht ein ausgewogenes Bild der chinesischen Küche, das sowohl Aromenvielfalt als auch kulinarische Traditionen widerspiegelt. Zu Beginn jeden Kapitels ist auch noch einmal jedes darin enthaltene Rezept mit Seitenzahl sichtbar.

Eine besondere Stärke des Buches liegt in meinen Augen in der detaillierten Darstellung von grundlegenden Techniken. Die Anleitungen zum Falten von Dumplings, Ziehen von Nudeln sowie Dämpfen sind anschaulich und gut nachvollziehbar gestaltet, sodass sich auch Einsteiger an diese oft anspruchsvollen Techniken heranwagen können. Gerade das Nachkochen dieser traditionellen Zubereitungsweisen verleiht dem Buch seinen besonderen Wert, da es Leser in die Lage versetzt, die Küche Chinas so authentisch wie möglich nachzukochen. Aus diesem Grund habe ich auch noch einmal einen Klassiker ausprobiert: Jian Bao. Der Teig ließ sich schnell und einfach fertigen, und dank der Schritt-anleitung zu Beginn des Kapitels waren die handlichen Teigtaschen schnell fertig.

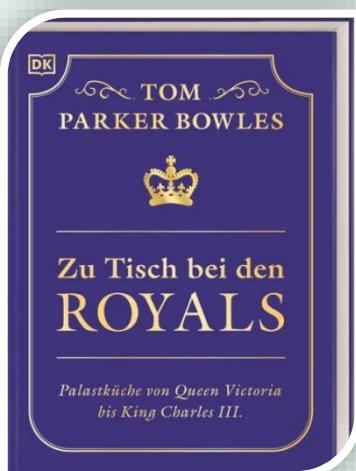
Die Rezepte in sich enthalten neben der klassischen Zu- und Vorbereitungszeit auch die entsprechenden Schriftzeichen des Gerichtes und eine kurze Einleitung von ein bis zwei Sätzen darüber. Die Schrift ist etwas klein, aber ich verstehe, dass nicht noch zusätzlich weitere Seiten zur Dicke betragen sollten, weshalb die Rezepte auf eine Doppelseite eingepasst sind.

Die umfassende Warenkunde ist ein weiteres Highlight. Sie erklärt typische Zutaten der chinesischen Küche und erleichtert den Umgang mit weniger bekannten, wie verschiedenen Bohnenpasten, Sojasaucen und Pilzsorten. Dies ist besonders hilfreich, da viele der Zutaten im westlichen Alltag selten vorkommen und das Buch dadurch eine Brücke zur chinesischen Küche baut. Es gibt zudem Übersichtsseiten wie beispielsweise verschiedene Füllungen für Teigtaschen, um möglichst viele Optionen abzubilden.

Ein kurzer, wenn auch kleiner Kritikpunkt ist im ganzen Umfang aller Variationen, dass einige Zutaten schwer im Supermarkt zu finden sind. Ein gut ausgestatteter asiatischer Supermarkt oder aber ein Onlinehändler wird an einigen Stellen dann doch schon benötigt, oder man wird einfach selbst kreativ und versucht die Zutaten zu ersetzen, sofern es möglich ist.

Neben der praktischen Anleitung enthält das Buch Hintergrundinformationen zur chinesischen Esskultur. Der Leser erfährt nicht nur, was in China zum Frühstück gereicht wird, sondern auch, welche Bedeutung das Essen für die chinesische Gemeinschaft hat und wie sich die Zubereitungsrituale in den Alltag integrieren. Dies macht das Werk auch zu einem kulturellen Nachschlagewerk, das die chinesische Küche in ihrem sozialen und kulturellen Kontext darstellt.

Die chinesische Küche: Authentisch kochen von Shanghai bis Sichuan ist ein Werk für alle, die die kulinarischen Wurzeln Chinas besser verstehen und authentisch in ihrer eigenen Küche nachkochen möchten. Die Kombination aus traditionellen Rezepten, detaillierten Techniken und kulturellen Hintergrundinformationen macht das Buch zu einem echten Standardwerk für chinesische Küche und Esskultur. Alles in einem Buch zusammen zu haben und vor allem die entsprechende Technik auch direkt beim Rezept, erleichtert das Nachkochen sehr. Ein gut durchdachtes Werk, das mir sehr viel Freude bisher gemacht hat – beim Lesen und beim Kochen. **MARIE-CLAIRES KLEIN**



Tom Parker Bowles: Zu Tisch bei den Royals – Palastküche von Queen Victoria bis King Charles III. aus dem Englischen von Birgit van der Avoort. Dorling Kindersley 2024 · 240 S. · 29.95 · 978-3-8310-4965-3 ★★★(★)

Dieses Buch verspricht über 100 traditionelle Rezepte, die die Lieblingsgerichte der britischen Royals abdecken – von Queen Marys Geburtstagskuchen bis zu Camillas Porridge. Geschrieben von Tom Parker Bowles, einem Insider, gibt es exklusive Einblicke in die historische und moderne Palastküche, die britische Esskultur und den royalen Lebensstil.

Der Aufbau des Buches ist klar gegliedert: Es enthält Kapitel zu Frühstück, Lunch, Tee, Dinner und Desserts, ergänzt durch das Vorwort mit Wappenkunde und Stammbaum, ein detailliertes Verzeichnis und eine Danksagung. Optisch ist das Buch ein echter Blickfang – die Goldprägung auf dem Titel gibt ihm ein luxuriöses, königliches Aussehen.

Leider blieb ich nach dem ersten Durchblättern des Buches etwas enttäuscht zurück. Die Hälfte der Rezepte ist leider nicht bebildert, was es schwer macht, sich die Gerichte wirklich vorzustellen, zumindest empfinde ich das immer so. Das ist in meinen Augen besonders schade, da gerade bei einem Kochbuch das Bildmaterial die Gerichte oft lebendig werden lässt und zum Nachkochen motiviert. Darüber hinaus haben mich viele der Rezepte bezüglich der Zutaten nicht wirklich angesprochen. Zum Frühstück finden sich beispielsweise sieben Gerichte, von denen drei Fisch als Hauptzutat haben, und die restlichen Rezepte sind Klassiker wie Porridge oder Eierspeisen.

Die Rezepte selbst sind strukturell gut aufgebaut und leicht verständlich, aber oft sind die Zutaten schwer im normalen Supermarkt zu finden, beziehungsweise zumindest hier – dörflich betrachtet – schwer zu kaufen. Dies erschwert die Umsetzung und macht das Nachkochen teilweise unpraktisch. Für die Rezepte, die dann noch übrig bleiben, wie beispielsweise eine Lauchsuppe oder Pastete, hat meine Begeisterung dann nicht mehr ausgereicht, da ich diese Rezepte unabhängig von den Royals in schon vielen Kochbüchern gesehen habe.

Insgesamt bietet das Buch zwar spannende Einblicke in die Essgewohnheiten der Royals und vermittelt exklusives Wissen über die britische Palastküche. Doch in dem Aspekt, weshalb ich ein Kochbuch kaufe – nämlich um inspirierende Rezepte zu entdecken und auszuprobieren –, hat es mich leider enttäuscht.

MARIE-CLAIRES KLEIN



Patrick Rosenthal: Vegetarisch für Teenies: Das Kochbuch. Riva 2024 · 144 S. · 16.00 · 978-3-7423-2399-6 ★★★

Patrick Rosenthal präsentiert in seinem Werk „Vegetarisch für Teenies – Das Kochbuch“ eine Sammlung von 60 vegetarischen Rezepten, die durch ihre einfache und schnelle Zubereitung punkten sollen. Mit Zutaten wie Gemüse, Tofu und Fleischersatz werden Gerichte aus den Kategorien Currys, Pasta, Reis- und Kartoffelgerichte, Pizza, Tartes und Quiches, Salate und Gemüse, Vorspeisen und Snacks, Suppen und Eintöpfen sowie Süßes und Erfrischendes angeboten. Die Bandbreite zeigt klar: Hier soll für jeden Geschmack etwas dabei sein.

Das Buch hebt sich durch seine detaillierten und kleinschrittigen Anleitungen hervor. Jedes Rezept ist in die Bereiche Zutaten, Zubereitung und Tipps unterteilt, wodurch Leser eine klare Struktur erhalten. Besonders hervorzuheben ist, dass jedes Gericht von ansprechenden Fotografien begleitet wird – ein Pluspunkt.

Obwohl der Titel explizit „Teenies“ anspricht, bleibt die genaue Definition dieser Zielgruppe unklar. Während die Rezepte klar auf Einfachheit setzen, wirken sowohl Sprache als auch Anweisungen teilweise sehr kindlich. Die präzisen Zeitangaben („6 Minuten braten, nach 8 Minuten wenden“) und die allgemein strikte Herangehensweise lassen wenig Raum für Kreativität oder freies Experimentieren –

etwas, das man heranwachsenden Teenagern durchaus zutrauen könnte. Es entsteht der Eindruck, dass das Buch auch Kinder ab etwa 10 Jahren ansprechen könnte, was der Begriff „Teenies“ jedoch nicht klar kommuniziert.

Die Grundidee des Buches ist durchaus ansprechend: Vegetarisches Kochen soll einfach, unkompliziert und spaßig werden. Der Ansatz, jungen Menschen den Weg in die Küche zu erleichtern, ist gelungen, wenngleich die Umsetzung etwas zu stark reglementiert erscheint. Die Rezepte sind präzise und verständlich, nehmen den Lesern jedoch viel Eigenverantwortung und Raum zum Ausprobieren. Gerade für ältere Jugendliche, die ein gewisses Maß an Eigenständigkeit entwickeln möchten, könnte dies ein Nachteil sein.

„Vegetarisch für Teenies“ ist ein Kochbuch, das mit seiner klaren Struktur, vielseitigen Rezeptauswahl und ästhetischen Gestaltung punktet. Die Detailgenauigkeit der Anleitungen mag für Anfänger hilfreich sein, könnte jedoch ältere Teenager schnell unterfordern. Für Jugendliche, die ihre ersten Schritte in der vegetarischen Küche wagen und eine strukturierte Anleitung bevorzugen, ist es eine solide Wahl. Wer jedoch mehr Freiraum für Kreativität sucht, könnte sich an der starren Vorgehensweise stören.

MARIE-CLAIREE KLEIN



Blanche Vaughan: Der Geschmack der Jahreszeiten. aus dem Englischen von Lisa Heilig & Birgitt Lamerz-Beckschäfer. Knesebeck 2024 · 304 S. · 35.00 · 978-3-95728-808-0

★★★★★

Blanche Vaughan lädt mit ihrem Kochbuch „Der Geschmack der Jahreszeiten“ zu einer kulinarischen Reise durch das Jahr ein. Mit über 150 saisonalen Rezepten zeigt sie, wie man frische Zutaten vom Markt oder Garten zu köstlichen Gerichten verarbeiten kann. Das Buch umfasst eine Vielzahl von Gerichten, die sich sowohl für den Alltag als auch für besondere Anlässe eignen. Dabei spiegelt jedes Kapitel den Charme einer Jahreszeit wider: von frischem Rhabarber im Frühling bis hin zu herzhaften Wintereintöpfen.

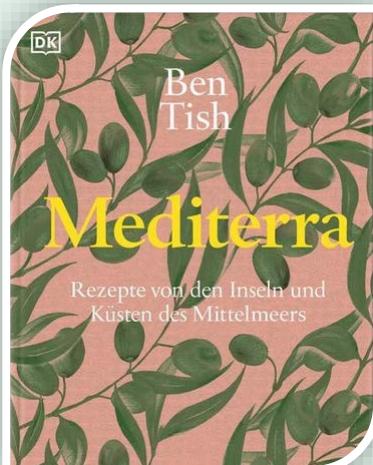
Die Rezepte sind thematisch nach Jahreszeiten gegliedert. Jede Saison bietet eine Auswahl an Hauptzutaten, die in unterschiedlichsten Zubereitungen glänzen. Besonders auffällig ist die Vielfalt der Rezepte, die sowohl Anfänger als auch erfahrene Köche ansprechen dürfte.

Beispiele der Rezepte aus den jeweiligen Jahreszeiten sind folgende: Frühling: Spargel-Carbonara oder Rhabarberkompott mit Teigkissen; Sommer: Feigen-Walnuss-Tarte oder Wolfsbarsch-Ceviche; Herbst: Kürbis-Ricotta-Crostini oder geschmorte Linsen mit Steinpilzen; Winter: Fischfrikadellen mit Süßkartoffeln oder Blutorangen-Fenchel-Salat.

Es ist aufgrund der Vielfalt wirklich einfach, ganze Menüs für festliche Anlässe zusammenzustellen oder sich einfach quer nach Jahreszeit inspirieren zu lassen, auf regionale Produkte zurückzugreifen.

Trotz der gelungenen Rezeptauswahl gibt es in meinen Augen einige Schwächen in der Gestaltung: Leider ist nicht zu jedem Gericht eine Fotografie vorhanden, was es erschwert, sich das Endergebnis vorzustellen – ein wichtiger Aspekt in einem Kochbuch. Die Aufteilung der Rezepte hätte übersichtlicher gestaltet werden können, um das Nachkochen zu erleichtern. Insbesondere bei komplexeren Gerichten wäre eine noch klarere, vor allem im optischen Bereich, Unterteilung wünschenswert gewesen. Während manche Rezepte simpel und schnell umzusetzen sind, fehlt bei aufwendigeren Gerichten ein Zeitrahmen, der hilfreich gewesen wäre.

„Der Geschmack der Jahreszeiten“ überzeugt durch eine große Vielfalt an saisonalen Rezepten, die sowohl den Alltag bereichern als auch für besondere Momente geeignet sind. Vaughan zeigt ihre Liebe zu frischen Zutaten und vermittelt diese Leidenschaft auch in ihren Kreationen. Die optische und inhaltliche Präsentation des Buches könnte jedoch an einigen Stellen verbessert werden, insbesondere durch eine konsequenter Bebilderung und detaillierte Zeitangaben. **MARIE-CLAIRES KLEIN**



Ben Tish: Mediterra – Rezepte von den Inseln und Küsten des Mittelmeers. Fotos von Kris Kirkham, aus dem Englischen von Annika Genning. Dorling Kindersley 2025 · 304 S. · 29.95 · 978-3-8310-5053-6 ★★★(★)

Auf den ersten Blick ist Mediterra ein echtes Highlight im Bücherregal. Die hochwertige Aufmachung, das großzügige Layout und die stimmungsvolle Bebilderung haben bei mir sofort die Lust auf Sonne, Meer und mediterrane Köstlichkeiten geweckt. Die kulinarische Reise bewegt sich entlang der Mittelmeerküste, von Spanien bis nach Nordafrika. Das Konzept, die Rezepte geografisch zu ordnen und mit kleinen Hintergrundtexten zu ergänzen, funktioniert dabei sehr gut. Der Anspruch, das typische Feeling des Mittelmeers einzufangen, ist durchgängig spürbar – zumindest in der Theorie. Leider konnte mich das Buch in der Praxis nicht wirklich abholen.

Ich habe mehrere Rezepte ausprobiert – unter anderem beispielsweise Aioli und eine Gemüsepflanne – und musste feststellen, dass keines davon wirklich überzeugen konnte. Besonders frustrierend war die Aioli, die trotz dreier Versuche nicht gelingen wollte. Weder Geschmack noch Konsistenz waren zufriedenstellend, und ich war nicht allein mit diesem Eindruck – selbst meine Mutter hatte ähnliche Probleme. Es drängt sich die Frage auf, ob die Rezepte tatsächlich so im Alltag getestet wurden, wie man es bei einem Buch dieser Qualität erwarten würde. Die Ergebnisse wirkten teilweise unausgereift oder unpräzise beschrieben, was das Nachkochen erschwerte.

Auch die fehlenden Bilder zu einigen Rezepten sind ein Schwachpunkt – gerade weil auf vielen Seiten Platz für ein Foto gewesen wäre. Zwar sind die vorhandenen Bilder ästhetisch ansprechend und gut inszeniert, aber bei weniger bekannten Gerichten hätte ich mir durchgängig eine visuelle Orientierung gewünscht. Mehrfach musste ich parallel googeln, um mir überhaupt vorstellen zu können, wie das fertige Gericht aussehen soll. Für ein Buch, das so stark über Stimmung, Authentizität und mediterrane Lebensfreude verkauft wird, ist das ein merklicher Bruch.

Die einleitenden Texte zu den Regionen und zur mediterranen Küche sind lesenswert und geben dem Buch eine persönliche Note. Es steckt zweifellos viel Leidenschaft und Herzblut in der Konzeption – schade nur, dass das Kocherlebnis dem nicht gerecht wird.

Für mich ist es ein wunderschön gestaltetes Kochbuch, das visuell begeistert und konzeptionell überzeugt – beim Nachkochen aber deutlich schwächelt. Wer mediterranes Flair sucht, wird hier fündig. Wer zuverlässige, erprobte Rezepte sucht, sollte vorsichtig sein. Mein Eindruck: gute Idee, aber leider nicht konsequent durchdacht oder ausreichend getestet. **MARIE-CLAURO KLEIN**



Felix Schäferhoff: Männerwirtschaft EXPRESS: Schnelle Rezepte für hungrige Kerle. Hölker 2025 · 144 S. · 24.00 · 978-3-7567-1043-0 ★★★★

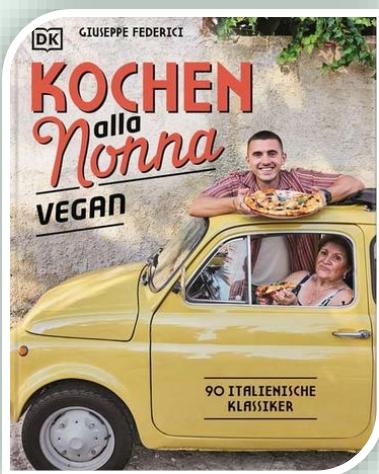
Keine Zeit zum Kochen? Kein Problem! – mit diesem Versprechen startet „Männerwirtschaft EXPRESS“ von Felix Schäferhoff und liefert über 50 schnelle Rezepte für „hungrige Kerle“. Vom Feierabend-Snack bis zum Dinner-Date ist alles dabei, was fix geht und satt macht. Doch hinter dem ambitionierten Ansatz verbirgt sich nicht nur Expressküche, sondern auch ein beachtlicher Griff in die Klischeekiste.

Bereits im Vorwort wird deutlich: Männer brauchen smarte Lösungen, um trotz eines vollen Terminkalenders etwas Warmes auf den Tisch zu bringen. Die Betonung liegt hier deutlich auf Männer. Organisationstipps für die Küche, Hinweise auf essenzielle Grundzutaten wie Brot, Nudeln oder Reis – all das wird in einem Ton vermittelt, der suggeriert, Kochen sei für Männer erklärmungsbedürftig, aber mit ein wenig Hilfe durchaus machbar. Das ist gut gemeint, wirkt aber aus heutiger Perspektive schlüssig überholt. Der Alltag ist schließlich kein exklusives Männerproblem – und Kochen auch kein reines Frauending.

Lässt man jedoch die stark geschlechterfokussierte Verpackung außen vor, überzeugt der Inhalt: Die Rezepte sind durchweg alltagstauglich, leicht nachzukochen und so aufbereitet, dass auch Kochanfänger nicht überfordert sein dürften. Einige Vorschläge – wie etwa der Proteinshake – wirken eher wie eine Lifestyle-Ergänzung als ein echtes Rezept, andere, wie das Geschnetzelte mit Sojasoße, überraschen geschmacklich positiv. Besonders hervorzuheben: Die Zutatenlisten sind überschaubar, die Zubereitung bleibt unkompliziert – Express-Küche eben.



Wer sich nicht an der klischeebehafteten Ansprache stört oder darüber schmunzeln kann, bekommt ein solides und praxistaugliches Kochbuch an die Hand – egal ob Frau oder Mann! Die Rezepte funktionieren, sind gut durchdacht und für den Alltag geeignet – auch für alle, die nicht als „hungriger Kerl“ identifiziert werden möchten. **MARIE-CLAIREE KLEIN**



Giuseppe Federici: Kochen alla Nonna: 90 italienische Klassiker. Fotos von David Loftus. aus dem Englischen von Johanna Hofer von Lobenstein. Dorling Kindersley 2025 · 288 S. · 26.95 · 978-3-8310-5005-5 ★★★★☆

Dieses Kochbuch hat mich nicht nur überrascht, sondern wirklich begeistert, und das, obwohl ich mich kaum vegan ernähre. „Kochen alla Nonna“ ist ein liebevoll zusammengestelltes Kochbuch, getragen von Tradition, Charme und einer alltagstauglichen Herangehensweise an veganes Kochen.

Autor Giuseppe Federici, einigen bekannt durch Social Media, bringt gemeinsam mit seiner Nonna über 90 Rezepte auf den Tisch, die nicht nur italienische Klassiker neu interpretieren, sondern auch zeigen: Vegan geht auch ohne Kompromisse beim Geschmack. Das Besondere: Viele der Gerichte entstammen ohnehin einer Zeit, in der Fleisch und Käse Luxus waren – die „cucina povera“, die Küche der ländlichen Bevölkerung, war oft ganz von selbst vegetarisch oder vegan.

Das Buch ist wunderschön gestaltet mit vielen sonnigen Fotografien, sowohl von den Gerichten als auch von Federici und seiner Familie. Besonders charmant: Bei einigen Rezepten prangt ein kleines Siegel in der Ecke: „Nonna-approved“.

Federici beginnt das Buch mit einer persönlichen Einführung: Er erzählt die Geschichte seiner Nonna, und auch seine eigene Motivation zur veganen Ernährung wird offen und ehrlich erklärt – ein Schicksalsschlag in der Familie führte dazu, dass er sich intensiver mit Ernährung auseinandersetzte.

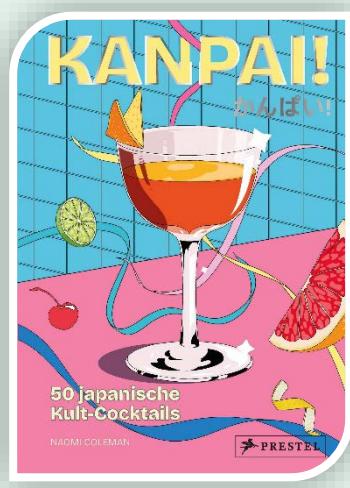
Dieses Buch ist das Ergebnis dieses Weges – und es richtet sich nicht nur an überzeugte Veganer, sondern an alle, die Lust auf moderne, pflanzenbasierte Küche mit Seele haben.

Die Rezepte sind übersichtlich aufgebaut, mit Zutatenlisten, kurzen Einleitungen, gut nachvollziehbaren Anleitungen und Angaben zu Zeit und Portionen. Von Antipasti über Brot und Pasta bis zu Desserts ist alles dabei – Cannoli, Arancini, Lasagne, Tiramisu. Man merkt sofort: Hier wurde mit Herz gekocht und viel getestet.



Persönlich hat mich besonders begeistert, wie leicht sich viele Rezepte nachkochen lassen – selbst als Nicht-Veganerin. Ich habe die Spaghetti Cacio e Pepe ausprobiert, bei denen Parmesan durch eine Mischung aus Cashewnüssen und Hefeflocken ersetzt wird. Der Geschmack war wunderbar nussig und würzig – nicht ganz so cremig wie das Original, aber absolut überzeugend. Und vor allem: kein Verzicht, sondern einfach eine andere, moderne Variante.

Für mich ist es ein rundum gelungenes Kochbuch, das nicht nur optisch überzeugt, sondern auch durch seine klare Struktur, seine alltagstauglichen Rezepte und die persönliche Note. Es zeigt, dass italienische Küche auch vegan voller Geschmack und Tradition sein kann. **MARIE-CLAIRES KLEIN**



Naomi Coleman: Kanpai! 50 japanische Cocktails (Cocktails Band 7). aus dem Englischen von Christine Schnappinger.
Prestel 2025 · 128 S. · 18.00 € · 978-3-7913-9183-0 ★★★★☆

Es gibt Bücher, die möchte man immer wieder in die Hand nehmen und durchblättern, und das gar nicht wegen des Inhalts – der bei diesem tollen Cocktailbuch auch wirklich exzellent ist –, sondern einfach wegen der grandiosen Gestaltung, die schon beim bloßen Anschauen einfach nur Spaß macht. Genauso ist es mit Kanpai!, das uns mit wunderschönen hochwertigen Illustrationen, tollen Farben und vor allem sehr leckeren und außergewöhnlichen Rezepten mitnimmt in

die Welt der japanischen Cocktails. Zu Anfang des Buches erhält man eine kurze Übersicht über die typisch japanischen und für Europäer vielleicht eher unbekannten Alkoholsorten und Zutaten, mit hilfreichen Tipps, durch welche bei uns gegebenenfalls besser erhältlichen Zutaten man sie ersetzen könnte. Am Ende des Buches finden sich außerdem ein paar hilfreiche Anleitungen, wie man einige der benötigten Sirups und Co. selbst herstellen kann, da sie eventuell schwer zu beschaffen sind.

Danach geht es dann sofort weiter mit den Cocktailrezepten, die eingeteilt sind in Cocktails für „Sunny Days“, „Cosy Evenings“ oder „Late Nights“ – für jede Tageszeit ist also etwas dabei. Auf wunderschön stilisch und bunt illustrierten Doppelseiten folgen dann endlich die Cocktailrezepte. Von einfach bis komplex bekommt man hier eine tolle Bandbreite an Drinks präsentiert, die beim Lesen des Rezepts und vor allem beim Anschauen der tollen Illustrationen sofort Lust machen, zum Cocktailshaker zu greifen. Für jeden Geschmack ist etwas dabei, und gerade durch den Blick zum Anfang des Buches, in dem auch beschrieben wird, welche Art von Geschmack man von den eher exotischen und vielleicht unbekannten Zutaten erwarten kann, findet man sicherlich schnell genau das richtige Rezept zum Ausprobieren.

Dem Wesen von Cocktails entsprechend gibt es keine längere Anleitung, denn ein Getränk mixen bleibt ein Getränk mixen, und man benötigt hier wenig weitere Infos. Dafür erhält man zu jedem Cocktail aber noch ein paar Fakten: Wann wird er typischerweise getrunken? Wie ist er entstanden? Wo in Japan trinkt man ihn besonders gerne? Und als kleines Detail, das mir besonders gefallen hat, wird jeder Cocktailname auch noch einmal in japanischen Schriftzeichen dargestellt, was das Ganze noch authentischer macht.

Kanpai ist ein tolles Cocktailbuch, nicht nur für Fans der japanischen Küche und Kultur, und erhält dank seiner tollen und durchdachten bunten Gestaltung einen Ehrenplatz in unserem Spirituosenregal, denn um dieses Buch im Bücherregal verschwinden zu lassen, ist es einfach viel zu stylisch! **TATJANA SIBERG**

**Michaela Fuchs: Finnland. Das Kochbuch. Christian 2025 ·
240 S. · 29.99 € · 978-3-95961-961-6 ★★★★☆**

Finnland ist vielfältig und vereint zahlreiche Geschmäcker. Dieses Kochbuch zeigt das nordische Land in seiner ganzen Breite und präsentiert zahlreiche Rezepte. Dabei folgt die Konzeption dem Jahresrhythmus, d.h. es gliedert sich in die vier großen Kapitel Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Jedes Kapitel enthält nicht nur bunte moderne Rezepte, sondern wird eingeleitet mit Erklärungen und Hintergrundinformationen zu typischen Mahlzeiten für die jeweilige Jahreszeit. Jedes dieser vier Kapitel ist nochmal in sich gegliedert und zeigt auch die Vielfalt der finnischen Regionen. An unterschiedlichen Stellen steht ein Einführungstext, der sich auf einen bestimmten Ort in Finnland oder auf einen typischen Brauch bezieht. Es geht praktisch einmal quer durch das nordische Land, das aufgrund seiner wechselhaften Geschichte stark von der schwedischen, aber auch russischen Küche geprägt wurde.

Neben den Rezepten beeindrucken auch die großformatigen Fotos und Arrangements der beschriebenen Gerichte. Modern interpretiert und inszeniert, machen sie sofort Lust auf Nachkochen, um den finnischen Gaumen zu entdecken. Das Besondere auch hier: Neben den süßen Freuden finden sich auch viele herzhafte Rezepte – von vegetarischen Variationen bis zu typischen Fisch- und Fleischgerichten ist definitiv alles dabei. Die Rezepte sind gut strukturiert und modern positioniert. Sie folgen einem klaren Aufbau und einer sehr verständlichen Sprache. Die Zutatenliste findet sich immer außen, die Zubereitung immer innen – ganz klassisch in der aktuell modernen Kochbuchkonzeption.

Sie wollen Insights in die Rezepte dieses Buches? Hier ein kleiner Vorgeschmack, was Sie erwartet: Von typischen Zimtknoten und Lachspastete zu eingelegten Heringen in verschiedener Variation bis zur Sommersuppe mit Fleischbällchen, karelischem Fleischtopf, Piroggen und verführerischem Weihnachtsschinken ist für jeden Geschmack etwas dabei. Zudem sorgen zahlreiche Tipps, die unter der Zubereitung stehen, für weitere Variationen oder Alternativen, sollten Zutaten nur schwer zu besorgen sein. Auch Angaben zur Zubereitungszeit finden sich auf der Seite.

Wie bereits oben erwähnt ist es nicht nur ein klassisches Kochbuch in moderner Aufmachung. Neben den Rezeptvorschlägen besticht dieses Buch auch durch eine Reihe von Informationstexten über das nordische Land – sogar eine Anleitung für den perfekten Blumenkranz zu Midsommar ist mit einer Fotoserie verständlich aufbereitet. Neben diesen Informationstexten stehen die zahlreichen Fotos für sich. Selbst wenn man kein Koch-Fan ist, so sind doch die tollen Fotos, die das Land in all seinen Facetten zeigen, einen Kauf wert. Sie machen das Kochbuch zu etwas Besonderem und laden ein, Finnland in seiner Gänze und im Jahreszeitenverlauf zu entdecken. Ein Blick hinein lohnt sich also allemal. **MARK JUNGBLUTH**



Inhalt

(1) Handa Cheng: Die chinesische Küche. Authentisch kochen von Shanghai bis Sichuan. Dorling Kindersley 2024	2
(2) Tom Parker Bowles: Zu Tisch bei den Royals – Palastküche von Queen Victoria bis King Charles III. Dorling Kindersley 2024	3
(3) Patrick Rosenthal: Vegetarisch für Teenies: Das Kochbuch. Riva 2024	4
(4) Blanche Vaughan: Der Geschmack der Jahreszeiten. Knesebeck 2024	5
(5) Ben Tish: Mediterra – Rezepte von den Inseln und Küsten des Mittelmeers. Dorling Kindersley 2025	6
(6) Felix Schäferhoff: Männerwirtschaft EXPRESS: Schnelle Rezepte für hungrige Kerle. Hölker 2025	7
(7) Giuseppe Federici: Kochen alla Nonna: 90 italienische Klassiker. Dorling Kindersley 2025	8
(8) Naomi Coleman: Kanpai! 50 japanische Cocktails (Cocktails Band 7). Prestel 2025	9
(9) Michaela Fuchs: Finnland. Das Kochbuch. Christian 2025	10