



Milena Kraus

## Bienenstich & Beerentarte ★★★★★

Christian 2023 · 190 S. · 29.99 · 978-3-95961-792-5

Jedes Mal, wenn ich ein Koch- oder Backbuch aus dem Christian Verlag bekomme, freue ich mich schon im Voraus; sie sind immer etwas Besonderes, warten mit einer schönen und durchdachten Optik auf und bieten viele originelle Ideen, wobei diese trotzdem immer „alltagstauglich“ sind. Hier wirbt der Untertitel mit „Köstliche(n) Backrezepten für Frühling, Sommer, Herbst und Winter“ gleich für ein ganzes Jahr und verspricht dazu viele „kreative Bastelideen für Groß und Klein“ – was für eine originelle und vielversprechende Idee, sozusagen ein Buch für die ganze Familie durch ein ganzes Jahr hindurch.

Schön übersichtlich gliedert sich das Inhaltsverzeichnis in die vier Jahreszeiten, und jede von ihnen hat zwischen 17 und 20 „Rezepte“ – wobei manche „Rezepte“ eben so aussehen: „zarte Kirschblüten aus Papier“ (damit fängt das Buch sogar an) oder „Blumen-Haarband und -Haarspangen aus Wollfilz“ oder „Ketten mit Herbstblätter-Püppchen“ oder „Weihnachtskarten zum Besticken und Verschicken“. Und man muss nur richtig hingucken auf die wunderbaren Fotos, die das Gebackene oder Gebastelte als Endresultat präsentieren, dann findet man auch ohne Wort noch eine ganze Reihe weiterer Ideen zum Anrichten und Aufhübschen, meist durch Beigaben von kleinen eigenen Basteleien: eine Minilaterne aus eigenem Ölpapier, Blätter aus einer Art Filz mit einer winzigen Holzfigur, einen Geschenkanhänger aus Ton, eine bestickte Weihnachtskarte. Was für eine wunderbare Aufwertung eines ohnehin schon wertvollen, weil selbstgemachten Geschenks zum Essen!

Was gefällt: Fast alles stammt irgendwie aus der Natur und hängt damit deutlich und passend mit den Jahreszeiten zusammen; verwendet werden – wie bei der Rezepten – keine exotischen importierten Materialien, sondern Heimisches, Regionales, und das alles ganz selbstverständlich, ohne es in die Welt hinauszuposaunen und den Eindruck zu erwecken, dass man nur mal eben auf den Zug aufgesprungen ist ...

Sehr gut gefällt mir das „Durcheinander“, das das Schmökern und Blättern zu einem erstklassigen Vergnügen macht. Da steht die Himbeer-Vanille-Tarte neben frischem Gartengemüse, der Erdbeer-Sahne-Biskuit neben Mini-Quiches mit Sommertomaten und Thymian, die Kürbis-Focaccia neben Haferkekse. So macht ein Backbuch Spaß, man muss darin stöbern können, sich festlesen, sich weg vom angedachten Weg entführen lassen. Man braucht Zeit, die Gedanken und Eindrücke reifen zu lassen. Jedem Rezept ist mindestens eine Aufschlagseite gewidmet, davon die eine Seite ein schönes Foto, das wenn nötig auch die einzelnen Schritte dokumentiert und festhält. Schön, dass alles Gebackene so aussieht, als habe man es selbst gebacken oder könne es zumindest auch so hinkriegen. Zu Letzterem verhilft der gegenüberliegende Text: Ganz genau werden die Zutaten beschrieben, und wie gesagt, sie sind „normal“ und sollten überall mühelos zu bekommen sein, vieles davon wird man ohnehin im Haus vorrätig haben.

Die Anleitung gliedert sich in wenige Schritte, übersichtlich und klar formuliert, ich wüsste also nicht, was das schief gehen könnte. Worauf warten Sie also noch?