



Paola Frattola-Gebhardt & Leyla Köksal-Mergner

Die Welt schmecken und entdecken Eine kulinarische Weltreise für Kinder ★★★★★

ill. von Stephanie Marian

Südpol 2022 · 112 S. · 24.00 · ab 8 · 978-3-96594-083-3

Eigentlich sind Kinder furchtbar neugierig. Sie stellen tausend Fragen, spähen in jede Ecke und wollen alles ausprobieren. Eigentlich. Zumindest bei einem Thema ist es oft mit der Experimentierfreudigkeit nicht weit her: beim Essen.

Da greift man lieber zu Altbekanntem und Vertrautem. Ob das eher an den Kindern oder am Vorbild ihrer Eltern liegt? Da gibt es doch häufig eine gewisse kulinarische Fremdenfeindlichkeit, die Erwachsene selbst im Auslandsurlaub nach Bockwurst und Wiener Schnitzel suchen lässt. Vielleicht brauchen Kinder nur einen guten Anreiz, um sich für Neues zu öffnen. So ein Appetitanreger liegt mit diesem Buch vor uns. Es ist kein Kochbuch, auch wenn es eine Menge Rezepte enthält. Schauen wir es genauer an.

Pauschal gesagt ist dies eine Weltreise mit 13 Stationen. 13 Kinder aus vielen Ländern stellen sich, ihr Land, seine Besonderheiten und ihre Lieblingsgerichte vor. Das beginnt in Amerika mit Brasilien, Mexiko und den USA, geht über Europa (Großbritannien, Frankreich, Italien, Russland) weiter nach Asien (Japan, China, Indien), um schließlich mit Äthiopien, Marokko und der Türkei zu schließen. Bei jedem Aufenthalt gibt es eine allgemeine Einführung zum Land, dann widmet sich das Buch den Lebensumständen, der Sprache und besonderen Sehenswürdigkeiten oder Prominenten, um schließlich die „persönliche Speisekarte“ des vorstellenden Kindes abzudrucken. Nun sind dabei natürlich oft Speisen, die ungewohnt und ungewöhnlich sind, weshalb im ausführlicheren Rezept eher eine einfach zuzubereitende und oft etwas bekanntere Spezialität gewählt wurde.

Da gibt es brasilianische Schokoladenbonbons oder Chili con Carne, Eton Mess (eine Erdbeersüßspeise) oder Französischen Kirschkuchen, Russische Eier oder Veg-Maki (eine Sushi-Variante). Noch exotischer wird es bei Badam Kheer (indischem Milchreis mit Rosenblättern) oder Alich Wot (einer milden Sauce aus Knoblauch und Gemüse). Und die Liste ist um einiges länger. Die Seiten zu Land und Leuten sind mit farbigen Illustrationen und Farbfotos bebildert, die Rezepte mit schrittweisen Fotografien, die in Verbindung mit dem schlichten Text eine einfache Selbstzubereitung ermöglichen. Nichts von dem Gezeigten ist so fremd, dass man mit spontaner Abwehr rechnen müsste, aber man findet ebenso wenig „deutsche Standardgerichte“ – ein Ausprobieren ist also so reizvoll wie überraschend.

Ein bisschen ist dieses Buch eine „eierlegende Wollmilchsau“, ein Allzweckbuch also, das man auf der Suche nach Kochideen ebenso durchstöbern kann, wie aus Interesse an fernen Ländern, ihren Bewohnern und typischen Eigenschaften. Man kann jedenfalls viel lernen – und tut das umso lieber, als eben keine lehrerhaften Erwachsenen die Reiseführer geben, sondern Kinder, deren individuelle Lebenswelt sicher ihren eigenen Reiz hat. Sehr empfehlenswert und schön aufgemacht!