

# BACKEN & KOCHEN

ADVENT

WEIHNACHTEN

2018





**Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York  
Christmas Brunch. Fotos von Julia Cawley.  
Hölker 2018 · 128 S. · 20.00 · 978-3-88117-  
991-1**

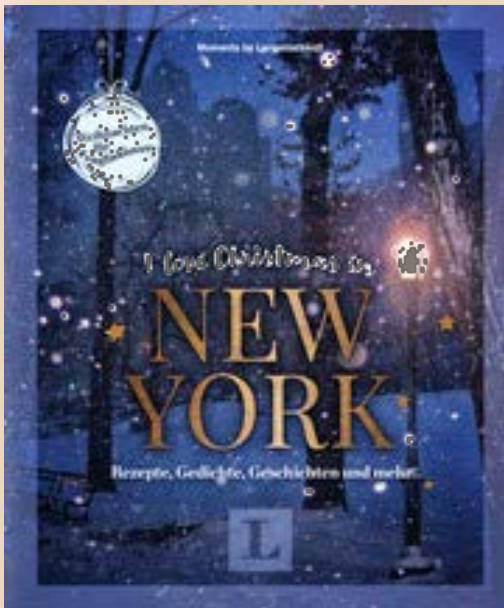
Noch ein Buch zu *New York Christmas* – die müssen sich großartig verkaufen, wenn es so Schlag auf Schlag geht. Diesmal als Christmas Brunch. Und wieder rührt das Buch mit seinen ungemein stimmungsvollen Fotos von New York und seinen Menschen, die nirgendwo knallig bunt sind, sondern eher gedämpft in den trüben Farben des Herbstes und Winters, die Herzen seiner Leser an und versetzt sie in eine fast magische Stimmung, in der man endlich versteht, was das Besondere an Amerika und vor allem New York ist.

Aufnahmen aus der Stadt wechseln mit Aufnahmen von Menschen und Aufnahmen von Speisen, um die es in dem Buch geht. Zwei Geschichten, „Weihnachten mit Vater“ aus den „Weihnachts-erinnerungen“ des Amerikaners Truman Capote und „Upper West Side, New York 1901“ aus „Das perfekte Leben des William Sidis“ von dem Dänen Morten Brask rahmen die Rezepte ein, bilden gleichsam Vorspeise und Nachtisch.

Dazwischen drei Kapitel, „Meet me under the Mistletoe“, mit köstlichen Frühstücksklassikern wie French Toasts, Pancakes oder Pumpkin Pie Smoothie, über „A December to remember“ mit Gebäck und Aufstrichen, fast alle mit Obst oder Gemüse, hin zu Teil drei, „Santa was here“, wo es um Warmes und Herzhaftes geht, das eigentliche Weihnachtessen, wenn man nicht auf ein großartiges aufwendiges Festmenü zielt. Auch dieser Teil versammelt köstliche Rezepte, bei denen einem das Wasser im Munde zusammenläuft, die meisten aber fern von stundenlangem In-der-Küche-Stehen: Hash-Brown-Waffeln mit Kaviar und Frischkäse, Rosemary Potato Soup, Rotkohl-Ziegenkäse-Quiche – also das, was wir niemals mit einem weihnachtlichen Essen verbinden würden.

Wie nun schon gewohnt, sind jeweils der optischen Darstellung des Gerichts und seiner Anleitung je eine Seite gewidmet, das fertige Essen schön und gekonnt ins Licht gerückt, oftmals liebevoll dekoriert, aber nie prunkvoll, dafür originell.

Das alles muss man sich nun vor der eindrucksvollen winterlich-weihnachtlichen Kulisse und Skyline von New York vorstellen, und mit Hilfe des Buches kann man ein bisschen davon zu sich nach Hause zaubern. Das macht Appetit auf Essen, Lust aufs Zubereiten ohne Stress und vielleicht Lust auf eine Reise zum Big Apple. [astrid van nahl]



**Moments by Langenscheidt. Anja Schopf:  
I love Christmas in New York. Rezepte,  
Gedichte, Geschichten und mehr. Lan-  
genscheidt 2018 · 96 S. · 20.00 · 978-3-468-  
75013-7**

#Englishlovers ist der Hashtag des Buches, und genau die sind seine Zielgruppe. Es ist ein Buch, das von allem ein bisschen bietet und durch diese Vielfalt ein umfassendes Portrait der Stadt in Einzelbildern bietet: sieben Rezepte, zwei Lieder, vier Do-it-yourself-Ideen, fünf Hot-spots – Rockefeller Center mit seinem riesigen Weihnachtbaum, Dyker Heights mit seinen Lichtern, Weih-

nachtsmärkte, „Window shopping“ mit dem Einstimmen auf das Fest, Ice Skating –, dazu zwei Gedichte und zwei Geschichten, alles bunt gemischt. Am Ende dann zu jedem Großkapitel eine Wortliste, damit man nicht immerzu nachschlagen muss. So macht Englisch lernen Spaß!

Es sind eindrucksvolle Reisebilder zur Weihnachtszeit, die auch die beabsichtigte Stimmung hervorrufen. Die Geschichten und Gedichte sind ebenso wie die schönen Rezepte (die man allesamt gut nachmachen kann) in englischer Sprache, sodass man sich schon ein bisschen anstrengen darf. Alle Rezepte gipfeln in einer ganzseitigen Abbildung, die Anleitungen bestehen dann aus „Directions“, schön gegliedert in einzelne Arbeitsschritte, und in „Ingredients“ mit allen benötigten Zutaten. Schön gemacht: Es sind die original amerikanischen Abkürzungen und Maßeinheiten dabei, aber die sind umgerechnet in Gramm. So lernt man das ganz automatisch, und spätestens beim vierten Rezept weiß man schon Bescheid, mit welchen Mengenangaben man hantiert.

Sehr schön passen dazu die DIY-Tipps, das Basteln von Weihnachtskarten oder einer Girlande oder von Kerzenständern. Alles fügt sich zu einem stimmungsvollen Bild von New York und Weihnachten zusammen.

Was mir nun gar nicht gefällt, ist die gepunktete schwungvoll sich kräuselnde Linie, die sich über jedes Bild zieht – als Schmuckornament? Dafür ist sie zu dezent, trotzdem stört sie den schönen Gesamteindruck vor allem der Fotos. Und das Buch hat sie auch gar nicht nötig, es kommt in edler Ausstattung mit stabiler Fadenbindung und sogar einem seidenen dunkelblauen Lesebändchen daher! [astrid van nahl]



New York Christmas Baking. 24 Leckereien für die Adventszeit. Fotos von Lisa Nieschlag & Julia Cawley. Texte von Charles Dickens. Coppenrath 2018 · 24 Blatt · 14.00 · 978-3-649-62823-1

Eigentlich bin ich nicht dafür, von erfolgreichen Büchern einen „Abklatsch“ zu liefern, meist aus reinem Gewinndenken. Aber hier hat sich das wirklich gelohnt. Der zugegeben nicht ganz billige Aufstellkalender zu dem im letzten Jahr erschienenen gleichnamigen Buch ist einer der schönsten weihnachtlichen Tischkalender, die ich kenne.

Das liegt natürlich nicht nur an den verlockenden Rezepten amerikanischer Leckereien, sondern vor allem an den stimmungsvollen Fotos der erfolgreichen Fotografinnen, die den Leser in ihren Bann zwingen. Sie präsentieren nicht einfach nur das vollendete Backwerk, sondern versetzen das Ergebnis mit keineswegs aufwendigen Mitteln direkt in die Winter- und Weihnachtszeit. Meist sind es einfach ein paar lose verstreute Goldsterne auf der Seite, manchmal aber auch Schnappschüsse aus der weihnachtlichen Stadt der Superlative. In dem Fall findet sich das Foto vom Gebäck auf der Rückseite, die zudem immer in einer eigenen Spalte sämtliche benötigte Zutaten listet und dann in einzelnen Schritten die Backanleitung bringt. Es sind die schönsten Rezepte aus dem oben vorgestellten großen Kochbuch.

Einen ganz besonderen Reiz erhalten die Foto-Vorderseiten durch sehr kurze Texte, nie mehr als ein Satz, manchmal auch nur ein Teil davon: Zitate aus sieben verschiedenen literarischen Texten von Charles Dickens, die in ihrer manchmal altertümlich anmutenden Sprache in einem schönen, gewollten Gegensatz zu der Modernität stehen, die die Fotos zeigen. Alle Texte sind Originalzitate, also in Dickens' Englisch.

Dieser Kalender bietet eine wunderbare Gelegenheit, die Adventszeit nicht nur ganz profan mit „Cakes, Cookies und Sweets“ zu genießen, sondern sich ein bisschen einzuspinnen in den Zauber der Vorweihnachtszeit, so wie es Kinder eigentlich am besten können. [astrid van nahl]



**Maria Panzer: Christmas Low Carb. Weihnachtlich backen mit weniger Kohlehydraten. EMF 2018 · 128 S. · 14.99 · 978-3-96093-180-5**

Low Carb – ein Begriff in aller Munde und so etwas wie die Zauberformel, mit der man dann richtig abnimmt. „Low Carb“ heißt nicht anderes als „wenige Kohlenhydrate“. Eine einseitige Einführung erläutert, was dem zugrunde liegt, hilft verstehen, wie der Körper auf Kohlenhydrate reagiert: nämlich mit einem konstanteren Blutzuckerspiegel, der die Heißhungerattacken reduziert und so hilft, vernünftiger und gesünder zu essen.

Vor allem Weihnachtsgebäck hat es in sich, es ist selten von Low Carb die Rede wenn etwas süß und fettreich ist. Und das Ende vom Lied: Nach der Adventszeit und nach den Feiertagen vor allem steigt man besser nicht auf die Waage. Maria Panzer ist nun angetreten zu beweisen, dass es auch anders geht. Low Carb eben.

Was mir gefällt: Das Buch versucht nicht etwas durchzudrücken, den Leser sozusagen zu bekehren – manche Verfechter/innen von Methoden haben einen geradezu missionarischen Charakter. Hier geht es um echte Informationen, die gut verständlich und sofort einsehbar sind, und sie beleuchten beide Seiten: „Generell gilt es immer abzuwägen und in Maßen zu genießen. So weisen Milchprodukte Kohlenhydrate auf, liefern Ihnen aber hochwertiges und wichtiges Protein.“ Eine Liste folgt mit fünf Lebensmitteln „hier sollten Sie zugreifen“ und sieben Lebensmittel, „auf diese sollten sie lieber verzichten.“

Den eigentlichen Rezepten gehen wieder einige einführende Seiten voraus, die mit klaren übersichtlichen Infos arbeiten und ausgesprochen schöne (und schön präsentierte) Fotos enthalten, diese schlicht, oft vor schwarzen Hintergrund, ohne jeden Firlefanz. Es geht um Hauptzutaten bei der Low-Carb-Weihnachtsbäckerei, um die Bindung der Zutaten im Teig, um das Süßen und schließlich um generelle Backtipps – eine logisch durchdachte Folge, die vor allem den Einstieg in das Thema Low Carb erleichtert, informiert, ohne eine Wissenschaft daraus zu machen.

Und dann folgen ab S. 20 die Rezepte, gegliedert in die Kapitel „Klassiker“ (z.B. Haselnussmakronen, Vanillekipferl, Lebkuchen, insgesamt 13 Anleitungen), „Newcomer“ (12 an der Zahl, z.B. Tonka-Keksrolle mit Cocoa-Nibs, Walnuss-Kugeln, Pistazien-Feigen-Happen); es folgen „Kuchen, Cupcakes und Co.“ (11; z.B. Spekulatius-Cheesecake, Joghurt-Nuss-Torte, Chai-Tassenkuchen). Es fehlen auch nicht „Geschenke aus der Küche“, neun schöne Ideen, wie z.B. Cranberry-Zimt-Konfitüre oder Himbeer-Pralinen, und schließlich folgt das Kapitel „Desserts“, mit 10 prachtvollen Ideen von Kirschauflauf über Chia-Kaffee-Smoothies bis zu Orangen-Tiramisu.



Jeder dieser (nicht nur) weihnachtlichen Verführungen ist eine Aufschlagseite gewidmet, links die Zutatenliste, daneben in wenigen Arbeitsschritten die genauen einfachen Anleitungen, und rechts ein ganzseitiges Farbfoto, so attraktiv und lecker, dass man sich am liebsten sofort in die Küche begeben möchte.

Und deshalb: Entschuldigen Sie mich jetzt bitte ... [astrid van nahl]



**Stefanie Reeb: wellcuisine. Süß & gesund. Weihnachten. Neue Rezepte. Fotos von Thomas Leininger. Knauer Balance 2018 · 96 S. · 10.00 · 978-3-426-67569-4**

Auch hier geht es um Plätzchen – und um gesunde dazu. „vegan“ steht auf dem Geschenkanhänger, der auf dem Coverbild über den Plätzchen liegt, und genau darum geht es in dem Buch: um neue vegane Weihnachtskreationen aus dem Backofen.

Das dicke Buch, das auf der Webseite des Verlags abgebildet ist, täuscht: Es handelt sich um ein kleines und mit 96 Seiten nicht sehr umfangreiches Buch. Mir missfällt auch der stark anglisierte Sprachgebrauch des Verlags – lieber hätte man sich über die richtige Rechtschreibung der deutschen Wörter „süß“ und „weiss“ informieren sollen. Da ist die Rede von der „stylishen High-End-Ausstattung“ – was ist daran stylish? So sehen Backbücher nun mal aus. „Unter der beliebten Rubrik Food Pharmacy liefert sie Informationen zur gesundheitlichen Wirkung der Zutaten, außerdem raffinierte Rezepte mit neuen Zutaten wie z.B. Vollkornmehl.“ „Food Pharmacy“ habe ich lange im Buch gesucht, bis ich merkte, dass einige Rezepte eine Art umfangreicher Fußnote enthalten mit den Überschriften „Food Fact“ und „Food Pharmacy“; hier wird über den Gesundheitswert informiert oder über den Namen der Plätzchen spintisiert oder über Gegenden, in denen dieses Gebäck Tradition ist. „Vollkornmehl“ würde ich nun nicht als „neue Zutat raffinierter Rezepte“ bezeichnen, ich backte damit schon, als meine Tochter noch im Kindergarten war. Nun ist sie 30.

Tatsache ist, dass die Rezepte ohne weißen Zucker, ohne Laktose, Eier und Weizen sind, die meisten Plätzchen sind gluten- und getreidefrei, süßen mit Ahornsirup und Kokosblütenzucker. Und nein, es sind nicht "Meine 5 besten Tipps zum veganen Backen", vielmehr „7 Tipps für gelungene Kekse“ (darunter: „achte auf den »Glow«“). Auch die anderen auf der Webseite genannten Überschriften finden sich nicht oder wenn, in abgeänderter Form. Sprechen wir wirklich vom gleichen Buch?

Interessant sind für Neulinge die Erläuterungen zum veganen Backen, nämlich, womit man welche Stoffe ersetzt; das wird anschaulich beschrieben, ebenso wie die „Mehlsorten“ aus Mandeln, Buchweizen, Dinkel und Emmer. Das ist informativ und gilt über dieses Buch hinaus.



Die Plätzchenrezepte selbst sind für drei Typen von Mensch: Nostalgiker, Paradiesvögel und Helden der Stunde. Ich hätte mir gewünscht, dass das Inhaltsverzeichnis nicht nur aus „stylishen“ Überschriften besteht, sondern schon etwas an Informationen liefert. So muss man immer nachschlagen zwischen jeweils 20 bis 30 Seiten, wenn man etwas sucht. Hilfreich ist da das außerordentlich gut gelungene Rezeptverzeichnis, auf das man dann auf einer der letzten Seiten stößt. Hier gibt es kleine Fotos der Plätzchen, darunter steht ihr Name. Da kann man stöbern, was man nun backen will, das Auge isst ja immer mit. Aber ich habe 31 Rezepte gezählt, nicht 40.

Zweifellos ein sehr hübsches und zudem nicht teures kleines Buch, mit dem man Veganern eine Freude machen will. Ich werde vermutlich einiges davon ausprobieren, wenn ich mich aufraffen kann, die Zutaten zu besorgen. Man bekommt sie nicht einfach so im Supermarkt... Aber wenn, dann wird sich das Ergebnis vermutlich gut sehen lassen können! [astrid van nahl]



Julia Cawley, Saskia van Deelen & Vera Schäper: Hello Snow. Kochen – Lesen – Genießen. Thorbecke 2018 · 168 S. · 26.00  
· 978-3-7995-1290-9

Ein prachtvolles Buch für alle, die den Winter lieben, geschrieben, fotografiert und gestaltet von drei Frauen. Auch in diesem Buch hat Julia Cawley die eindrucksvollen Fotos gemacht, ganz in ihrem Stil, denn man immer wieder erkennt: Fotos, die eine Geschichte erzählen, die eine Stimmung ausdrücken, die Ruhe und Entspannung schenken.

Das Buch hat nicht mal ein gescheites Inhaltsverzeichnis, nein, man muss sich die Mühe machen, es ganz durchzublättern, wenn man wirklich wissen will, was denn nun drin steht. Und glauben Sie mir: Diese Mühe lohnt sich. Schon die ersten Seiten, wie alle in Weiß gehalten, um unübersehbar den Winter zu visualisieren, stimmen den Leser ein in die kalte Jahreszeit mit ihren Schönheiten in Natur und Landschaft. Entschleunigung stellt sich schon beim Betrachten der schönen Fotografien der weißen Pracht ein, die intensive Ruhe ausstrahlen. Kleine Texte dazu vertiefen den Eindruck, der Leser träumt sich weg.

Und dazu dann die Rezepte, denn „irgendwie“ ist es ja auch ein Kochbuch für die winterliche Zeit, die sich hier als reinste Idylle präsentiert, eine Idylle, die wir nie nötiger hatten als heute. Familie, Freunde, Kollegen, Gäste – Winter und das kommende Weihnachten ist die Zeit für Gemeinschaft, für einander nahe sein, jedenfalls für nicht allein sein. So tragen die Kapitel auch solche Überschriften wie „Leckeres nach dem Winterspaziergang“ oder „Köstliches vom Weihnachtsmarkt“ oder „Ein Nachmittag am Kamin“. Man sitzt zusammen, man kocht und backt zusammen, man isst zusammen, man bastelt zusammen.



Da gibt es Rezepte fürs Plätzchenbacken oder gebrannte Mandeln, zum Grillen im Winter, zu schmackhaften, wärmenden Eintöpfen mit Gemüse der Saison, ebenso wie zum festtäglichen Mahl. Sie wirken erlesen, sind aber weitgehend gar nicht schwer oder zeitaufwendig nachzukochen; eine klare Listung der einzelnen Zutaten – wenn es sich um verschiedene Arbeitsschritte handelt, etwa „Teig“ und „Füllung“ oder ein spezielles Dressing, ist alles säuberlich getrennt gelistet, dazu genaue Angaben zu Zubereitungs-, Koch- oder Backzeit.

Die fast ausschließlich ganzseitigen Fotos – auch sie weitgehend in passend winterlichem Weiß gehalten – sind minimalistisch, bringen nur Weniges auf dem weißen Hintergrund, lassen es um so eindrücklicher hervortreten: Bilder, die Frieden suggerieren und verzaubern, die eine bestimmte Stimmung hervorrufen, die beim Betrachter Harmonie und Beruhigung hervorrufen.

Ein „ganzheitliches“ Buch für das Wohl von Leib und vielleicht noch mehr von Seele. Großartig!  
[astrid van nahl]



**Rose Marie Donhauser: Einfach Weihnachtsrezepte. Festtagsküche mit 2–6 Zutaten. Fotos von Sabrina Sue Daniels. EMF 2018 · 64 S. · 5.99 · 978-3-96093-146-1**

Es soll ja Menschen geben, die sich schon Anfang Oktober Gedanken machen, was sie an Weihnachten kochen, wie sie den alljährlichen Stress bewältigen werden. Zum Teil kann ich das nachvollziehen, wenn ich an meine Kindheit denke, an meine arme Mutter, die jedes Jahr nach den Feiertagen völlig erledigt war. Andererseits kann ich diese Aufregungen nicht verstehen. Ich jedenfalls lasse mich nicht davon anstecken, muss aber sagen, dass ich keine mehrköpfige Familie zu versorgen habe. Allen

anderen kann geholfen werden, denn jetzt gibt es dieses Kochbuch, in dem man auf gerade mal sechzig Seiten genügend Anregungen und Rezepte findet, um Weihnachten zu einem fast stressfreien Fest zu machen.

Die Autorin kennt das Problem und beginnt ihre Einleitung mit diesen Worten: „Es ist jedes Jahr das Gleiche: Weihnachten kommt einfach zu schnell. Die ‚stille Zeit‘ wird meistens hektisch.“ Und abschließend die beruhigenden Worte: „Die Zubereitung des Weihnachtssessens wird diesmal ein Leichtes sein, weil Sie für jedes Rezept nur 2–6 Zutaten benötigen.“ (S. 3) So ist es! In dem folgenden Kapitel mit der Überschrift „Grundlagen“ gibt es noch einige gute Tipps, und dann folgen die Rezepte in zwei großen und einem kleinen Kapitel: „Vorspeisen und Beilagen“, „Hauptgerichte“, „Desserts“. Im letzten Kapitel nur drei Rezepte: Sahnige Schokomousse, Brat-





äpfel, Beschwipste Beeren im Glas. Hier hätte ich mir noch zwei oder drei weitere Rezepte gewünscht, doch mit diesen drei Nachspeisen kann man schon die meisten Menschen glücklich machen.

Außerdem werden die meisten Esser nach einer der Vorspeisen und einem Hauptgericht so satt sein, dass eine üppige Nachspeise gar nicht mehr zu bewältigen ist. Man findet in diesem Bändchen die sog. Klassiker: Kartoffelsalat mit Mayo zum Beispiel und auch den klassischen Gänsebraten. Aber wie wäre es mal mit einer kalten Erbsensuppe mit Flusskrebse als Vorspeise und Rehmedaillons mit Rotweinsauce als Hauptgericht. Man kann nach diesem Kochbuch gut zehn verschiedene Speisenfolgen zusammenstellen. Hier noch drei Beispiele: Lachs-Carpaccio mit Avocado gefolgt von Lammlachsen in Feigen-Portwein; oder: Feldsalat mit Speck und Ziegenkäse gefolgt von Rinderroulade mit Soße; oder: Lachsschnecken im Tortillamantel gefolgt von Zander und Gemüse aus der Folie. Das sind meine Ideen, die Autorin macht aber auch selber Vorschläge, welche Vorspeisen und Hauptgerichte zu einem Menü vereint werden können. Rezepte für Beilagen werden auch geliefert: Kartoffelklöße, Rosenkohl mit Speck und Mandeln u.a. Alle Rezepte werden gut verständlich präsentiert, die schönen Fotos zeigen, wie man die Speisen anrichten kann.

Also ich finde, dass mit diesem goldenen Bändchen an Weihnachten eigentlich nichts mehr schiefgehen kann. [franz joachim schultz]



**Nigel Slater: Das Wintertagebuch. Rezepte, Notizen und Geschichten für die kalten Monate. Fotos von Jonathan Lovekin. a.d. Englischen von Sofia Blind. Dumont 2018 · 480 S. · 38.00 · 978-3-8321-9935-7**

Dieses Buch ist allein schon deswegen zu empfehlen, weil es sehr schön gestaltet ist: dunkles Leinen mit kupferfarbener Prägung, zwei Lesebändchen in diesen Farben. Und zuerst einmal ist es ein Buch zur Lektüre. Slater schreibt über seine Kindheitserlebnisse, er preist den Winter auf den ersten Seiten, er berichtet von seinen Reisen und vieles mehr. Man liest und liest, und erst irgendwann einmal denkt man sich, das eine oder andere könnte man auch mal kochen. Wie in allen Büchern von Slater haben wir eine riesige Vielfalt, von sehr einfachen bis zu etwas komplizierten Rezepten. Hier ein paar Appetithappen.

Es geht um die Aromen des Winters, um Gerichte, „die wir im warmen Ofen schmoren lassen können“. Es geht um den Duft des Winters, um das Feuer im Kamin. Nicht unbedingt um Glühwein, Slater mag ihn nicht, zumindest nicht den billigen, aber dann hat er dafür doch ein lobendes



Wort und ein Rezept. (S. 322ff.) Aber warum nicht ein Muskateller mit eingelegten Dörripflaumen? (S. 41) Slater sagt nicht, welchen Muskateller er bevorzugt. Ich würde einen Muscat aus Beaumes de Venise in der Provence empfehlen. Vielleicht ist es ein Zufall, aber das erste Rezept ist ein ziemlich einfaches: Putenfrikadellen mit Lardo, Fenchelsamen und Chiliflocken; diese Masse kann man übrigens auch zur Füllung verwenden. (S. 41) Einfach sind auch die Wurstrezepte in diesem Buch, wobei man allerdings die feinen Würste aus Northumberland hierzulande wohl nicht bekommen kann. Da hätten wir zum Beispiel Würstchen im Schlafrock (S. 118) oder Blutwurst mit Bratäpfeln und Sellerie-Senfpuée. (S. 139)

Spätestens mit den Bratäpfeln sind wir natürlich in der Weihnachtszeit. Hier ein ganz spezielles Dessert aus Bratäpfeln und Mascarpone. (S. 282). Überhaupt die Desserts. Dazu nur noch ein Beispiel: eine Lebkuchen-Schokoladen-Creme, ganz einfach und verführerisch. Man sieht: Bei der Lektüre dieses Buches schweift man gerne ab. Zurück nach Weihnachten, und da wir es hier mit einem englischen Koch zu tun haben, darf der Plumpudding nicht fehlen. Über zehn Seiten widmet sich Slater dieser Spezialität. Die Rezepte dazu sind allerdings nicht gerade einfach. Doch das Buch ist international, auch der Dresdner Stollen wird gepriesen. Slater scheint gern in deutschen Landen unterwegs zu sein, von Reisen nach Dresden, Nürnberg und Wien ist die Rede.

Und die großen Braten, was ist mit ihnen? Wird mancher Leser fragen. Natürlich sind sie auch da, von der Weihnachtsgans, über den Schweinebraten zu verschiedenen Rezepten für Lammbraten. Fischrezepte finden wir in diesem Buch nicht so viele, doch die beiden Rezepte mit geräuchertem Lachs sind durchaus zu empfehlen: Heißgeräucherter Lachs mit Kartoffeln und Dill (S. 116) oder Lachs mit Rosenkohl (S. 423). Das Buch ist wirklich ein Tagebuch, es geht vom 1. November bis Lichtmess am 2. Februar. Witzig die persönlichen Zeilen zu manchen Tagen; z. B. „Notiz an mich selbst: Einwickelpapier und Klebeband kaufen.“ Dies am 12. Dezember, spätestens an diesem Tag sollte auch der Leser daran denken. Dem Verpacken von Geschenken, dem Weihnachtsbaum und anderen Bräuchen sind eigene Kapitel gewidmet.

Kochen ist für Slater eine Alchimie (S. 10). Auf fast jeder Seite wird man angeregt, selber an den Herd zu gehen. Dabei helfen auch die schönen Fotos von Jonathan Lovekin. Für Slater gilt: „Gutes Essen sorgt dafür, dass ich mich gut fühle. Dafür muss es nicht spektakulär sein, im Gegenteil. Ich mag kein Essen mit Wow-Faktor, das die Konversation zum Erliegen bringt. Ich mag schlichte Gerichte, die den Leuten am Tisch sagen: Macht euch eine nette Zeit.“ (Der Spiegel. Nr. 52. 2016) Und wer nach dem 2. Februar noch nach Rezepten von Nigel Slater kochen will, der greife zu seinem Buch à *Ein Jahr lang gut essen*, das ich vor zwei Jahren hier besprochen habe. [franz joachim schultz]



## Wir stellen Ihnen vor:

- 1) Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York Christmas Brunch. Fotos von Julia Cawley. Hölker 2018.....2
- 2) Moments by Langenscheidt. Anja Schopf: I love Christmas in New York. Rezepte, Gedichte, Geschichten und mehr. Langenscheidt 2018 .....3
- 3) New York Christmas Baking. 24 Leckereien für die Adventszeit. Fotos von Lisa Nieschlag & Julia Cawley. Texte von Charles Dickens. Coppentrath 2018.....4
- 4) Maria Panzer: Christmas Low Carb. Weihnachtlich backen mit weniger Kohlehydraten. EMF 2018 .....5
- 5) Stefanie Reeb: wellcuisine. Süß & gesund. Weihnachten. Neue Rezepte. Fotos von Thomas Leininger. Knauer Balance 2018 .....6
- 6) Julia Cawley, Saskia van Deelen & Vera Schäper: Hello Snow. Kochen – Lesen – Genießen. Thorbecke 2018 .....7
- 7) Rose Marie Donhauser: Einfach Weihnachtsrezepte. Festtagsküche mit 2–6 Zutaten. Fotos von Sabrina Sue Daniels. EMF 2018 .....8
- 8) Nigel Slater: Das Wintertagebuch. Rezepte, Notizen und Geschichten für die kalten Monate. Fotos von Jonathan Lovekin. Dumont 2018.....9