

KÖTTBULLAR & CO

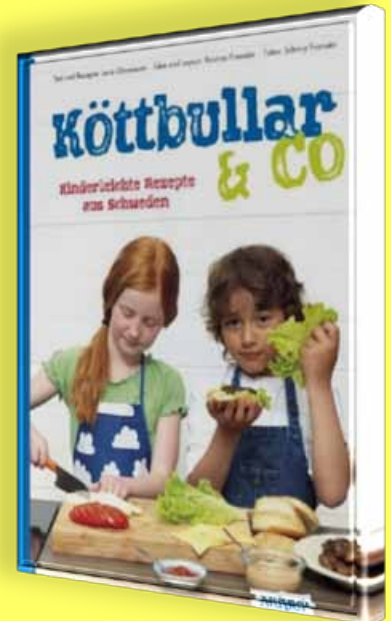
KINDERLEICHTE REZEPTE AUS SCHWEDEN

Text & Rezepte: Lena Göransson

Idee & Layout: Kristina Franzén

Fotos: Johnny Franzén

Südpol 2014 • 48 Seiten • ab 9 • 12,90 • 978-3-943086-09-6



Dies ist sozusagen der zweite Band, der auf Schwedisch einfach **BARNENS EGEN MATBOK** heißt – ein eigenes Kochbuch für Kinder. Zuvor hatte es ein **BARNENS EGEN BAKBOK** gegeben, ein eigenes Backbuch für Kinder mit dem schönen deutschen Titel

„Backen wie in Bullerbü“. „Kinderleicht“ verspricht der Verlag im Untertitel – und in der Tat, er hält sein Versprechen! Und Bullerbü weist auch in diesem Buch den Weg: kein moderner Schnickschnack, kein Fastfood, sondern das, was Kinder allzeit gern gegessen haben und essen. Aber wir wollen trotzdem daran denken, dass es ein Kochbuch aus Schweden ist. Die Schwedische Käsesuppe oder der Backofen-Lachs ist nichts, woran sich deutsche Kinder als Alltagskost wagen werden...

Aber dennoch ist es ein tolles Buch, das sich zum Ziel gesetzt hat, Kindern zu zeigen, wie viel Spaß das Kochen machen kann und was man alles Leckeres damit zaubern wird. Ganz nach skandinavischer Art halten sich die Anweisungen und Ermahnungen sehr in Grenzen. Eher geht es im Voraus um Tipps, etwa mit dem Stäbchen zu pieksen, ob die Kartoffel gar ist, oder erst mal lieber zu wenig würzen. Und dann geht es gleich richtig los, von Seite 4 bis Seite 47, immer ein Gericht pro Aufschlagseite, manchmal kommt noch eine besonders gut passende Sauce hinzu.

Die Gerichte reichen von Süß — wie Arme Ritter mit Beeren, Pfannkuchen, Blaubeerküchlein – über Hausmannskost — wie Kartoffelpüree, Falscher Hase, Rührei — bis hin zum „exotischer Fremden“, das seinen Ursprung in anderen Ländern hat, in Schweden aber längst zum Alltag gehört: Pizza, Burger, Frikadellen, Tortillawraps und natürlich die unabkömmlichen Köttbullar, die es bei uns manchmal auch bei Ikea gibt.

Eine ganze Reihe von Kindern führt durch das Kochbuch, das zum größten Teil aus Fotomaterial besteht, immer mit den gleichen Teilen: „Ihr braucht“, dann 4 bis maximal 5 Arbeitsschritte, auch die im Foto festgehalten, und dazu eine ganze Seite mit dem fertigen Ergebnis.



Auch für Ungeübte ist es leicht, das jeweilige Essen Schritt für Schritt zuzubereiten, und durch die schlichten Anweisungen kommt auch gar kein Zweifel auf, dass man es eventuell nicht schaffen könnte. Das Zusammenspiel von sehr viel Bild und sehr wenig Text ist hervorragend. Auch die Auflistung der Zutaten ist gelungen: Hier muss man so gut wie nichts abwägen, gerechnet wird mit Tassenmaß und Löffelangaben, und da die Verhältnisse dann ja immer stimmen, klappt das auch ganz ausgezeichnet. Von den Zutaten wird man ohnehin das Meiste im Haus haben, also bedarf es auch keiner größeren Vorbereitungen mit Einkauf. Irgendeines der Rezepte ist mit Sicherheit ganz spontan nachzukochen.

Eine gute Investition, dieses Buch: zum Behalten und Selberkochen, als Geschenk für den Nachwuchs, zur Anschaffung für Gruppen, die ihr Essen selbst zubereiten oder dabei helfen wollen. Und jetzt entschuldigen Sie mich bitte. Ich muss für die Kaffee-Einladung heute Nachmittag unbedingt die schwedischen Scones backen, die ich im Bullerbü-Backbuch gefunden habe...

Unterstützen Sie bei Ihrem Kauf eine lokale Buchhandlung!

Wenn Sie lieber online bestellen, bieten zwei Buchhandlungen Ihnen portofreien Versand, wenn Sie bei der Bestellung das Stichwort *Alliteratus* angeben; klicken Sie aufs Logo. Alliteratus ist kommerziell weder an der Bewerbung noch am Verkauf des Buches beteiligt.

