



Tanja Kirschner

## Essen wie die Tiere ★★\*(★)

Aracari 2016 ◦ 31 Seiten ◦ 16,90 ◦ 978-3-905945-44-7 ◦ ab 6

*In diesem Kinderkochbuch wird die Begeisterung für das Essen und Kochen auf ungewöhnliche Art und Weise geweckt und unterstützt – sogar bei kleinen Essensverweigerern, denn als Grundzutaten der Rezepte dient das Lieblingsessen ihrer Lieblingstiere.*

So steht es im Vorwort dieses etwas ungewöhnlichen Kochbuchs, dessen dreizehn Kapitel jeweils den Namen eines Tieres tragen: Schimpanse, Feldhamster, Wildkaninchen, Braunbär, weißer Hai, Löwe, Ziege, Vampirfledermaus, Flamingo, Kaiserpinguin, Elefant, Rotfuchs und Hauschwein. Jedem Tier widmet sich eine Doppelseite, links finden sich interessante Informationen zum Tier und seinem Essverhalten, rechts gibt es Rezeptideen.

Hier lernt man zum Beispiel, dass Schimpansen Werkzeuge benutzen können, um sich die gewünschte Nahrung zu beschaffen, dass Bären Allesfresser sind, dass Haie über mehrere Kilometer hinweg ihre Beute hören können, dass ein Löwenrudel eine strenge Hierarchie beim Fressen hat oder dass der Flamingo seine rote Farbe durch sein Futter bekommt.

Die Rezepte sind jeweils als „super einfach“, „ganz einfach“, „einfach“, „mittel“ oder „schwer“ gekennzeichnet, wobei die meisten schon für kleine Kinder nutzbar und damit sehr einfach sind. Trotzdem wird im Vorwort darauf hingewiesen, dass Kinder nur unter Aufsicht kochen sollten, der Umgang mit scharfen Messern, bestimmten Küchengeräten (z.B. Mixer) und dem Herd bzw. Backofen sollte nur gemeinsam mit Erwachsenen erfolgen. Mit der sehr kleinen, eng gedruckten Schrift richtet sich das Buch ohnehin eher an ältere Geschwister oder Eltern, die die Informationen zu den Tieren und die Rezepte vorlesen.

Viele Rezepte klingen sehr lecker und lassen sich ohne großen Aufwand und mit Zutaten, die man oft bereits zu Hause hat, nachkochen. Da wären z.B. Karottenpuffer mit Kräuterquark, Honigwaffeln, unterschiedliche Getränke, Salate, Erbsensuppe mit Würstchen oder Popcorn. Nicht immer ist der Bezug zum Tier direkt erkennbar: Ja, Hamster fressen auch Erbsen, aber trotzdem ist eine Erbsensuppe nicht unbedingt das erste Gericht, an das man bei der Erwähnung des Tiernamens denkt oder? Und die Kekse aus Butter, Zucker, Ei und Mehl kriegen



ihren Bezug zur Nahrung der Ziege nur dann, wenn man sie in Form von Kleeblättern austicht und nach dem Backen mit grüner Lebensmittelfarbe bemalt. Ebenso gibt es das Getränk „Heiße Robbe“ (Robben werden hier als Lieblingessen des Hais vorgestellt), das nur durch seinen Namen einen Bezug zum Hai hat, denn es besteht aus Apfel- und Traubensaft, Anis, Zimt, Nelken und Honig – alles eben selten im Meer zu finden.

Ob Kinder gerne Flusskrebsburger, Lachs im Zucchinibett oder Rindersteak essen, sei ebenfalls mal hingestellt – typische Gerichte sind das sicherlich nicht, allerdings kann es auch nicht schaden, wenn man schon den Kleinsten unterschiedliche Zutaten und Geschmäcker präsentiert. Ob man auf das teure Rindersteak jedoch mit Mayonnaise Streifen malen muss, damit es (wenigstens ein bisschen) wie das Zebra aussieht, das der Löwe so gerne frisst, ist fraglich.

Insgesamt macht dieses Kochbuch jedoch Spaß und selbst wenn das eigene Lieblingstier nicht dabei sein sollte, kann man hier gute Ideen finden und Kinder spielerisch den Umgang mit unterschiedlichen Lebensmitteln und Freude am Kochen und Essen vermitteln. Viele Rezepte eignen sich auch sehr gut für Kindergeburtstage, denn eine Zebratorte, Froschquark oder einen Blutorangencocktail hat sicher nicht jeder zu bieten.

Hervorheben muss man auch die stabile Metallspiralbindung, durch die man das Buch wunderbar aufgeschlagen auf den Tisch legen oder umklappen kann, ohne dass es gleich wieder zufällt oder beschwert werden muss. Die Seiten sind aus dünnerer Pappe und wirken (ohne es selbst getestet zu haben) so, als könne durchaus auch mal ein bisschen Teig, etwas Saft oder Quark darauf tropfen, ohne dass man gleich hässliche Flecken hat.