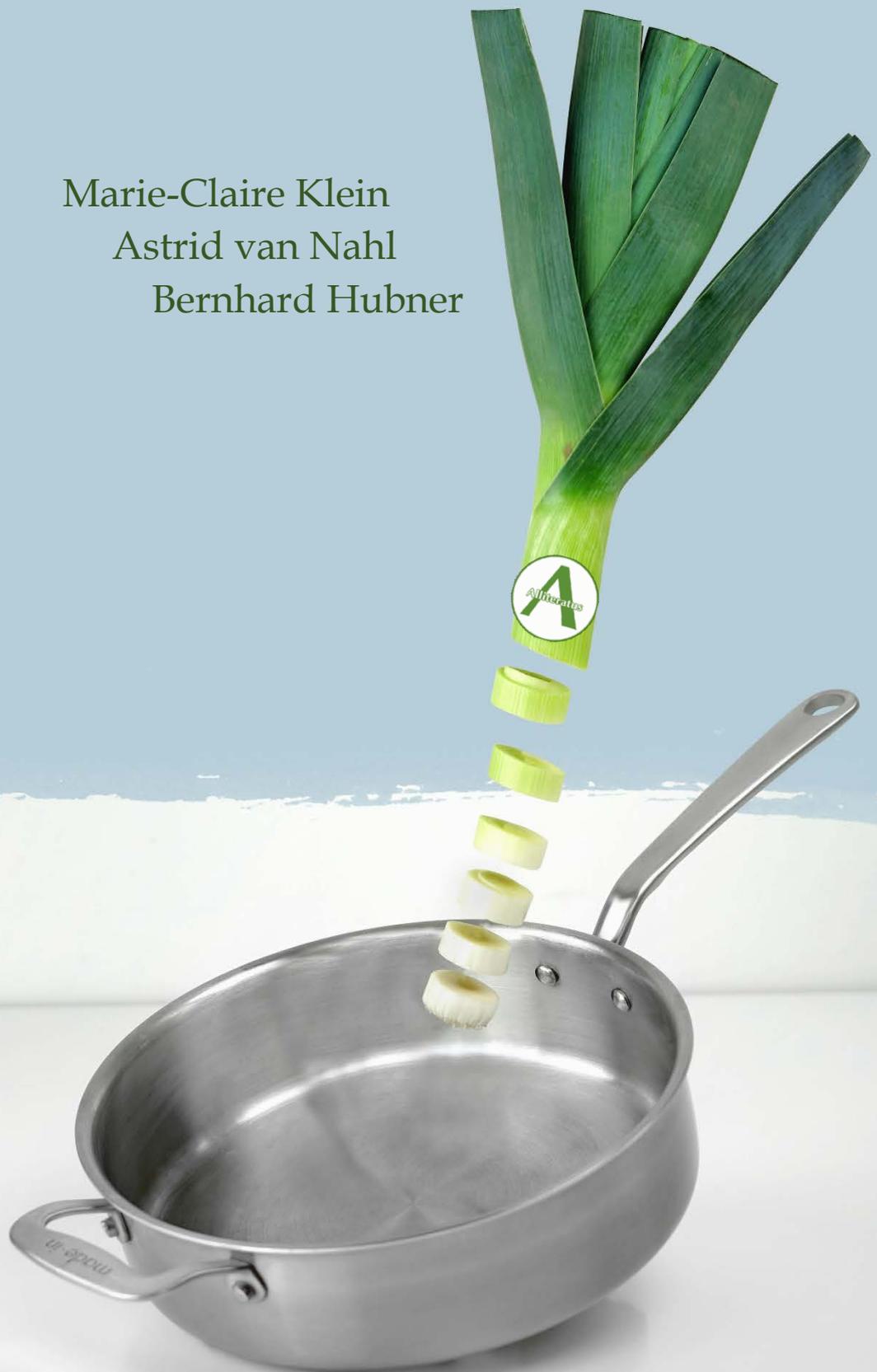
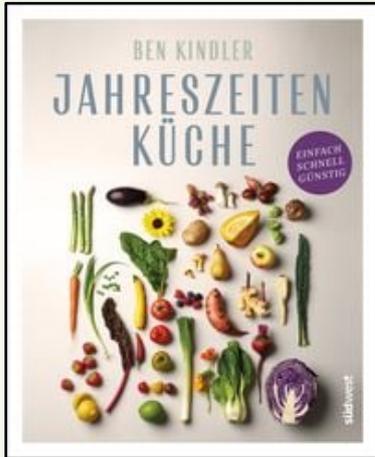


# Herzhaft & Süß (6)

Marie-Claire Klein  
Astrid van Nahl  
Bernhard Hubner





**Ben Kindler: Jahreszeitenküche. Fotografien von Joss Andres.**  
**Südwest Verlag 2024 · 192 S. · 28.00 · 978-3-517-10312-9 ★★☆☆**

„Die Jahreszeitenküche“ von Ben Kindler bietet 70 Rezepte, die sich am natürlichen Kreislauf der Jahreszeiten orientieren. Obst und Gemüse stehen dabei im Vordergrund, während Fleisch und Fisch als Extras für besondere Anlässe betrachtet werden.

Das Buch umfasst eine breite Palette von Vorspeisen, Suppen, Snacks, Hauptmahlzeiten und Desserts. Die Rezepte sind einfach und schnell zuzubereiten. Die Struktur des Buches ist klar gegliedert in Basics, Frühling, Sommer, Herbst, Winter sowie Fleisch und Fisch als besondere Upgrades. Zusätzlich gibt es interessante Einblicke in Ben Kindlers Alltag und seinen Werdegang als Sternekoch.

Die Basics bieten eine hervorragende Einführung in die Grundlagen von Gewürzen, Dressings und Soßen. Die stilistisch ansprechend in Szene gesetzten Fotografien der Rezepte tragen zur visuellen Attraktivität des Buches bei. Der Aufbau der Rezepte folgt einem klassischen Schema mit Zutatenlisten und Schritt-für-Schritt-Anleitungen. Zudem werden Informationen zu Zubereitungs- und Ruhezeiten sowie die Anzahl der vorgesehenen Portionen angegeben.

Beim ersten Durchblättern machte das Buch einen hochwertigen, zurückhaltenden und gut strukturierten Eindruck, weshalb ich ihm zunächst glatte fünf Sterne gegeben hätte. Doch da ich aus jedem Kochbuch, das ich rezensiere, mindestens ein Gericht probiere, änderte sich mein Eindruck nach dem Kochen.



Ben Kindler ist seit über zehn Jahren Sternekoch, doch ich hatte nicht das Gefühl, dass jemand die Rezepte genauso, wie sie im Buch abgedruckt sind, ausprobiert hat. Die einzelnen Zubereitungsschritte waren für mich als normale Person, die regelmäßig und gerne kocht, oft in keiner sinnvollen Reihenfolge. Beispielsweise war der Brioche-Teig schon beim Zubereiten nicht überzeugend und ging am Ende auch nicht. Hier bin ich mir jedoch unsicher, ob es an der Hefe oder

dem Rezept lag. Also gab es einen zweiten Versuch mit einem anderen Gericht: Besonders frustrierend war die Mousse au Chocolat. Die Reihenfolge der Zubereitungsschritte schien mir unsinnig, es sei denn, man hat ein Team, das einem zuarbeitet. Geschmacklich war das Dessert in Ordnung und die Menge ausreichend für sechs Personen, aber die Zubereitung verursachte ein Chaos in der Küche.



Beim genaueren Durchblättern fiel mir auch bei anderen Rezepten eine merkwürdige Strukturierung der Zubereitungsschritte auf. Für Anfänger und Menschen, die gerne Schritt für Schritt Rezepte abarbeiten, ist dieses Buch daher keine Empfehlung. Für alle anderen, die sich selbst in der Küche organisieren können, könnte das Buch jedoch eine Bereicherung sein.

Die Idee, die Rezepte nach Jahreszeiten zu strukturieren, ist dazu auch nicht neu. Auch wenn im hinteren Teil des Buches beim Fleisch und Fisch Querverweise zu passenden Rezepten aus dem vorderen Teil gemacht werden, hatte ich das Gefühl, dass das Buch vorrangig für Vegetarier konzipiert ist oder niemand vor dem Abdruck wirklich ausprobiert hat, wie sich die Rezepte in der Küche anfühlen und handhaben lassen. So ist auch mitten zwischen Fisch und Fleisch eine vegane Bratensoße. Eine einfache Frage: Warum? Wenn ich Veganer wäre, würde ich mir vermutlich den Fleisch-Teil im hinteren Buch gar nicht anschauen oder durchblättern. Also warum ist ausgerechnet so etwas dort platziert zwischen Steak und Maispouardendenbrust? Statt vielleicht vorne bei den Basics?

Unterm Strich lässt sich sagen, dass „Die Jahreszeitenküche“ von Ben Kindler optisch ansprechend und gut strukturiert ist, aber in der praktischen Anwendung Mängel aufweist. Wer sich gut in der Küche organisieren kann und sich nicht strikt an vorgegebene Schritte halten muss, könnte dennoch Freude an diesem Buch finden. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Kevin Tatar (@KWOOWK): Tasty. Healthy. Cheap. Die ultimative Studiküche. aus dem Englischen von Ulrike Kretschmer. Südwest Verlag 2024 · 176 S. · 18.00 · 978-3-517-10294-8**

★★★★★

Kevin Tatar, besser bekannt als „Kwoowk“ auf Plattformen wie TikTok, YouTube und Instagram, hat mit seinem Kochbuch „Ultimative Studiküche: Tasty. Healthy. Cheap.“ einen wertvollen Leitfaden für alle geschaffen, die gesund und abwechslungsreich kochen möchten, ohne dabei tief in die Tasche greifen zu müssen. Als selbstgelernter Social-Media-Koch teilt Kevin in diesem Buch die Gerichte, die ihn selbst erfolgreich durch sein Studium gebracht haben.

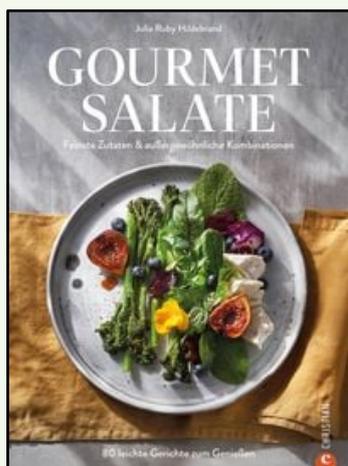
Das Buch richtet sich primär an junge Erwachsene und Studierende, doch auch für alle anderen, die sich kostengünstig und dennoch gesund ernähren möchten, bietet es eine Fülle an Ideen. Kevin beginnt mit den Basics: von der notwendigen Küchenausstattung über Grundzutaten und -techniken bis hin zu Grundrezepten, die erklären, wie Eier gekocht werden oder Gemüsebrühe hergestellt wird. Diese Einführung ist besonders nützlich für Kochanfänger, die eine solide Basis benötigen, bevor sie sich an die vielfältigen Rezepte wagen.

Die Rezepte decken alle Mahlzeiten des Tages ab, von Frühstücksideen über To-go-Optionen bis hin zu schnellen Klassikern und Abendessen. Auch Pasta, Bowls, Partygerichte und süße Speisen kommen nicht zu kurz. Besonders hervorzuheben ist die Einfachheit der Rezepte. Kevin schafft es, mit wenigen Zutaten Gerichte zu zaubern, die nicht nur lecker, sondern auch sättigend sind. Die klar strukturierten Anweisungen und ansprechenden Fotografien, die der Autor selbst erstellt hat, machen das Nachkochen zum Vergnügen. Auch wenn ich keine Studentin mehr bin, kenne ich das Problem, plötzlich für sich allein kleinere Portionen kochen zu müssen. Hier bietet das Buch eine ideale Hilfestellung. Die Gerichte sind abwechslungsreich und lassen sich leicht an individuelle Vorlieben und vorhandene Zutaten anpassen.

So wagte ich mich an die cremige Pilzpasta, und war begeistert von der Freiheit, die Kevin einem lässt: „Was die Größe der Scheiben angeht, so gilt generell: Du hast die Kontrolle über deine Pilze, sie ist also ganz dir überlassen.“ Diese Herangehensweise ermutigt zum Mitdenken und Kreativsein – so habe ich etwa Gnocchi statt der vorgeschlagenen Tagliatelle verwendet, um Reste zu vermeiden. (Was aber auch nur dem geschuldet ist, dass ich noch eine halbe Packung von einem anderen Probekochen übrig hatte.)



Geschmacklich hätte das Gericht für meinen Geschmack etwas würziger sein können, aber mit einer individuellen Nachwürzung war es am Ende perfekt. Das zeigt, wie flexibel die Rezepte sind und dass man sie leicht an den eigenen Geschmack anpassen kann. Das Buch ist eine klare Empfehlung für alle, die abwechslungsreich kochen möchten, aber den Einstieg suchen oder nicht das Budget für ausgefallene Zutaten haben. Es ist ein Buch, das nicht nur satt, sondern auch glücklich macht – und das bei minimalem Aufwand. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Julia Ruby Hildebrand: Gourmet-Salate. Christian 2024 · 224 S. · 29.99 · 978-3-95961-885-4 ★★★★★**

„Gourmet-Salate: Feinste Zutaten & außergewöhnliche Kombinationen“ ist ein inspirierendes Kochbuch, das 70 leichte Gerichte präsentiert, die sowohl Gaumen als auch Augen erfreuen. Mit einer breiten Palette an frischem Gemüse, knackigen Salaten, aromatischen Kräutern und raffinierten Dressings bietet das Buch eine Vielfalt an leichten Mahlzeiten und reichhaltigen Sattmachern, die sich perfekt für eine gesunde und genussvolle Ernährung eignen.

Das Buch beginnt mit einer umfassenden Warenkunde, die es ermöglicht, alle einzelnen Komponenten der Salate besser kennenzulernen. Hier werden nicht nur verschiedene Blattsalate, Obst und Gemüse vorgestellt, sondern auch exotische Gewürze, die den Salaten eine besondere Note verleihen. Auf diese Einführung folgen grundlegende Techniken wie das Zubereiten von Dressings, Ölen, Sirupen sowie das Ziehen von Sprossen.

Besonders interessant fand ich das Kapitel über Fermentation, das eine spannende Erweiterung für alle Salatliebhaber bietet und an das ich mich noch nie herangetraut habe. Die Rezepte im Buch sind in verschiedene Kategorien unterteilt, darunter „Keep it Simple“, „Gemüse-Stars“, „Obst-Stars“, „Pasta Love“ und „Seelenwärmer“ mit warmen Salaten. Auch Bowls und Wraps haben ihren Platz in eigenen Kapiteln gefunden, was mich anfangs etwas irritiert hat, da ich erwartet hatte, dass sich das Buch ausschließlich auf Salate konzentriert. Tatsächlich sind diese Kapitel überwiegend salathaltig, und die Vielfalt der Rezepte ist beeindruckend. Persönlich hätte ich ein eigenständiges Kapitel über verschiedene Dressing-Variationen passend gefunden, um die kulinarischen Möglichkeiten noch weiter auszuschöpfen.

Die Rezepte sind übersichtlich strukturiert, mit einer groben Angabe zur Zubereitungszeit, was die Planung erleichtert. Die Zutaten werden in die Kategorien Salatbasis, Dressing und Toppings gegliedert, was das

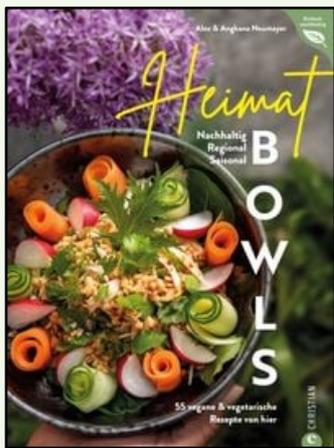
Nachkochen einfach macht. Besonders nützlich sind die praktischen Querverweise zu Erklärungen und Hinweisen aus anderen Rezepten oder den Basics aus dem ersten Teil des Buches.

Für ein etwas reichhaltigeres Abendessen habe ich mich an den, wie ich ihn jetzt einfach nenne, Gnocchi-Champignon-Rucola-Salat gewagt. Die Rezepttitel bestehen aus den Hauptkomponenten, sodass man leicht nach eigenen Vorlieben und bevorzugten Zutaten im hinteren Register suchen kann. Das Nachkochen war sehr unkompliziert, und die Mengenangabe für zwei Personen war ausreichend, wenn der Salat als Beilage serviert wird. Dank der klaren Strukturierung der Arbeitsschritte ging alles sehr schnell von der Hand, und ich habe die angegebene Zubereitungszeit von 30 Minuten sogar unterschritten. Die Kombination aus Balsamico und einem selbstgemachten Knoblauch-Chili-Öl war perfekt, und dieser Salat wird definitiv öfter auf meinem Tisch stehen.



Besonders hervorzuheben ist, dass die Autorin Julia Hildebrand nicht nur für die köstlichen Rezepte verantwortlich ist, sondern auch alle Fotografien im Buch selbst angefertigt hat. Ihre Bilder machen wirklich Lust aufs Nachkochen und zeigen auch wie schön ein Salat angerichtet sein kann. Die Autorin ist auch auf Instagram unter @pizz\_and\_pieces vertreten.

Das Buch ist eine klare Empfehlung für alle, die Salate nicht nur als einfache Beilagen oder klassische Gerichte sehen, sondern nach kreativen und vielfältigen Kombinationen suchen. Die Rezepte bieten eine unglaubliche Vielfalt an Möglichkeiten und zeigen, dass Salate wahre Gourmeterlebnisse sein können. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Alex & Angkana Neymeyer: Heimat Bowls. Nachhaltig – regional – saisonal. Christian 2024 · 184 S. · 29.99 · 978-3-95961-869-4 ★★★★★**

„55 vegane & vegetarische Rezepte von hier“, ist ein weiterer Untertitel, der noch genauer bezeichnet, was das Buch zu bieten hat. Ich muss gestehen, dass ich heute Morgen extra einkaufen war, um noch schnell eine Zucchini zu kaufen, um morgen für meine Tochter und mich das Rezept von der Titelseite zuzubereiten. Zumal ich dann auf der Rückseite des Covers noch lese: „Diese Bowls sind gut für uns und für die Erde!“ – ein Thema, das hoffentlich nicht nur derzeit mehr und mehr ins Bewusstsein

von uns allen gerückt wird. Überhaupt haben Bowls derzeit Hochsaison und sind in aller Munde – ein hoch aktuelles Buch also!

Beginnen wir beim Äußeren. Das Buch hat eine traumhaft schöne Aufmachung; jeweils auf der rechten Seite befindet sich ein ganzseitiges Farbfoto des fertigen Gerichts, wodurch man auch gleich noch optische Anregungen für das Anrichten und Servieren erhält (ein extra Lob an Foodfotografie und Foodstyling!). Bestehend finde ich die oft (bewusst) leicht verschwommen gehaltenen Hintergründe, die man in einem Kochbuch eigentlich gar nicht so erwartet. Hier wird nichts auf einem Tisch serviert, sondern meist auf etwas angerichtet, was sich bei näherem Hinsehen als „ein Stück Natur“ erweist, manchmal messerscharf, manchmal leicht verschwommen, so dass das scharf gezoomte Bowl-Gericht klar im Mittelpunkt steht und doch den direkten Bezug zur obengenannten „Erde“ bietet: eine Bowl auf einem Stück rauer Baumrinde; auf

weißen Steinen mit Zweigen vom grünen Nadelbaum; inmitten von Hahnenfuß und blühendem Giersch oder inmitten von blühendem Lavendel – man meint dessen Duft in der Luft zu spüren. Alle Fotos sind ganzseitig und den beiden Autoren selbst zu verdanken. Und manchmal gibt es „nur“ ein Naturfoto, das sich über die gesamte Aufschlagseite erstrecken kann, etwa ein Flüsschen durch alte moosbewachsene Steine, mit abgestorbenen Zweigen eines Baums, man hört sein Plätschern; Pilze im Wald; ein kleiner steiler Wasserfall; eine Stück Wiese mit breit aufgegangenem rotem Mohn und unzähligen Gänseblümchen ... Ich habe mich durch diese Fotos einstimmen lassen, ganz in dem Bewusstsein, wie es auch auf dem Buchcover formuliert und oben zitiert ist, „gut für uns und für die Erde!“

Und dann die Rezepte, um die es letzten Endes geht. Jeweils eine Aufschlagseite liefert ein Gericht, eine Seite davon Text, die andere das ganzseitige Foto. Sie sind in der Regel auf 4 Personen ausgerichtet und führen den Leser auf etwa 130 Seiten durch die Jahreszeiten, etwas mehr als 30 Seiten also für jede von ihnen. Aber bis der Leser dahin kommt, gibt es eine mehr als 20-seitige Einleitung zu Bowls. Ich habe sie mit Spannung gelesen, nicht nur, weil sie extrem gut geschrieben ist, sondern weil ich bis vor etwa zwei, drei Jahren nicht mal wusste, was eine Bowl ist, jedenfalls nicht, wenn es ums Essen ging. Erwähnungen meiner Tochter hatten mich dann neugierig gemacht und mit eher geringen Erwartungen hatte ich dann einmal eine Bowl bestellt, eigentlich nur um mitreden zu können – und schon war ein neuer Fan gewonnen. Um so interessanter ist es nun, diese Einleitung zu lesen, die eine Menge an Themen behandelt. Da geht es um andere Kulturen, um Vielfalt beim Essen, um Ideenvermittlung etwa im eigenen Garten bis hin zur Gründung eines kleinen Start-ups. Und dann wird natürlich erklärt, was eine Bowl nun genau ist, wie sie sich zusammensetzt, immer mit einem ausführlichen Blick auf die enthaltenen Nährstoffe. Ja, und dann geht es nach einigen weiteren Tipps im „Umgang“ mit Bowls auf Seite 30 endlich richtig los mit den Rezepten.

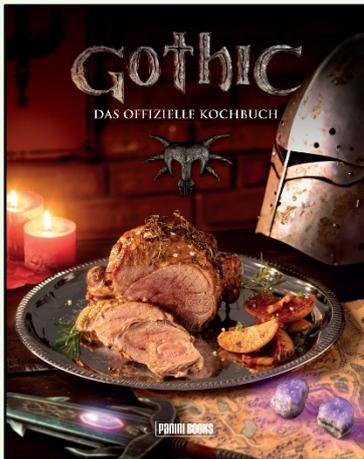
Wir erinnern uns an den Untertitel, „nachhaltig, regional, saisonal“. So versteht es sich fast von selbst, dass dieses Kochbuch eine saisonale Gliederung hat und die vier Hauptkapitel nach den Jahreszeiten benannt sind. Damit kann man gut arbeiten, vor allem – aber nicht nur – wenn man einen eigenen Garten hat und meist irgendwann vor irgendeiner Schwemme steht. Bei mir waren das ist diesem Jahr Unmengen diverser Salatarten und grüne Bohnen, abgesehen von den köstlichen Kartoffeln, die eines Tages aus dem Kompost hervorzuschossen. Letztere sind aber kein Thema in diesem Buch, doch alles andere findet sich.

Wer mit Bowls noch wenig verbindet, dem empfehle ich das Kapitel „Grundrezepte“ am Ende des Buches; vielleicht gehört es eher in den vorderen Bereich, denn hier sind die Grundlagen gelegt zu dem, was man wirklich machen und generell für Bowls brauchen kann. Dabei handelt es sich z.B. um eine Baharat-, Cajun- oder Ras-el-Hanout-Gewürzmischung, die man wunderbar selbst herstellen kann; bis auf ganz wenige Zutaten wie etwa Kurkuma, Kümmel oder Pimentkörner ist alles bei mir im Garten vorhanden, was zeigt, dass die gängigen Gewürzstauden bei uns gedeihen. Danach geht es an die Herstellung von Minz- und Knoblauchöl, was ich ganz sicher bald in Angriff nehmen werde, ebenso wie die Anfertigung von bestimmtem Pesto (etwa aus Rosmarin und Kürbiskernen oder aus Radieschenblättern). Die Aufzählung aller Möglichkeiten würde zu viel Platz wegnehmen, aber ich muss sagen, dies ist eines der ganz wenigen Kochbücher, bei denen ich weder an den Zutaten noch an einer womöglich stundenlangen Zubereitung gescheitert bin. Vieles davon lässt sich dann auch in einem anderen Zusammenhang nutzen, etwa das dünne knusprige Pizzabrot oder getrocknete Karottenstreifen oder der (noch nicht probierte) Kürbiskernkrokant.

Am Ende steht das Register der Rezepte. Hier gefällt ausnehmend gut, dass es sich um sehr aussagekräftige Namen der Gerichte handelt, sodass man nicht jedes Mal erst nachschlagen muss, ob man das nun überhaupt

mag oder nicht. Also etwa so: „Gegrillter Rosen- und Blumenkohl mit Dinkelrisotto“, „Kohlgemüse, geschmortes, mit geröstetem Weizenschrot und Apfel-Chutney“, „Schmackhafte Rohkost mit Kräutern, Joghurt-Dip und Hafercrunch“ oder ein letztes „Geröstetes Wintergemüse mit Buchweizenbratlingen und Cajun-Sauce“. Und jedes Gericht kann man dann auch gleich im Buch auf einem ganzseitigen Foto anschauen, etwa in Originalgröße, jedenfalls an meinen Bowls gemessen, die auch schon mal einfach ein besonders tiefer Teller oder eine Schale sein dürfen.

„Die Vielfalt ist der Schlüssel zum Erfolg“, heißt eines der einleitenden Kleinkapitel, und aus dieser Vielfalt ergibt sich auch, dass Bowls eine unendliche Grundlage für die eigene Gestaltung liefern, nach saisonalen Produkten geordnet, eventuell einfach auch mal nach übriggebliebenen Resten vom Vortag, unter Entdeckung der eigenen Kreativität. Was bleibt zu sagen? Ich schließe mit einem Zitat (S. 12): Lassen Sie Ihrer Kreativität freien Lauf und entdecken Sie die Vielfalt, die vegetarische Bowls zu bieten haben.“ ASTRID VAN NAHL



**Tom Grimm: Gothic: Das offizielle Kochbuch. Fotos von Tom Grimm & Dimitrie Harder. Panini 2024 · 160 S. · 33.00 · 978-8332-4494-0** ★★★★★

„Gothic: Das offizielle Kochbuch“ ist ein wahres Fest für alle Fans der legendären Gothic-Spielereihe, die nicht nur in Erinnerungen an vergangene Abenteuer schwelgen, sondern auch selbst den Kochlöffel schwingen wollen. Natürlich erscheint das Buch zu einem perfekten Zeitpunkt, nämlich kurz vor dem Erscheinen des Remakes von Teil 1 der Spielereihe. Von Vorspeisen bis hin zu Getränken bietet

das Werk eine breite Palette an Rezepten, die in verschiedene Kategorien unterteilt sind und somit jeden Geschmack und jede Gelegenheit abdecken:

- „Für den hohlen Zahn“ bietet schmackhafte Vorspeisen und Snacks, die perfekt zum Einstieg sind.
- „Ab in den Kessel“ widmet sich deftigen Suppen und Eintöpfen.
- „Was Richtiges“ ist das Herzstück des Buches und bietet Hauptgerichte, von denen wirklich jeder satt werden sollte.
- „Für dazu oder dabei“ enthält Beilagen, die jedes Gericht abrunden. Hier gibt es auch immer wieder in den Rezepten Querverweise zu den passenden Beilagen in diesem Teil des Buches.
- „Was auf die Hüften“ ist die Kategorie für Desserts und Süßspeisen, die einem das Wasser im Mund zusammenlaufen lassen.
- „Hoch die Becher“ rundet das Ganze mit Getränken ab, die in der Gothic-Welt nicht fehlen dürfen.

Jedes Rezept im Buch ist detailliert beschrieben und bietet neben der Zutatenliste auch Informationen zu Schwierigkeitsgrad, Portionen und Zubereitungszeit. Vor jedem Rezept steht ein kurzes, humorvolles Vorwort von Snaf, dem Koch aus dem alten Lager und Banditenlager von Raven, der dem Buch mit seinem frechen Mundwerk zusätzliches Leben einhaucht. Die meisten Gerichte bewegen sich im mittleren Schwierigkeitsbereich und sind auch für Hobbyköche gut machbar. Die Bilder zu den Rezepten sind liebevoll

gestaltet und perfekt mit der mittelalterlichen Umgebung in Szene gesetzt. Hier muss einfach mal gesagt werden, dass für das Shooting jedes Gericht auch gekocht und angerichtet werden musste, also kein einfaches Einkaufen von Stockfotos, die nur hübsch aussehen.

Besonders hervorzuheben ist die fleischlastige Ausrichtung des Kochbuchs, die perfekt zur rauen und urigen Atmosphäre der Gothic-Welt passt. Vegetarier werden hier allerdings weniger auf ihre Kosten kommen, da Fleisch in vielen Rezepten eine zentrale Rolle spielt.

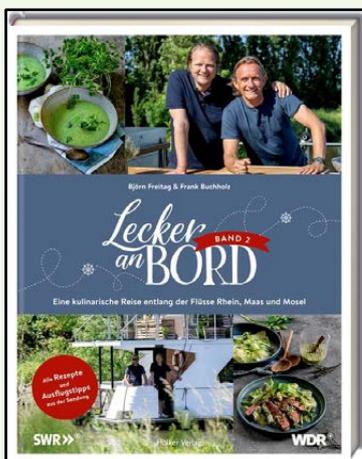
Ein Beispiel dafür ist das „Guhlasch“ auf Seite 48, das ich selbst nachgekocht habe. Obwohl ich mich frage, ob auf dem Bild Pilze zu sehen sind, die im Rezept nicht aufgeführt sind, war das Ergebnis dennoch köstlich. Der Geschmack war intensiv und würzig, wenn auch etwas kümmelbetont. Als Beilage habe ich die „Golemknödel“ von Seite 83 probiert. Diese sind äußerst gehaltvoll und meiner Meinung nach reicht die Hälfte der angegebenen Menge an Speck und Kaminwurzeln völlig aus, um den Geschmack perfekt abzurunden.



Hier kommen wir auch gleich zu einem Punkt, den ich noch erwähnen möchte.

Ich habe gesehen, dass hier und da die Zutatenlisten als zu umfangreich kritisiert wurde, beziehungsweise, dass die Zutaten unbekannt seien. Zu Zeiten des Internets und der Möglichkeit, wirklich alles durch eine Suchmaschine zu recherchieren, dürften unbekannte Zutaten schnell gefunden sein. Die meisten Zutaten, wie beispielsweise die Kaminwurzeln – eine kaltgeräucherte und luftgetrocknete Rohwurst – sind in fast jedem Supermarkt in Deutschland zu finden. Insgesamt sind die Zutaten zwar zahlreich, aber keineswegs utopisch schwer zu beschaffen, was das Nachkochen unkompliziert macht.

„Gothic: Das offizielle Kochbuch“ ist eine gelungene Erweiterung für jedes Bücherregal eines Gothic-Fans. Es fängt die raue, urige Stimmung der Spiele perfekt ein und bietet gleichzeitig Rezepte, die sowohl optisch als auch geschmacklich überzeugen. Trotz kleinerer Mängel, wie etwa Rechtschreibfehlern, beeindruckt das Buch durch seine detailverliebte Gestaltung, die Liebe zum Gothic-Universum und die praktischen, aber kreativen Rezepte. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Björn Freitag & Frank Buchholz: Lecker an Bord (2). Eine kulinarische Reise entlang der Flüsse Rhein, Maas und Mosel. Hoelker 2024 · 176 S. · 30.00 · 978-3-7567-1024-9 ★★★★★**

Zwei Fernsehköche (SWR & WDR), die sich jeweils auf „kulinarische Reisen“ begeben, weil sie immer auf der Suche nach neuen kulinarischen Küchenschätzen sind und dabei den Zuschauern auch gleich die jeweiligen Regionen nahe bringen. Ich bin jedenfalls oft genug sehr erstaunt, was sie da alles auf tun – und vor allem, was ich alles nicht kenne, auch diesmal, wo doch das erforschte Gebiet entlang

der drei Flüsse zwar nicht meine Heimat ist, wo ich aber doch immerhin mein halbes Leben lang schon lebe: „Ob im malerischen Siebengebirge, in der deutsch-niederländischen Grenzregion oder mit Blick auf die spektakuläre Flusslandschaft von Trier bis nach Koblenz“ (Covertext).

So wundert es denn nicht, wenn es in diesem Buch nicht nur – so viel sei verraten – ganz wundervolle Rezepte gibt, sondern auch seitenweise höchst Informatives zu Land und Leuten. In drei große Kapitel gliedert sich das Buch, entsprechend den Flüssen: „Kulinarische Schätze entlang des Rheins“, „Eet Smakelijk entlang der Maas“ und „Kulinarisches entlang der Mosel“. Jeder der drei Kapitel besteht aus drei Teilen. „Vor Anker“ listet mit weiteren Infos die behandelte Gegend; beim ersten Teil reicht das z.B. von S. 9 bis S. 62 und umfasst die Strecke Bad Honnef, Mondorf, Leverkusen-Hitdorf, Krefeld, Rees und Emmerich, Orte die zunächst kurz beschrieben werden mit ihren jeweiligen Sehenswürdigkeiten und Höhepunkten der Landschaft. Hier erfährt man auf knappem Raum unglaublich gute und wesentliche Dinge, zu Landschaften, Sehenswürdigkeiten und Bauwerken, oder auch mal Geschichtliches, knapp, aber präzise und höchst informativ präsentiert. Das reiche Bildmaterial ist hervorragend und bestens präsentiert.

Es folgt dann jeweils der Teil „Gutes vom Land“, der Gärtnereien, Landhöfe, Tierzüchter und anderes vorstellt, alles, was letztlich mit der Nahrungsaufnahme zusammenhängt. Und dann kommen auch schon die Rezepte, denen jeweils eine Aufschlagseite gewidmet ist; besonders gefällt mir, dass man vieles ziemlich problemlos zu Hause nachkochen kann, und oft auch ohne stundenlang in der Küche zu stehen. Und sie sind vielfältiger Natur, sodass wohl jeder etwas finden sollte. Weinblätter mit Reisfüllung und Halloumi etwa sind etwas anspruchsvoller als die folgenden überbackenen Brotscheiben, ein absolutes Lieblingsessen meines Mannes. Auch Fleisch kommt nicht zu kurz: T-Bone-Steaks vom Grill oder Hüftsteaks vom Glanrind, ein Schaschlikspieß vom Schweinebauch mit Tomaten-Sugo, vorweg vielleicht ein Brunnenkresse-Süppchen, und als Nach-tisch vielleicht marinierte Beeren der Saison mit Honig-Zabaione oder doch lieber einen Weinberg-Pfirsich Melba? Vielleicht auch einmal ein Fischgericht, etwa Wolfsbarsch in Salzkruste, für den es gleich einen Bei-lagen tipp gibt, nämlich Pasta in Sahnesauce mit Bottarga? Keine Sorge. Wer nicht weiß, was Bottarga ist, lernt das in der Beschreibung kennen. Sehr angetan hat es mir auch Mias Karpotka, polnische Windbeutelkuchen, die wird es in Kürze bei mir geben, auch wenn damit schon etwas Arbeit verbunden ist.

Jedes vollständige Gericht besteht aus einer (fast DIN A4 großen) Aufschlagseite, fast alle mit einem ganzseitigen Foto, hübsch angerichtet, aber ohne Schnickschnack, viele von ihnen solide Hausmannskost oberer Klasse. Die Seite gegenüber beschreibt in einer eigenen Spalte die benötigten Zutaten und vergisst dabei auch die Gewürze nicht, der größere Teil ist dann dem gesamten Rezept gewidmet, gliedert sich in einzelne, fast erzählende Arbeitsschritte, ohne Ausnahme hervorragend zu verstehen und auch für Anfänger problemlos, da die Arbeitsschritte alle nötigen Details beinhalten. So heißt es etwa beim Gurkensalat: „Für den Salat die Gurken waschen, der Länge nach halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel herauskratzen. Die Gurkenhälften dritteln und in 1 cm dicke Streifen schneiden.“ (S. 135)

Mein Fazit: Ein wundervolles Buch, ohne Einschränkungen brauchbar und noch dazu unter anderen Aspekten nützlich und informativ. Topp! ASTRID VAN NAHL



**Astrid Lindgren, Fredrik Eriksson: So schmeckt mein Weihnachten – Astrid Lindgrens Kochbuch. Illustriert von Cecilia Heikkilä, Ilon Wikland, Björn Berg, Ingrid Vang Nyman & Harald Wiberg. aus dem Schwedischen von Ricarda Essrich. Oetinger 2024 · 248 S. · ab 10 · 25.00 · 978-3-7512-0516-0 ★★★★★**

Bis auf wenige Misanthropen liebt jeder Weihnachten. Nicht wegen der Geschenke, sondern wegen der besonderen Atmosphäre, die bereits im Advent beginnt und mindestens bis zum 6. Januar andauert. So zumindest sollte es sein, ich bin aber Realist genug zu wissen, dass das heutzutage oft nicht mehr stimmt, leider. Noch stimmungsvoller ist das Fest wohl in Skandinavien, wo zur Atmosphäre von Vorfriede auch noch die Lust auf viel Licht mitten in der dunklen Jahreszeit und auf reichhaltiges und gutes Essen kommt. Und auch hier muss ich sagen: So stellt es sich zumindest dar, wenn man die Geschichten von Astrid Lindgren liest. Nur wenige waren und sind in der Lage, so vorbehaltlos emotional positiv über Weihnachten zu erzählen. Selbst beim 500. Lesen der Geschichte von Pelle z. B. bekomme ich immer noch nasse Augen, weil ich mich so freue.

Nass wird es auch in diesem erstaunlichen Buch, das eine Vielzahl kurzer Texte von Astrid Lindgren und einigen ihrer nächsten Verwandten mit herrlichen, traditionellen Rezepten zur Weihnachtszeit vereinigt. Nass in den Augen und nass vor Speichelfluss, denn so etwas Schönes habe ich lange nicht gelesen. Oftmals sind solche Kombinationen von Erzähl- und Kochbuch ja unzulängliche Kompromisse, weil mindestens ein Teil zu kurz kommt – hier findet sich ein harmonisches und in jeder Hinsicht befriedigendes Gesamtkunstwerk.

Beginnen wir mit den Erzähltexten. Man staunt, in wie vielen Büchern es „Weihnachtsstellen“ gab, dazu kommen private schriftliche Äußerungen und Veröffentlichungen von AL selbst, aber auch von Enkelin und Nichten, die Erinnerungen „von außen“ beisteuern. Zwischendurch erzählen der Ernährungshistoriker Richard Tellström oder der Restaurantchef des „Långbro“ Fredrik Eriksson von historischen oder zeitgenössischen Bräuchen weihnachtlichen Genusses.

Eriksson hat auch die Rezepte beigesteuert, insgesamt 44 Beispiele. Sie zeugen von der erstaunlichen Vielfalt, die man in Lindgrens Schweden mit einfachen Mitteln und einem sicher recht begrenzten Zutatenangebot zu kreieren wusste. Ungewohnt dürfte für heutige Gewohnheiten sein, dass vieles davon schon einige Zeit vor dem Verzehr bereitet werden muss, um reifen zu können – und auch, wieviel Arbeit oft darin steckt. Mit Fast-Food und Spontanküche hat das wenig zu tun. Dafür sind es aber durchweg sehr ehrliche, schon beim Rezeptstudium ansprechende Gerichte, die in vielen Fällen nicht so sehr „Gänge für ein Menü“ als Speisen für ein Buffet darstellten. Wenn man liest, dass ab dem Nachmittag des Heiligabends außer der Versorgung der Tiere nichts mehr auf den Bauernhöfen gearbeitet werden sollte, erschließt sich der Sinn dahinter, auch die Hausfrau vom feiertäglichen stundenlangen Am-Herd-Stehen zu befreien. So sind es erstaunlich vielfältige Brote und Gebäcke, Pasteten, Geräuchertes und Eingelegtes, das allein wegen seiner Menge früher zum Sattessen ausreichte und dennoch Vielfalt an Geschmack und Konsistenz bot.

Sortiert wird das Ganze übrigens nach dem zeitlichen Fortschreiten der Weihnachtszeit, von Lucia und Advent beginnend über Heiligabend und die Weihnachtsfeiertage bis zu Silvester und zum Knutstag drei

Wochen später. In jedem Abschnitt finden wir neben den sehr anrührenden und appetitanregenden Texten zahlreiche Bilder. Mal sind es Illustrationen aus Astrids Büchern, mal Fotos aus ihrer Wohnung in Stockholms Dalagatan, die den Eindruck vermitteln, die bereits 2002 verstorbene Schriftstellerin könnte jeden Moment zur Türe herein kommen. Dabei sind wunderbare Beispiele weihnachtlicher Dekoration, aber auch Speisen, die in anderen Fotos (wahrscheinlich im Restaurant entstanden) noch einmal stärker in den Mittelpunkt gerückt werden. Ein abwechslungsreiches, aber auf modischen Schnickschnack verzichtendes Layout rundet den wohligen Gesamteindruck ab.

Hier ist ein weihnachtliches „Gefühlsbuch“ entstanden, das zum Träumen einlädt, Appetit macht auf althergebrachte Köstlichkeiten und nicht den kleinsten Wunsch offen lässt. Was für ein herrlicher Begleiter durch den Winter! BERNHARD HUBNER



**Blanche Vaughan: Der Geschmack der Jahreszeiten. Saisonale Rezepte – purer Genuss für jeden Tag. aus dem Englischen von Lisa Heilig & Birgit Lamerz-Beckschäfer. Knesebeck 2024 · 304 S. · 25.00 · 978-3-95728-808-0 ★★★★★**

Ein wunderbar aufgemachtes Buch, auch wenn mir sehr missfallen hat, dass nur hinten und ganz am Ende einer langen Danksagung in vielleicht Schriftgröße 4 die beiden Übersetzerinnen genannt werden; sie hätten mit auf die Titelseite gehört, denn es ist das Verdienst von Übersetzern, wenn sich ein Buch so hervorragend liest,

mindestens so wichtig wie die ebenso hervorragenden Fotografen, die das Buch mit ihren Aufnahmen füllen.

Natürlich sind es die Fotos, die den ersten Eindruck prägen, schon gar bei einem Kochbuch, und dieses hier hat viele davon, in den unterschiedlichsten Größen, von der Aufschlagseite über Fotos, die nur eine der beiden Seiten füllen oder auch nur eine halbe Seite oder eine halbe Spalte des zweispaltig angeordneten Textes. Ich gebe zu, dass ich mich sicherlich eine halbe Stunde lang ausschließlich mit diesen Fotografien beschäftigt habe. Man sieht bei jedem Rezept das fertige Gericht, immer schön und doch schlicht angerichtet, oft auf einem Holztisch oder einem Gartentisch, manchmal sieht man auch nur den Teller auf einer Decke, eine Auflaufform auf einem Handtuch oder einfach einen farblich passenden Hintergrund, mit dem jeder ganz sicher eigene Assoziationen verbindet, das Ganze auf modernem hin zu ganz altem Geschirr serviert, das edel und wertvoll wirkt. Das Cover gibt einen schönen Eindruck davon, und all diese Illustrationen machen Lust und Neugier auf mehr. Eingeschoben an wenigen Stellen sind auch Fotos von schönen Räumen, mit Mosaikfußboden etwa auf S. 211 und einem Kronleuchter, der zu dem gigantischen Kaktus an der Seite passt, oder von einem liebevoll gedeckten Tisch vor dem so typischen englischen Kamin.

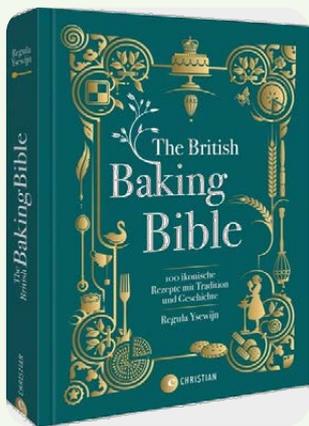
Gemäß dem Titel „Jahreszeiten“ gliedert sich das Buch in Frühling, Sommer, Herbst und Winter sowie einen Anhang „Kuchen, Gebäck und Brot / Weihnachten“ und schließlich noch drei Seiten zu Mincemeat (vergessen wir nicht: Es ist ein englisches Buch), das bitteschön keinesfalls mit „Minced meat“ (Hackfleisch) zu verwechseln ist. Mincemeat – eine Mischung aus Äpfeln, gedörrtem Obst, Gewürzen und Zitrusaromen, die zu vielen Gerichten gereicht werden kann – habe ich schon bei meinem ersten längeren Studienaufenthalt

in England kennen und lieben gelernt, und daher finde ich es schön, dass es in dem dreiseitigen Anhang Erwähnung in mehreren Rezepten findet.

Die erste Begegnung mit dem Buch ist sehr stimmungsvoll, zeigt doch das einleitende ganzseitige Foto den Blick in einen Küchenschrank, wie es ihn heute kaum noch gibt, in dem all das sauber und frisch in Gläsern Einkochte auf den Verzehr wartet. Jedem der vier Kapitel – also den Jahreszeiten entsprechend – sind diverse Gemüse und Obstsorten zugeordnet. Im Frühling, da geht es also um Lauch, Wildkräuter, Fisch, Reis, Eier, Rhabarber, im Sommer dann um Spargel, Bohnen und Blattgemüse, Zucchini, Sardellen, Tomaten sowie um eine Reihe von Gewürzen, sowie Hähnchen als Fleischgericht und Desserts. Also keineswegs streng vegetarisch oder gar vegan. Immer zu einigen dieser Zutaten finden sich dann im Folgenden Rezepte, meist für 4 oder 6 Personen, aber das kann man sehr schnell umrechnen aufgrund der mehr oder weniger präzisen Angaben in den einzelnen Gerichten,

Jedes Gericht hat eine kleine persönliche Einleitung, in der sich auch weitere Tipps zum Rezept finden, sollte einmal etwas von den Zutaten nicht zu beschaffen sein. Die Rezepte listen als erstes sehr präzise und genau, was alles benötigt wird und gegebenenfalls auch, wodurch es ersetzt werden kann, dann folgt das Rezept in einzelnen Arbeitsschritten, in der Regel zwischen drei und fünf, nur ganz selten auch mal sieben: einfache Arbeitsschritte, bei denen man sich nicht vorstellen kann, dass irgendetwas schief gehen könnte, sofern man in der Lage ist zu lesen.

Meinen anfänglichen Entschluss, dieses Buch meinem Liebingsmenschen zu schenken, habe ich leider bald aufgeben müssen. Schließlich muss man in Ausnahmesituationen mal an sich selbst denken. Und dies ist eine solche Situation. Danke für dieses wunderschöne und nützliche Buch, Knesebeck Verlag! ASTRID VAN NAHL



**Regula Ysewijn: The British Baking Bible. aus dem Englischen von Susen Truffel-Reiff. Christian 2024 · 264 S. · 39.99 · 978-3989510074**

★★★★★

„The British Baking Bible: 100 ikonische Rezepte mit Tradition und Geschichte“ von Regula Ysewijn ist eine liebevolle Hommage an die vielfältige und reiche britische Backtradition. Dieses Buch vereint 100 klassische Rezepte aus verschiedenen Regionen Großbritanniens und nimmt die Leser auf eine kulinarische und geschichtliche Reise mit. Es enthält nicht nur Rezepte, sondern auch ausführliche Geschichten über die Entstehung, Traditionen und Bräuche rund um die britische Backkultur.

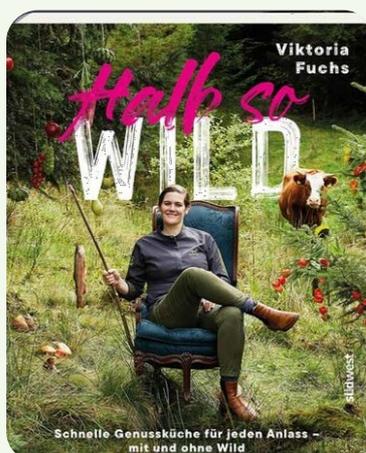
Auf 264 Seiten finden sich 100 authentische Rezepte, die in verschiedene Kategorien wie Kuchen, Fruchtekuchen, Lebkuchen, Kekse, süße Brötchen, Fettgebackenes, Oatcakes & Griddle Cakes, Brote sowie Pies und Tartes unterteilt sind. Jedes Kapitel wird von einer kurzen Einordnung der jeweiligen Backwaren eingeleitet. Besonders charmant sind die kleinen Geschichten vor jedem Rezept, die den historischen Kontext der jeweiligen Backwaren erläutern. So erfährt man neben dem Backen auch viel über die britische Kultur und Geschichte. Viele der Rezepte sind modernisierte Versionen, die für die heutige Küche optimiert wurden. Dennoch bleibt der historische Charme erhalten, besonders durch die Gegenüberstellung von alten Rezepten aus dem 18. Jahrhundert und ihren modernen Versionen, wie etwa bei den „Bath Buns“.

Die Rezepte sind einfach, verständlich und detailliert beschrieben. Selbst für weniger erfahrene Hobbybäcker sind sie gut umsetzbar, da die Zutatenlisten klar strukturiert sind und Schritt-für-Schritt-Anweisungen geben. Besondere Rücksicht wird auch darauf genommen, dass manche Zutaten, die in Großbritannien leicht verfügbar sind, in anderen Ländern schwieriger zu finden sind. Deshalb gibt es nützliche Hinweise, wie bestimmte Zutaten ersetzt werden können.

Ein kleines Highlight sind die Fotografien der Autorin. Fast jedes Rezept wird von einem ganzseitigen, liebevoll gestalteten Foto begleitet, das sofort Lust macht, die Backwaren selbst auszuprobieren. Neben den Rezeptbildern gibt es auch historische Abbildungen, die den Bezug zur Tradition und Geschichte der britischen Küche unterstreichen. Regula Ysewijn ist nicht „nur“ Food-Autorin und Fotografin, sondern auch anglophil. Ihre tiefe Verbundenheit zu Großbritannien spürt man in jedem Detail dieses Buches. Ihre umfangreichen Recherchen in Tagebüchern, Kochbüchern und Archiven fließen in die Rezeptbeschreibungen und Hintergrundgeschichten ein. Besonders interessant ist auch die Verknüpfung von britischen Backtraditionen mit historischen Einflüssen. Ysewijn hat es geschafft, die historischen Rezepte so anzupassen, dass sie in modernen Küchen problemlos nachgebacken werden können, ohne dass der traditionelle Geschmack verloren geht. Dabei legt sie großen Wert auf Authentizität und behält die „bodenständige, schnörkellose und ehrliche“ Art des britischen Backens bei.

Dieses Buch ist ein absolutes Must-have für alle, die sich für die britische Kultur, Geschichte und Küche interessieren. Es eignet sich sowohl für Anfänger als auch für erfahrene Bäcker, die neue Inspiration suchen. Die detaillierten Rezeptbeschreibungen und die vielseitigen Kategorien machen es leicht, sich für das nächste Backprojekt inspirieren zu lassen. Durch die vielen historischen Anekdoten ist es auch ein Genuss für Leser, die gerne mehr über die Geschichte hinter den Rezepten erfahren möchten. Ich selbst habe mich an den Baps, also Weizenbrötchen probiert. Das Rezept ließ sich wunderbar einfach nachbacken. Nur leider sind sie mir etwas dunkel-braun geworden, obwohl sie nur 10 Minuten im Backofen waren. Geschmacklich hat es dem Ganzen trotzdem keinen Abbruch getan. Eine Mischung aus Einback und Weizenbrötchen – sehr lecker!

„The British Baking Bible“ ist in meinen Augen weit mehr als ein einfaches Backbuch. Es ist eine wunderschön gestaltete Reise durch die britische Backkultur, die auf jedem Niveau inspiriert – sei es durch die liebevoll erzählten Geschichten, die faszinierenden historischen Einblicke oder die klaren, gut umsetzbaren Rezepte. Wer schon immer die typischen britischen Backwaren wie Scones, Pies oder Lebkuchen nachbacken wollte, findet in diesem Buch alles, was das Herz begehrt. Ysewijns Leidenschaft für Großbritannien ist auf jeder Seite spürbar. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Viktoria Fuchs: Halb so wild: Richtig gute Rezepte mit und ohne Wild. Fotos von Vivi D'Angelo, Text von Antonia Wien. Südwest 2024 · 224 S. · 29.00 · 978-3-517-10277-1** ★★★★★

Viktoria Fuchs, die Chefköchin des traditionsreichen Hotel-Restaurants Spielweg im Schwarzwald, präsentiert in ihrem neuen Kochbuch „Halb so wild“ eine moderne Interpretation der regionalen Schwarzwälder Küche. Gemeinsam mit Antonia Wien bietet sie bodenständige, aber kreative Rezepte an, die nicht nur für

Wildliebhaber, sondern für jeden Geschmack geeignet sind – und das mit dem Versprechen, dass sie ohne großen Aufwand und mit wenigen Zutaten gelingen. Begleitet wird das Buch von den atmosphärischen Fotografien von Vivi D'Angelo, die den Charme und die Regionalität der Gerichte perfekt einfangen.

„Viki“ Fuchs' Wurzeln sind unverkennbar: Sie kocht, was der Schwarzwald zu bieten hat, und das mit viel Liebe zur Region und den saisonalen Zutaten aus dem eigenen Garten. Gleichzeitig lässt sie sich von internationalen Zubereitungsarten und Gewürzen inspirieren, was ihre Gerichte modern und abwechslungsreich macht. So kombiniert sie beispielsweise asiatische Elemente mit Wildschwein oder serviert Pulpo mit Reh – eine ungewöhnliche, aber reizvolle Verbindung, die Tradition und Moderne gekonnt zusammenführt.

Dabei muss ich sagen, dass ich ohnehin seit ihren Auftritten bei Kitchen Impossible ein sehr großer Fan dieser Köchin bin. Sie hat eine sehr sympathische Art, wirkt absolut bodenständig und ihr beim Kochen zuzusehen macht Freude. Und all das merke ich auch innerhalb der Rezepte in diesem Buch. Für Vegetarier und Veganer leider überhaupt nicht geeignet, für Fleisch- und vor allem Wildliebhaber ein absoluter Genuss.

Das Kochbuch gliedert sich in verschiedene Kategorien, die sich sowohl an die traditionelle Schwarzwaldküche als auch an internationale Einflüsse anlehnen. Ob deftige Gerichte wie gebratener Hirschkalbsrücken mit Mohn-Schupfnudeln und Rotkohl oder leichtere Kreationen wie der sommerliche Spargel-Pfirsich-Salat mit gebratenem Rehfilet – für jeden Geschmack und Anlass ist etwas dabei. Besonders charmant ist die Kombination aus einfachen und raffinierten Rezepten, die sich sowohl für den Alltag als auch für besondere Anlässe eignen. Was „Halb so wild“ besonders auszeichnet, ist die spürbare Verbundenheit zur Region und der Respekt vor den saisonalen Zutaten. Die Rezepte spiegeln das Herzblut wider, das Fuchs in ihre Arbeit steckt. Dabei bleibt sie stets der Einfachheit verpflichtet: Die Gerichte sind alltagstauglich und laden dazu ein, die Schwarzwälder Küche neu zu entdecken, ohne dass sie dabei kompliziert oder zeitaufwendig werden.

Ich habe mittlerweile viele Post-it Zettel in den Seiten, um mir alle Rezepte, die ich noch ausprobieren möchte, zu merken. Hierbei stehe ich jedoch vor dem Problem, dass ich darauf warte, dass es gutes Fleisch vom Wild im Handel zu kaufen gibt oder die Jäger in meinem Bekanntenkreis etwas zum Verkauf anbieten. Es ist in diesem Punkt etwas schwieriger spontan zu kochen. Die Asiatischen Rouladen jedoch werden bald ausprobiert und ich freue mich schon auf das Geschmackserlebnis.

„Halb so wild“ ist eine wunderbare Mischung aus traditionellen Schwarzwälder Rezepten und modernen, internationalen Einflüssen. Viktoria Fuchs gelingt es, mit viel Charme und Leichtigkeit zu zeigen, dass gute Küche nicht immer kompliziert sein muss. Die Vielfalt der Rezepte bietet für jeden Geschmack etwas. Die ansprechende Fotografie von Vivi D'Angelo rundet das Kochbuch visuell perfekt ab und lädt zum Nachkochen und Genießen ein. Für Liebhaber regionaler Küche und solche, die gerne Neues ausprobieren, ist „Halb so wild“ eine absolute Empfehlung. Dabei spielt es keine Rolle, ob man Anfänger in der Küche ist. Die Rezepte sind gut strukturiert und einfach nachzuvollziehen. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Richard Cwiertnia: Oma, was kochst du da? Fotos von André Bugl, Susi Franc & Viktor Weibert. riva 2024 · 160 S. · 29.00 · 978-3-7423-2731-4** ★★★★★+

„Von Borschtsch bis Pierogi – traditionelle Familienrezepte aus Osteuropa“ ist der informative Untertitel, der mich sofort verlockte, dieses Buch zu erbitten – sah ich doch sofort vor meinem geistigen Auge allerlei Köstlichkeiten aus meiner Kindheit und Jugend aufsteigen, die damals noch meine Uroma und meine Oma und später sogar meine Mutter immer wieder auftischten. Aus der Ukraine kommend, waren sie mit einem langen Umweg über Ostpreußen schließlich nach dem zweiten Weltkrieg und der Flucht in Franken gelandet – ohne jemals ihre Herkunft zu vergessen und alles, was damit verbunden war. Vor allem das Essen. Spezielle Gerichte haben mich im Alltag durch meine Kindheit und Jugend begleitet, wurden in meinen Alltag übernommen und zum Teil auch an meine Kinder weitergegeben. Und so habe ich mir aus jedem der sechs Großkapitel ein Rezept ausgesucht, das mir vertraut vorkam, von Namen und Zutaten her, und mit jedem der (bislang) drei nachgekochten Gerichte bin ich ein Stück tiefer in Vergangenheit und Erinnerungen eingetaucht.

Ich blieb schon auf S. 24 hängen: Soljanka. Sie gehört zum ersten Kapitel, „Wärmende Suppen“, denen dann die Kapitel „Salate“, „Hauptspeisen“, „Teigtaschen“, „Beilagen“ und „Süßspeisen“ folgen. Ich war sehr froh, Soljanka zu finden, denn sonst hätte es „Borschtsch“ sein müssen, wahrscheinlich die berühmteste Suppe bzw. Eintopf, die ukrainische (Sauer-)Krautsuppe, oft blutrot durch die beigegebenen roten Bete, an denen es aus dem Garten meines Onkels (leider) nie mangelte. Vielleicht störte mich als Kind einfach die rote Farbe, die schon arg nach Blut aussah. Aber Soljanka, mit Kassler und Jagdwurst, Kirschtomaten und Gewürzgurken und etlichen Zwiebeln, das war schon was, und mit ordentlich Schmand darunter gerührt ... das war ein Hochgenuss. Sehr empfehlenswert. Aus den „Hauptspeisen“ erwuchs die Erinnerung an das längst vergessene „Plov“, das es früher nur zu erlesenen Feiertagen gab, war die Grundlage neben Reis, Möhren und Zwiebeln doch Lammfleisch, damals fast unerschwinglich. Fazit: Es schmeckte tatsächlich so, wie ich es in Erinnerung und längst vergessen hatte, und vermutlich hat man seinerzeit auch eher Rindfleisch statt Lamm genommen, wie ich jetzt. Allein für diese Rezept lohnt sich der Kauf des Buches ...

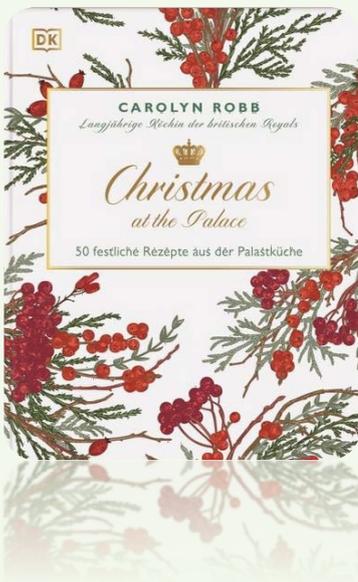
Bevor ich noch mehr ins Schwärmen gerate, lieber etwas zum Buch. Es ist schon optisch unglaublich schön aufgemacht, jede Seite in einem wunderbar tiefen Rot eingerahmt, die vorherrschende Farbe im Buch. Das umfangreichste Kapitel sind die Hauptspeisen mit 13 Gerichten, gefolgt von den 11 wärmenden Suppen und den neun Süßspeisen, von denen schon die Blintschki und die Krebbel auf dem Plan der kommenden Wochen stehen. Hach!

Auch optisch ist das Buch eine Offenbarung. Jedem Gericht ist eine Aufschlagseite gewidmet, die eine Seite ein ganzseitiges Foto, ohne Schnickschnack und doch so schön hergerichtet (und perfekt fotografiert). Gegenüberliegend ein paar persönliche Worte zum Gericht selbst, dann eine Liste mit den Zutaten, getrennt, wenn es etwa um ein Reisgericht geht und eine Sauce dazu, genaue Mengenangaben und dazu das, was man auch noch braucht: etwa eine Auflaufform, Schaschlikspieße, Kartoffelpresse und anderes.

Es ist ein persönliches Kochbuch, und man darf den beiden „Köchen“ über die Schulter schauen, Oma und Enkel. Hin und wieder gibt es in einem rotgerahmten Kreis „Omas Tipp“, mit einer ihrer persönlichen

Erfahrungen oder einem Hinweis, was man auch nehmen kann, wenn etwas der Zutaten nicht greifbar ist. Und nach kurzer Zeit hat man selbst gelernt zu improvisieren, wenn etwas gerade nicht griffbereit ist.

Was das Buch so ganz besonders macht, ist am Ende eines jeden dieser Großkapitel ein persönliches erinnerndes Kapitel zur Familie: Wie Oma zum Kochen kam / Der Bahnhofsmarkt / „Klein kochen kann ich nicht“ / Teigtaschen für alle / „Beliebte Beilagen“ und „Der Umzug nach Deutschland“. Ich habe selten ein modernes und doch so nostalgisches Kochbuch gesehen, das mich so berührt hätte, weil man aus jedem Wort die Liebe spürt – anders kann und mag ich es nicht beschreiben. Großartig – und ein Extradank dafür an den riva Verlag! ASTRID VAN NAHL



**Carolyn Robb: Christmas at the Palace – 50 festliche Rezepte aus der Palastküche. aus dem Englischen von Daniela Schmid. Dorling Kindersley 2023 · 160 S. · 19.95 · 978-3-8310-4786-4**

In „Christmas at the Palace“ lädt die ehemalige königliche Küchenchefin Carolyn Robb Leser zu einer festlichen und kulinarischen Reise durch die britische Palastküche ein. Das Buch ist weit mehr als ein einfaches Kochbuch; es ist eine Hommage an die Traditionen, Anekdoten und weihnachtlichen Bräuche rund um die royalen Festlichkeiten. Robb, die viele Jahre für König Charles, Prinzessin Diana sowie die Prinzen William und Harry kochte, öffnet mit diesem Werk die Türen zu den köstlichen Geheimnissen der königlichen Küche.

Mit insgesamt 50 sorgfältig ausgewählten Rezepten entführt Robb die Leser in das Leben innerhalb des Palastes. Jedes Rezept ist ein kleines Stück Geschichte und bietet Einblicke in die kulinarischen Vorlieben der Royals. Die Vielfalt der Gerichte reicht von klassischen Festtagsleckereien wie dem beliebten Christmas Pudding über originelle Kreationen wie Mini-Panettoni mit getrockneten Früchten bis hin zu Truthahn-Sandwiches. Diese Auswahl ist sowohl für traditionelle Weihnachtsfeiern als auch für moderne Anlässe geeignet.

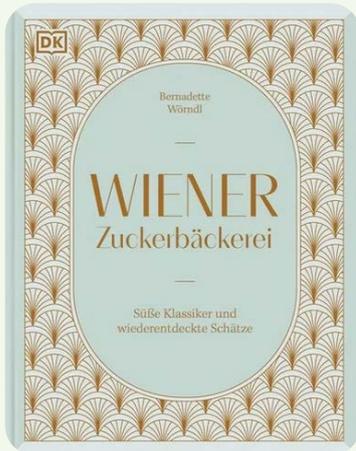
Die Rezepte sind klar und verständlich beschrieben, sodass sie auch für weniger erfahrene Köche leicht nachzukochen sind. Schritt-für-Schritt-Anleitungen, gepaart mit hilfreichen Tipps, sorgen dafür, dass auch die anspruchsvolleren Gerichte gelingen. Die appetitlichen Fotos, die die Gerichte in ihrer vollen Pracht zeigen, verleihen dem Buch zusätzlichen Charme und inspirieren zum Nachkochen.

Besonders hervorzuheben sind die vielen kleinen Anekdoten und Geschichten, die Robb zwischen den Rezepten platziert. Diese Einblicke in die weihnachtlichen Traditionen der britischen Royals – von den festlich geschmückten Tischen in Windsor Castle bis hin zu den entspannten Festtagen in Sandringham House – machen das Buch zu einem besonderen Erlebnis. Robb erzählt von ihren persönlichen Erfahrungen in der royalen Küche und gibt somit einen authentischen Einblick in das Leben hinter den Kulissen der britischen Monarchie.

Das Buch ist auch mit wundervollen Bildern der königlichen Residenzen ausgestattet. Die Fotografien zeigen nicht nur die Gerichte, sondern auch die majestätischen Schauplätze, an denen diese festlichen Speisen

serviert werden. Diese visuelle Begleitung schafft eine festliche Atmosphäre und lässt den Leser in die königliche Weihnachtswelt eintauchen.

„Christmas at the Palace“ ist in meinen Augen ein absolutes Muss für Fans des britischen Königshauses und für all jene, die sich für kulinarische Traditionen und festliche Feiern interessieren. MARIE-CLAIRE KLEIN



**Bernadette Wörndl: Wiener Zuckerbäckerei. Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. Fotos von Melina Kutelas. Dorling Kindersley 2024 · 224 S. · 29.95 · 978-3-8310-4857-1**

Mit „Wiener Zuckerbäckerei: Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze“ lädt die Autorin Bernadette Wörndl zu einer nostalgischen Reise in das Wien der 1920er Jahre ein. Dieses liebevoll gestaltete Backbuch, das auf über 75 Rezepten der Wiener Zuckerbäckerin Therese Schulz basiert, ist eine wahre Fundgrube an unfassbar leckeren Süßspeisen.

Das Buch besticht bereits auf den ersten Blick durch seine besondere Verbindung von Tradition und Moderne. Die Rezepte, die Therese Schulz vor mehr als 100 Jahren akribisch dokumentierte, stammen aus der Zeit, als das Wiener Kaffeehaus das Zentrum gesellschaftlichen Lebens war. Sie spiegeln den Glanz des alten Wiens wider. Wörndl hat es geschafft, diese Rezepte in die heutige Zeit zu übertragen, sodass sie auch für moderne Hobbybäcker gut nachvollziehbar sind. Von Klassikern wie der berühmten Sachertorte und Vanillekipferln bis hin zu wiederentdeckten Schätzen wie den Miss-Wanda-Schnitten und dem Diplomatenpudding bietet das Buch eine breite Palette an verführerischen Backideen. Die Vielfalt der Rezepte zeigt die ganze Bandbreite der Wiener Kultur und bietet für jeden Geschmack etwas.

Besonders beeindruckend ist die atmosphärische Gestaltung des Buches. Die stimmungsvollen Rezeptfotos von Melina Kutelas lassen den Leser in das Flair der Wiener Kaffeehäuser eintauchen. Und ich habe tatsächlich so gut wie bei jedem Bild gesagt, dass ich genau das jetzt gerne essen würde. Zum Glück handelt es sich nur um besonders ästhetische Fotografien, denn bei 75 Rezepten müsste mein Hüftspeck sonst um einiges mehr ansetzen. Ergänzt werden die Foodfotografien durch nostalgische Fotografien aus dem Wien der 1920er Jahre, die ein authentisches Bild dieser vergangenen Zeit vermitteln. Diese Bildsprache trägt dazu bei, dass das Buch mehr ist als nur eine Rezeptsammlung.

Ein besonderer Pluspunkt sind die Original-Auszüge aus dem handschriftlichen Rezeptbuch von Therese Schulz. Diese Dokumente geben einen faszinierenden Einblick in die historische Backkunst und lassen die Tradition der Wiener Zuckerbäckerei lebendig werden. Die Authentizität und der historische Bezug machen das Buch zu einer wertvollen Quelle für alle Leser, die sich neben dem eigentlichen Handwerk auch für die Geschichte des Backens interessieren.

Die Rezepte selbst sind detailliert beschrieben und durch ihre klare Struktur auch für Backanfänger geeignet. Wörndl legt großen Wert darauf, die Anleitungen präzise und nachvollziehbar zu formulieren, ohne den

Charme der alten Rezepte zu verlieren. Auch erfahrene Bäcker werden die Raffinesse und Vielfalt der Rezeptauswahl zu schätzen wissen. Die Kombination aus bewährten Klassikern und weniger bekannten, aber ebenso verlockenden Süßspeisen macht das Buch zu einer Quelle der Inspiration. Ich habe mich einfach todesmutig am Kaiserschmarrn versucht und muss sagen, dass er einfach unfassbar lecker und fluffig geworden ist. Es war das erste Mal, dass ich ihn im Backofen zubereitet habe statt in der Pfanne, wie ich es schon öfter in Rezepten gesehen habe.

Für mich ist das Buch eine wunderbare Ergänzung in meinem Regal und ich habe schon einige Torten ins Auge gefasst, um sie noch auszuprobieren. Bernadette Wörndl hat es meisterhaft verstanden, die alten Rezepte von Therese Schulz in die heutige Zeit zu übertragen und dabei den Charme und die Authentizität der goldenen Zwanziger zu bewahren. Es macht einfach wirklich viel Spaß, dieses Buch in den Händen zu halten und darin zu blättern – das Ausprobieren der Rezepte natürlich auch! MARIE-CLAIRE KLEIN

## Inhalt

1. Ben Kindler: Jahreszeitenküche. Südwest Verlag 2024	2
2. Kevin Tatar (@KWOOWK): Tasty. Healthy. Cheap. Die ultimative Studiküche. Südwest Verlag 2024	3
3. Julia Ruby Hildebrand: Gourmet-Salate. Christian 2024	4
4. Alex & Angkana Neymeyer: Heimat Bowls. Nachhaltig – regional – saisonal. Christian 2024	5
5. Tom Grimm: Gothic: Das offizielle Kochbuch. Panini 2024	7
6. Björn Freitag & Frank Buchholz: Lecker an Bord (2). Eine kulinarische Reise entlang der Flüsse Rhein, Maas und Mosel. Hoelker 2024	8
7. Astrid Lindgren, Fredrik Eriksson: So schmeckt mein Weihnachten – Astrid Lindgrens Kochbuch. Oetinger 2024	10
8. Blanche Vaughan: Der Geschmack der Jahreszeiten. Saisonale Rezepte – purer Genuss für jeden Tag. Knesebeck 2024	11
9. Regula Ysewijn: The British Baking Bible. Christian 2024	12
10. Viktoria Fuchs: Halb so wild: Richtig gute Rezepte mit und ohne Wild. Südwest 2024	13
11. Richard Cwiertnia: Oma, was kochst du da? riva 2024	15
12. Carolyn Robb: Christmas at the Palace – 50 festliche Rezepte aus der Palastküche. Dorling Kindersley 2023	16
13. Bernadette Wörndl: Wiener Zuckerbäckerei. Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. Dorling Kindersley 2024	17