Kochen & Backen 9

Foto: pexels-cristian-rojas_84777776

Astrid van Nahl

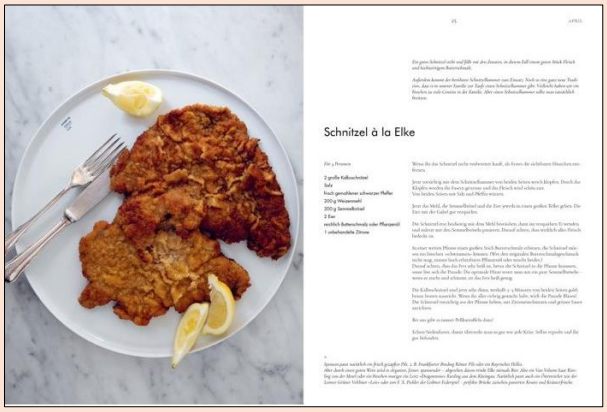
www.alliteratus.com
www.facebook.com/alliteratus
www.instagram.com/alliteratus_magazin
https://alliteratus.substack.com

Saint John: Sommer
Vom Feiern und Genießen in der warmen Jahreszeit
Unsere Feste und Gerichte ★★★

Aus dem Englischen von Julia Sommer
Rezepte, Texte, Styling, Fotografie: Sarah Hassert & Jule Kiefer

Christian Verlag 2026 · 240 S. · 32,99 € · 978-3-98951-073-9

Achtung – dieses Buch hätte Suchtpotenzial! „Hätte“, weil irgendjemand von den Buchmachern auf die Idee gekommen ist, hier zwar mit wundervollen ganzseitigen Fotos eines jeden einzigen Gerichtes zu arbeiten, dafür aber die Schriftgröße maximal reduziert hat – ich gehe für den fortlaufenden Text von einer 4- oder 5-Punktschrift aus, die zudem auch noch in einem eher zarten Grau als Schwarz gehalten ist. Das ist umso weniger zu verstehen, als das Buch in einem sehr großen Format gehalten (26 x 19,5 cm) und fast jedem Gericht eine ganzseitige Farbfotografie gewidmet ist. Der Text steht auf der gegenüberliegenden Seite, und nur selten füllt er sie so, wie auf dem hier gezeigten Bild. Ohnehin sind die Ränder weitgehend extrem breit gehalten, oben sind es oft 4 cm Abstand beim Text, bei den Fotografien ist es unterschiedlich. Manche ganzseitigen Fotos füllen jeden Millimeter der Seite, andere haben an allen vier Seitenrändern 3-4 cm Leerraum. Da stellt sich von selbst die Frage, warum man diesen Platz nicht nutzte, um das Buch einfach lesefreundlicher zu machen. Vom Anspruch der Gerichte her, was Aufwand und Kosten betrifft, ist es eh kein junges Publikum, das sich diese Mahlzeiten wird leisten können, und die meisten Älteren wären wohl für eine größere Schrift und dann auch in Schwarz und nicht dezentem Grau dankbar.



Das gilt insbesondere für die Einleitung mit dem Titel „Wie plane ich ein Büfett?“ – was allerdings eher die Geschichte der Präsentation von Speisen vom Mittelalter an und den folgenden Abschnitt „Wein & Co.“ umfasst. Die Rede ist hier von Dionysos bei den Griechen oder Bacchus bei den Römern, erzählt wird die gesamt Mythologie, unter anderem mit Semele und Zeus und Hera und … Und dann geht es auf 200 Seiten durch die Monate von April bis Oktober, wobei die Gerichte bei Weitem nicht unbedingt an die jeweilige Jahreszeit gebunden sind.

„Wie plane ich ein Büfett?“ ist im Grunde eine knappe halbe Seite von insgesamt 2 vollen Seiten, beginnend im letzten Drittel mit „Die Grundpfeiler eines guten Büfetts sind für mich eine hervorragende Käse- und Wurstauswahl und von jedem wirklich große Stücke.“ Wer wäre da von selbst

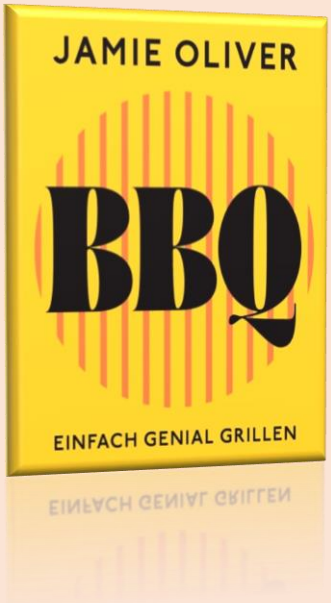
www.alliteratus.com
www.facebook.com/alliteratus
www.instagram.com/alliteratus_magazin
https://alliteratus.substack.com

drauf gekommen …? Und dann geht es weiter mit einem Kapitel über „Wein & Co.“, allerdings zeigen die beiden ganzseitigen Fotos Aufnahmen von Zitronen. Und von da an gliedert sich das Buch nach den Monaten, von April bis zum Oktoberfest. Das erste Kapitel im „April“ heißt Elke und berichtet von der Freundschaft des Buchverfassers mit Elke – und am 13. April essen sie gemeinsam Schnitzel (Rezept) mit grüner Sauce.

Ich finde bis zum Ende des Buches nicht wirklich heraus, worin seine Gliederung besteht, und irgendwann habe ich es aufgegeben und mich auf die Rezepte selbst beschränkt und alles auch beim Lesen weggelassen, was privater Natur war, seien es Kindheitserinnerungen des Autors, oder die Geschichte des Knoblauchs von seinem Auftauchen in Ägypten an oder einige Erläuterungen zur Walpurgisnacht. Diese Sprunghaftigkeit zieht sich durch das gesamte Buch, und man braucht am Ende wirklich den Index, der aber nur die Namen der Gerichte listet. Das vorausgeschickte Inhaltsverzeichnis ist eher ein Witz, wirkt verloren in winziger Schrift, zentriert unter dem gigantisch geschriebenen Wort „Inhalt“ – und jeder Leser darf für sich selbst entscheiden, ob ihm das auf der Suche nach Rezepten hilfreich ist. Der Inhalt ist dieser: 8 Darum ist Feiern so wichtig / 13 Wie plane ich ein Büfett? / 16 Wein & Co. / 21 April /41 Mai / 75 Juni / 113 Juli / 151 August / 189 September /209 Oktober / 234 Danke / 236 Register.

Jede Aufschlagseite besteht aus einem ganzseitigen Farbfoto, das manchmal ein nach Rezept gefertigtes Foto des Essens zeigt, meist hübsch angerichtet, fast immer minimalistisch. Manchmal ist es auch nur eine ganzseitige gelbe Plastiktüten in der „etwas“ drin ist, nicht erkennbar, was, denn sie ist zugeknotet (S. 232). Auf der gegenüber liegenden Seite ist das gigantische, extrem unscharfe Foto eines geöffneten Eierkartons zu sehen. Was folgt ist die Danksagung an Familien, Kinder, das Essen selbst, an den Mann, der den richtigen Wein gefunden hat, an den Leser, an „die vielen schönen Sommer!“. Und an sich selbst: „Jetzt steht es hier schwarz auf weiß und wenn wir es vergessen, gucken wir einfach nach.“ – Na dann!

www.alliteratus.com
www.facebook.com/alliteratus
www.instagram.com/alliteratus_magazin
https://alliteratus.substack.com



Jamie Oliver: BBQ
Einfach genial grillen ★★★★★

Aus dem Englischen von Helmut Ertl
DK Verlag 2026 · 256 S. · 28,00 € · 978-3-8310-5361-2

Dieses Buch besticht zunächst einfach mal durch die ausschließlich ganzseitigen Fotos. Die fertigen Gerichte appetitlich angerichtet, überzeugen die ganzseitigen Fotos dadurch, dass das Essen so aussieht, als könne man es tatsächlich genauso gut hinkriegen, wie die Abbildung es zeigt. Da ist kein Schnickschnack dabei, kein edles Geschirr, und oft genug wird es im Garten zumindest serviert und auch auf so manchem Grill dort zubereitet.

Aber: „Es geht nicht nur darum, was auf dem Teller landet“, heißt gleich zu Anfang eine dicke Überschrift. „Das Kochen auf offenem Feuer ist ein uraltes Ritual, das tief in uns etwas berührt. Das Feuer zu bändigen und die Glut zu lesen, ist so faszinierend wie ein flammender Sonnenuntergang oder die Kraft eines Wasserfalls zu spüren.“ Das ist schon fast eine Lebenshaltung, und das Schöne, so wird auch gleich betont, ist, dass man den Grill das ganze Jahr über benutzen kann: „Von schnellen Gerichten, die in weniger als 30 Minuten auf dem Tisch stehen, bis zur Wochenendparty, von der Alltagsküche bis zum Barbecue für Freunde und Familie“ , heißt es gleich zu Beginn in der Einleitung – und der Leser fühlt sich gleich „Willkommen in der Welt des Barbecues“.

Ich habe mich gleich zu Anfang von den Fotos der Gerichte auf dem alten Holztisch faszinieren lassen, habe dabei meine eigene Liste erstellt, was ich unbedingt ausprobieren bzw. nachmachen will, und nur hier und da mal kurz etwas dazu gelesen. Aber irgendwann kommt der Punkt, da will man zur Sache kommen und den „Nutzen“ der neuen Erkenntnisse ein bisschen systematisieren. Allerdings ist nicht alles neu und gewagt, vieles ist bekannt, so etwa (S. 24) die Hähnchenschnitzel mit Speck, Gemüse und Pesto oder gleich danach das perfekte Steak mit Grillsalat.

Sehr schön übersichtlich in einer eigenen, gut strukturierten Spalte sind jeweils links der Aufschlagseite die Zutaten samt Mengenangaben gelistet, angegeben ist immer, für wie viele Personen das jeweilige Rezept berechnet ist, ebenso, wie lange die Zubereitung des Grillguts dauert, oft angegeben für rare, medium-rare und medium. Es freut mich, dass man vieles davon im Haus haben wird, Honig etwa, Knoblauch, Chili, Zitrone als Grundzutaten für das Grillgut. Es sind einfache Sätze, klar und prägnant, da ist eigentlich kein Irrtum möglich und auch kein Nachdenken und Grübeln nötig. Die jeweils gegenüberliegende Seite zeigt dann meist jeweils das fertige Gericht, manchmal auch verteilt auf mehreren Tellern, und manchmal finden da auch noch weitere Zutaten ihren Platz, meist in Schälchen oder auf Holzbrettern angerichtet.

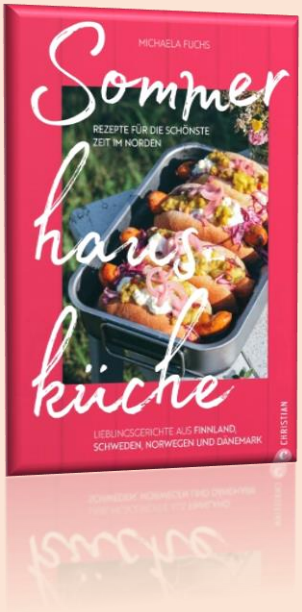
Was mich freut, ist die klare in Spalten gesetzte Liste der Zutaten, an die man sich natürlich nicht sklavisch halten muss, die aber das Wasser im Mund zusammenlaufen lässt und einen auch auf so

manche eigene Ideen bringt. Als kleine Hilfe ist bei so manchen Gerichten auch angegeben, was man recht gut womit ersetzen kann, und mich freuen besonders die in Klammern genannten Erklärungen hinter so manchen Wörtern – wenn etwa von einem Esslöffel Dukkah die Rede ist (S. 110), heißt es in der Klammer dahinter „arabische Würzmischung“ – das findet man im entsprechenden Supermarkt gegebenenfalls viel einfacher.

Sehr gefallen haben mir auch Seiten wie „Selbst gemachte Mayo auf vielerlei Art“ – hier etwa mit Basilikum/Safran/Knoblauch/Curry – oder „Rauchiger Ketchup“, jeweils mit der endgültigen Mengenangabe und Zeitdauer.

Am Ende sind alle Gerichte wie im Index aufgelistet mit Angaben zu Kalorien, Fett, gesättigten Fettsäuren, Eiweiß, Kohlehydraten, Zucker, Salz und Ballaststoffen.

Was könnte man mehr wollen? Ich bin mit diesem Buch einfach nur glücklich!



Michaela Fuchs
Sommerhausküche ★★★★★
Rezepte für die schönste Zeit im Norden
Lieblingsgerichte aus Finnland, Schweden, Norwegen und Dänemark
Christian Verlag 2026 · 208 S. · 29,99 € · 978-3-98951-098-2

Man schlägt das Buch auf und ist mittendrin in einem traumhaften Birkenwald, fast erschlagen von dem Grün. Ich blättere zum Ende des Buches und fühle mich sofort nach Schweden versetzt, an einen See mit den wundervollen hohen Bäumen – auch wenn es, wie man am Ende des Buches liest, nicht Schweden ist, sondern Finnisch-Lappland. „Das perfekte Umfeld, um kulinarische Geschichten zu entwickeln und fotografisch in Szene zu setzen.“ (S. 196) Blättert man eine Seite zurück, gelangt man auf das zweiseitige „Register der Rezepte“. Besonders schön: Für einen Teil der Gerichte gibt es auch einen „nordischen“ Namen (mit der deutschen Übersetzung oder Erklärung dahinter), der einen noch weiter in diese Länder eintauchen lässt: *Primörsallad* – Sommerlicher Salat aus jungem Gemüse; *Jordgubstårta i glas* – Erdbeertorte im Glas; *Inkokt lax med dillkräm* – Pochierter Lachs mit Dillcreme …

Blättert man wahllos im Buch, begeistern zunächst die hin und wieder eingeschobenen großartigen Fotografien; nein, sie haben keinen künstlerischen Wert, offenbaren aber nordische Landschaft und Mentalität, teils mit Menschen, wie sie sich einem darbietet, etwa wenn das „Fest für das Licht, für die Natur und für das Zusammensein“ gefeiert wird: Mittsommer. Und dazu eingeschoben findet sich immer wieder ein Text, der nichts mit Rezepten und Essen zu tun hat, etwa „Ohne

Sauna kein Sommerhaus – Entspannung auf Finnisch“ oder „Ein Tag am Strand – Picknick“ zwischen Sand und Wellen“ oder „Kräftskiva – Das schwedische Krebsfest“. Am Ende hat man zweifellos eine ganze Menge über die nordischen Länder und ihre Mentalität gelernt.

Im Mittelpunkt stehen natürlich die Gerichte selbst, um die es ja in diesem Buch schließlich auch geht. Die Rezepte gliedern sich nach einer Einleitung in Frühstück, Kleine Gerichte & Snacks, Sommerliche Hauptgerichte, Süße Momente, Draußen genießen und Sommer im Glas. Um den Zugang dazu noch etwas zu erleichtern gibt es im Buch einen wunderbaren Anhang, „Lebensmittel & Spezialitäten“. Dahinter verbergen sich „Vokabellisten für den Einkauf in Dänemark, Norwegen, Schweden und Finnland“, und ganz am Ende findet sich noch ein ausgezeichnetes Register der Rezepte, davon so manches in einer der nordischen Sprachen, aber immer direkt übersetzt.

Jedes der aufgeführten Gerichte geht mit einem oder sogar mehreren Fotos einher, die besser, als Worte es könnten, den Leser des Buches sofort erkennen lassen, ob es seinem Geschmack oder seiner Vorstellung entspricht oder ob man es jedenfalls wenigstens ausprobieren möchte. Deshalb reichen die ersten Fotos meist von den Grundlagen – unverarbeitetem Gemüse oder Fisch/Fleisch samt genutzten Gewürzen – bis zum fertigen Gericht. Mir gefällt dieses „Durcheinander“ sehr, etwa wenn die „Königinnen-Konfitüre“ aus Himbeeren und Blaubeeren direkt vor dem Senf-Gurken-Relish steht und die beiden nachfolgenden seitengroßen textfreien Fotos (S. 158/59) rechts einfach „nur“ einen Berg kleiner Gurken zeigen und auf der Seite links die auf dem Tisch stehenden Zutaten wie Senfkörner und Zwiebeln samt Salz, sowie hin und wieder auch das passende Küchenwerkzeug dazu.

Zu erwähnen bleibt nur noch ein überaus sinnvoller Anhang, einfach nach den Ländern gegliedert: Dänemark, Norwegen, Schweden, Finnland. Hier geht es um die Sprache, mit jeweils 10 Überschriften gegliedert: Milch & Milchprodukte / Pflanzliche Milchalternativen / Obst & Gemüse / Fleisch und Wurst / Fisch & Meeresfrüchte / Backwaren & Brot / Süßes und Backzutaten / Getränke / Sonstiges / Kennzeichnung (also „Bioqualität“, „laktosefrei“ und „glutenfrei“). Das ist natürlich auch sehr hilfreich, wenn man in dem jeweiligen Land essen geht und auf bestimmte Dinge verzichten will/muss.

Selten habe ich ein wohlüberlegteres Koch-, Back-, Grill-Buch in der Hand gehalten, und ich habe dabei tatsächlich noch eine Menge gelernt, auch wenn ich die nordischen Länder und ihre Sprachen schon berufsmäßig wirklich gut kenne. Anregungen für den nächsten Aufenthalt dort sind damit perfekt vorgegeben – was heißt „Anregungen“, eigentlich ist es nach dieser Lektüre einfach eine begeistert zu erfüllende Pflicht!

www.alliteratus.com
www.facebook.com/alliteratus
www.instagram.com/alliteratus_magazin
https://alliteratus.substack.com

Stefanie Hiekmann
Jeden Tag Gemüse ★★★★
Vegetarische Gemüseküche
150 Rezepte und über 350 Varianten

DK Verlag 2026 · 224 S. · 25,00 € · 978-3-8310-5294-3

In Wirklichkeit ist dieses Buch nicht weiß, sondern schweinchenrosa. Ich weiß nicht, warum mein PC sich weigert, das wiederzugeben, so schlimm ist es ja nun auch nicht. Aber es ist ganz sicher für eher jüngere Menschen gedacht. Davon zeugen etliche Überschriften und immer wieder der Wortgebrauch. So heißen Kapitel denn zum Beispiel „Green Barbecue“ oder „No Waste“ oder „Perfect Match“ oder „Pairing-Tabelle“, und ich gebe zu, dass ich auch nicht wusste, was eine Pairing-Tabelle ist. „Mealprep“ ist auch so ein Lieblingswort, und zwar wird dabei z. B. „aus gegrilltem Gemüse noch mehr“. Dazu passt dann auch die Grillgemüseplatte „to share“.

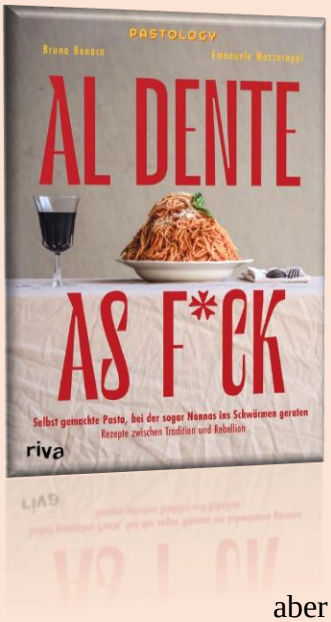
Manches müsste man ausprobieren, um es wirklich bewerten zu können, aber es hängt natürlich ohnehin alles vom jeweiligen Geschmack des Kochbuch-Nutzers ab. Ich kann mir zum Beispiel schwer vorstellen, wie Blumenkohlsalat mit Himbeeren, Brombeeren, Granatapfelkernen, schwarzen Johannisbeeren und Kirschen schmeckt, aber vielleicht habe ich auch nur etwas missverstanden.

In jedem Fall habe ich ein paar gute Anregungen bekommen, nicht nur zur „Resteverwertung“, denn, wie gesagt, viele der genannten Zutaten hätte ich von mir aus nie gemischt. Was mir gut gefällt, ist bei vielen Rezepten am Ende die Tabelle „Tausch mal“, in der der Leser Anregungen bekommt, mit welchen Gemüsesorten bei einem Rezept ein bestimmtes Gemüse austauschbar ist, obwohl man darauf je nach Geschmack vermutlich auch selbst kommt. Ich tausche immer schon gern, wie hier zum Beispiel vorgeschlagen Pfirsiche gegen Nektarinen oder Rucola gegen Basilikum oder Brunnenkresse, weniger allerdings gegen Spinat. Manche Tipps sind arg primär … „Im Sommer sind frische Tomaten eine Wucht“ (S. 169) – und was sind geriebene Tomaten??

Hin und wieder sollte man grundlegend einiges an Wissen mitbringen, oder man muss sich erst durch das Rezept lesen, um zu wissen, worum es sich handelt. Zum Beispiel bei „One-Pot-Tikka-Masala-Ramen“, und was mache ich mit „Thai-Curry-Lack & Käse“ oder dem „Çiğ-Köfte-Style“? Das ist „Klagen“ auf hohem Niveau, denn ich gehöre ganz sicher nicht zur Ansprechgruppe des Buches. Trotzdem finde ich es schade. Aber ich gebe zu, dass die Grundlage der meisten Gerichte wirklich ganz „normales“ Gemüse ist, zumindest im deutschen Bereich, ich lese hier von Pilzen und Auberginen, Zucchini und Knollensellerie, Brokkoli und Karotten, Fenchel und Blumenkohl, Paprika und Tomaten …

Nachdem all diese genannten Gemüsesorten abgehandelt sind, fügen sich dazwischen sieben größere Abschnitte, anhand derer man weiter gliedern kann, was man anstrebt zuzubereiten. Dies sind „Aus der Pfanne“, „Aus dem Ofen“, „Aus dem Topf“, „Aus der Schüssel“, „Auf die Hand“, „Süßes“ und Basics“, und dahinter verbergen sich wirklich leckere Rezepte, bei denen jeweils EIN Gemüse im Mittelpunkt steht, und man kann anhand der Überschrift schon ahnen, wie es verarbeitet wird – in der Küche. Es geht also nicht etwa um das Grillen im Freien, und so eröffnet das Buch einen deutlich weiteren Spielraum für den ganz normalen Alltag.

Das alles steht unter dem Motto der Autorin in ihrem Vorwort: „Ich wünsche dir viel Freude beim Entdecken, Nachkochen, Abwandeln und vor allem beim Genießen. Lass dich inspirieren und sei kreativ!“ Und tatsächlich sind mir beim Durchblättern und hier und da Festlesen einige eigene Ideen gekommen, die ich mir zum Glück schnell notiert habe. Und sobald wieder die Küchenzeit beginnt, werde ich dem Buch mit bisher 9 eigenen Lesezeichen darin noch deutlich näher rücken und mein eigenes, ganz privates Kochbuch ganz sicher um einiges ergänzen.



Bruna Bonaca & Emanuele Mazzaroppi
Al Dente As F*ck ★★★★
Selbst gemachte Pasta, bei der sogar Nonnas ins Schwärmen geraten
Rezepte zwischen Tradition und Rebellion
riva 2026 · 176 S. · 26,00 € · 978-3-7423-3016-1

Das ist ein endloser Titel, fast schon eine kleine Erzählung. Ungewöhnlich in jedem Fall, und man muss sich erst daran gewöhnen, denn dieses Buch ist einfach anders. Diese Feststellung ist jetzt nicht sehr hilfreich für den Leser, macht aber eben hoffentlich deutlich, welch ein ungewöhnliches Buch dies ist.

Blättert man es wieder zunächst einmal für den ersten Eindruck durch, stößt man nicht nur auf konkrete Gerichte, sondern sozusagen auf Teile, die man fast als Lehrbuch bezeichnen könnte, und der Leser erfährt viel, was er ganz gar nicht so genau wissen will. Jedenfalls ist es mir so gegangen, und deshalb habe ich auch ganz viel davon schnell wieder vergessen – interessant war es trotzdem allemal. Und es ist auch nicht so, dass es hoch komplizierte oder gar wissenschaftlich aufbereitete Texte sind, aber sie gegen immer bis ins allerletzte Detail. Ich bin jetzt gerade zum Beispiel auf Seite 46/47 – es handelt sich in der Regel beim Text immer um wenigstens eine Aufschlagseite, meist um mehrere – mit dem Titel Grundregeln für den Umgang mit Teig. Bislang kamen mir Nudeln immer relativ einfach her vom Teig, aber dieses Buch füllt damit tatsächlich 12 Seiten, mit

sehr knappem Text und pro Aufschlagseite 24 kleinen Fotos, die auch die geringste Handbewegung bei Bearbeiten einfangen; manchmal sind sie so ähnlich, dass man glaubt ein Suchrätsel vor sich zu haben: „Suche den Unterschied“. Ich gebe hier mal ein Beispiel, denn man muss mit der Art klarkommen, sonst ist dieses Buch ein Fehlkauf. Es ist die Beschreibung von Tagliolini:

> Eierteig superdünn ausrollen – stell dir Zigarettenpapier vor, nur essbar. Den Teig mit Semolina-Grieß bestreuen und so sachte falten wie einen Liebesbrief. Von den Enden her mehrmals zur Mitte hin einrollen. In feine Streifen scheiben, 2–3 mm breit. Nudeln entfalten, mit den Fingern auflockern und schnellstens kochen. Sie sind zerbrechlich, aber zauberhaft. Mit Butter, Zitrone, Trüffel oder sonst etwas Noblem anrichten. (S. 55)

Dazu sechs Fotos. Aber es ist erstaunlich, wie schnell man sich an so etwas gewöhnt. Erst von mir herzlich belächelt, wenn nicht belacht, fand ich es irgendwann beim Durchstöbern interessant, dann spannend und am Ende absolut nötig.

Dieses Buch ist eine Unterhaltung zwischen Autor und Leser. Man sollte sich die Zeit nehmen. Und man kann ja schließlich auch ein paar Jahre daran lesen, wenn’s einem gehört …

Inhalt

Saint John: Sommer
Vom Feiern und Genießen in der warmen Jahreszeit
Unsere Feste und Gerichte

Christian Verlag 2026 · 240 S. · 32,95 € · 978-3-98951-073-9

Jamie Oliver: BBQ
Einfach genial grillen

DK Verlag 2026 · 256 S. · 28,00 € · 978-3-8310-5361-2

Michaela Fuchs: Sommerhausküche
Rezepte für die schönste Zeit im Norden
Lieblingsgerichte aus Finnland, Schweden, Norwegen und Dänemark

Christian Verlag 2026 · 208 S. · 29,99 € · 978-3-98951-098-2

Stefanie Hiekmann: Jeden Tag Gemüse
Vegetarische Gemüseküche
150 Rezepte und über 350 Varianten

DK Verlag 2026 · 224 S. · 25,00 € · 978-3-8310-5294-3

www.alliteratus.com
www.facebook.com/alliteratus
www.instagram.com/alliteratus_magazin
https://alliteratus.substack.com

Bruna Bonaca & Emanuele Mazzaroppi: Al Dente As F*ck
Selbst gemachte Pasta, bei der sogar Nonnas
ins Schwärmen geraten
Rezepte zwischen Tradition und Rebellion

riva 2026 · 176 S. · 26,00 € · 978-3-7423-3016-1