

Kochbücher (2)

Franz Joachim Schultz

Astrid van Nahl

Bettina Burger

Bernhard Hubner

Natalie Korobzow

Elena Kulagin





Anna del Conte: Geheimnisse meiner italienischen Küche. Der Rezept- und Geschichtsschatz meiner fast 100-jährigen Nonna. a.d. Italienischen von Manuela Schomann. ars vivendi 2022 · 328 S. · 34.00 · 978-3-7472-0413-9 ★★★★★

In der Tat: Anna del Conte ist fast hundert: 1925 wurde sie in Mailand geboren. Als Au-pair kam sie nach England und ist dort geblieben. Dass die Mailänder Küche für sie immer noch von Bedeutung ist, merkt man immer in diesem Buch. Wichtig ist, was sie ganz zu Beginn ihrer Einführung schreibt: „Jedes Kapitel ist einer bestimmten Zutat oder einer Gruppe von miteinander verwandten Zutaten gewidmet. Ich habe dazu die meiner Meinung nach wichtigsten

Zutaten ausgewählt. In jedem Kapitel finden Sie dazu Rezepte, bei denen die entsprechende Zutat entweder die Hauptrolle spielt oder dem Gericht eine besondere Note verleiht.“ (S. 10)

Ein Beispiel aus dem Kapitel zum Essig: Die „Lammschulter süßsauer“ wird in einer Marinade aus 150 ml Weinessig zusammen mit anderen Zutaten mindestens 4 Stunden lang eingelegt. Ausprobieren. Schmeckt köstlich!

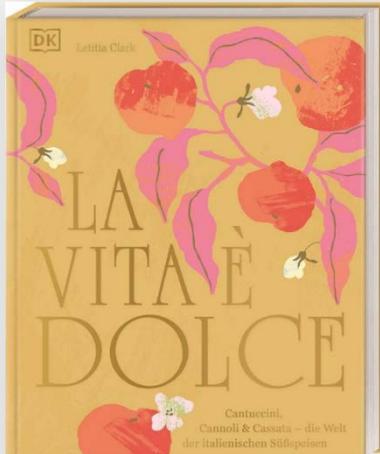
Man kann nach diesen Zutaten auswählen. Man kann sich aber auch ganz frei ein leckeres italienisches Menü zusammenstellen. Die Gnocchi oder Nudeln kann man z. B. mit einer „Salsa al Gorgonzola“ servieren (aus dem Käse-Kapitel, S. 192). Die bereits genannte Lammschulter könnte als Hauptgang gereicht werden. Eine andere Möglichkeit wäre ein „Osso buco“ nach Mailänder Art (S. 228). Traditionell reicht man dazu ein „Risotto giallo“ (ein gelbes Risotto). Aber vielleicht probiert man auch mal ein „Risotto al limone“, also ein Zitronen-Risotto. Der Mann der Autorin war skeptisch, „für ihn klang es ziemlich blass und fade. Aber schon nach dem ersten Löffel war er überzeugt“. (S. 44)

Das Buch hat natürlich auch einige Fischrezepte zu bieten, z. B. ein „Bündel aus Seeteufel und gegrillter Paprika“. Anna del Conte schreibt dazu: „Als ich dieses Rezept ausprobierte, aber keinen ersten Gang dazu gekocht hatte, legte ich einfach ein paar gedämpfte Kartoffeln rund um den Fisch, damit das Gericht sättigender war.“ (S. 124) Etwas trocken, denken Sie vielleicht. Stimmt nicht. Durch den Paprika wird das vermieden. Eine geeignete Nachspeise findet man auch in diesem Buch. In der Erdbeerzeit etwa „Erdbeeren und Orange“ (S. 225), mit einem süßen Moscato schmeckt das ausgezeichnet. Oder ein „Bavarese di mascarpone“. Als Aromazutat empfiehlt die Autorin 3 EL Amaretto, möglich ist aber auch stattdessen ebenso viel Grand Marnier.

Das gefällt mir an diesem Buch: Anna del Conte nennt zu den meisten Rezepten Variationen, bei denen man sich nach dem eigenen Geschmack richten kann. Ganz zu Beginn erzählt sie auch, was in einer italienischen Speisekammer sein muss. (S. 16f.) Wenn Olivenöl, dann muss es natürlich eine ausgezeichnete Sorte sein.

Am Ende des Buches findet man einige Standardrezepte: für Hühner- und Fleischbrühe, Gemüsebrühe, Bechamelsauce u. a. Anna de Conte rät: „Lassen Sie sich von meinen Rezepten inspirieren und probieren Sie eigene Kreationen aus, ganz nach Ihrem Geschmack. Wenn Sie erst einmal ein Gefühl dafür entwickelt haben, wie Sie einem Gericht eine echte italienische Note verleihen, brauchen Sie, zu meinem Bedauern, kaum mehr meine Unterstützung.“ (S. 10)

Mindestens so genussvoll wie die von ihr vorgestellten Gerichte sind die von ihr immer wieder eingefügten Kommentare und Geschichten. Machen Sie doch mal einen italienischen Abend für Ihre Freunde. In diesem Buch finden Sie dazu viele Anregungen. FRANZ JOACHIM SCHULTZ



Letitia Clark: La Vita é Dolce. Cantuccini, Cannoli & Cassata – die Welt der italienischen Süßspeisen. A.d. Englischen von Claudia Theiss-Passaro. DK 2022 · 272 S. · 29.95 · 978-3-8310-4341-5 ★★★★★

In diesem Buch hat die Autorin italienisch inspirierte Rezepte gesammelt, die alle eine Gemeinsamkeit haben, nämlich dass sie süß sind. Neben den bekannten Klassikern wie Tiramisu, Pannacotta und Gelato finden sich hier zahlreiche andere Rezepte, in die Kapitel für Kekse, Torten, Rührkuchen und Biskuit, Desserts zum Löffeln, Hefeteig und Frittiertes und schließlich Eis sortiert. Neben den Rezepten selbst beinhaltet das Buch eine Menge Fotos, sowie Tipps und Tricks zur Zubereitung dieser Auswahl der Rezepte und italienischer Speisen allgemein. Ich als relativ wählerische Person habe nichts gefunden, was ich auf keinen Fall probieren würde, bis auf einige ungewohnte Zutatenkombinationen, die leichten Argwohn in mir geweckt haben. Dazu später mehr.

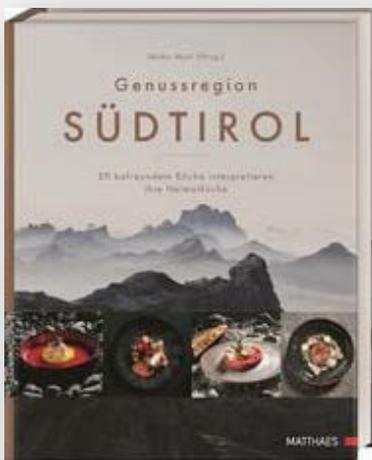
Noch bevor man in dem Buch blättert und die riesige Auswahl der Rezepte sieht, fallen an allererster Stelle der wunderschöne und stabile Einband auf, sowie das relativ große Format. Auch die Seiten sind nicht eintönig weiß, sondern in angenehmen, warmen Pastellfarben gehalten und dazu reich illustriert. Weil das Buch ein Hardcover mit relativ vielen Seiten aus stabilem Papier ist, hatte ich am Anfang Probleme damit, es offen auf dem Tisch zu halten und musste die zwei Hälften mit Gläsern und Dosen stabilisieren, damit sie sich nicht sofort wieder schließen. Nachdem der Buchrücken sich aber an die Position „gewöhnt“ hat, bleibt das Buch jetzt da offen, wo man es aufschlägt – etwas, was bei einem weichen Umschlag unmöglich wäre.

Zwei Rezepte aus dem Buch habe ich zur Probe zubereitet. Das erste war aus der Kategorie „Das wird mir zweifelsfrei gefallen“, nämlich der Lemon Drizzle, ein ursprünglich britischer Zitronenkuchen mit Sirup, diesmal mit gemahlenden Mandeln, Ricotta und Olivenöl. Ich werde den Kuchen nie mehr anders backen, denn das Rezept aus dem Buch war das beste, welches mir je untergekommen ist. Die angegebenen Zutaten und die Anleitung haben zu einem perfekten Kuchen geführt, der unglaublich gut schmeckt und in Rekordzeit aufgegessen wurde.

Das andere Rezept, das ich probiert hatte, war das Pfirsich-Sorbet mit Basilikum aus der Kategorie „Da bin ich mir jetzt nicht so sicher“. Die Kombination ist aber tatsächlich sehr angenehm, wenn auch ungewohnt. Erfolgreich würde ich meinen Versuch, Sorbet ohne eine Eismaschine herzustellen, trotzdem nicht nennen. Das Buch ist daran aber nicht schuld, sondern meine lockere Pi-mal-Daumen-Einstellung zum Kochen und Backen, die dazu geführt hat, dass das Sorbet sich kristallisiert hat – etwas, wovor mich die Anleitung im Buch explizit gewarnt hatte. Dennoch bin ich jetzt eher bereit, Kräuter wie Basilikum, Salbei und Rosmarin in Süßspeisen zu akzeptieren, und sehe den Nutzen einer Eismaschine ein.

Sehr positiv ist schließlich auch, dass obwohl manchmal solche Zutaten wie Kastanienmehl oder gegarte Weizenkörner benutzt und keine Alternativen genannt werden, diese Rezepte sehr selten sind. Der größte Teil des Buches lässt sich nach einem Einkauf im lokalen Supermarkt locker bestreiten. Und falls das zu wenig authentisch für den eigenen Geschmack ist, gibt es hinten im Buch einen Abschnitt zu Grundrezepten, wo man lernt, Früchte selbst zu marinieren, Lemon Curd zu kochen oder Mandeln zu blanchieren.

Nach dem Lob muss ich aber auch das größte Problem des Buchs nennen. Sobald man es aufschlägt, wird man wie durch Magie hungrig, und die Entscheidung, was man als Nächstes backen wird, fällt dank der unendlichen Fülle an Ideen und Rezepten nicht leicht. Daher kann ich nur eine klare Kaufempfehlung aussprechen. ELENA KULAGIN



Mirko Mair (Hg.): Genussregion Südtirol. Elf befreundete Köche interpretieren ihre Heimatküche. Texte: Verena Duregger · Fotos: Uwe Spörl · Matthaes 2022 · 240 S. · 49.90 · 978-3-98541-054-5 ★★★★★

Geschmäcker und Ohrfeigen sind verschieden – an diesen Spruch meiner Oma muss ich immer denken, wenn mir jemand von einer bestimmten Küche vorschwärmt. Wenig wird tatsächlich so unterschiedlich bewertet wie die Küche verschiedener Gegenden und ihre Ergebnisse. Wenn ein Brite von Minzsoßen zum Fleisch oder von Nierenpastete träumt oder ein Deutscher von Schweinshaxe und Sauerkraut, dann drehen solche Vorschläge anderen Nationen den Magen um. Meist liebt jeder das, was er kennt und womit er aufgewachsen ist. Erst in den letzten Jahrzehnten wendet sich das Blatt und bisher fremde Geschmacksrichtungen gewinnen an Beliebtheit, werden vielleicht sogar zum Kult. Hier wird Globalisierung inzwischen gelebt – und als Gegenreaktion auch die Regionalität wieder stärker betont.

Eine Regionalküche, auf die sich besonders viele Genussmenschen verständigen können, ohne dass sie zur internationalen Mode wurde, findet sich im vorliegenden Bildband. Denn dass Südtirol, jener italienisch-österreichisch-deutsche Schmelztiegel am Südrand der Alpen, für Genüsse der richtige Platz ist, stellt für niemanden eine Neuigkeit dar – und doch habe ich noch nirgendwo ein südtiroler Restaurant außerhalb von Südtirol entdeckt. Gehen wir also diesem Phänomen einmal auf den Grund. Und ich warne ein wenig vor: Dieses Buch und die darin vorgestellten Gerichte, Köche und Restaurants haben sämtlich Suchtpotential – dem ich mich allerdings widerspruchslos ergebe.

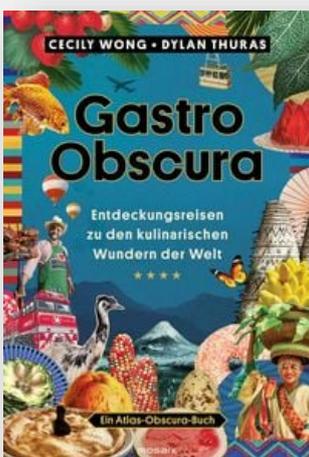
Es ist schon ungewöhnlich, dass sich hier elf Köche als „befreundet“ betrachten. Gerade in der gehobenen Küche ist man eher Konkurrent als Freund, blühen sonst Neid und Missgunst. In seinem Vorwort berichtet Mirko Mair von jahre-, oft jahrzehntelangen engen Freundschaften dieser Elfergruppe. Die meisten eint eine internationale Ausbildung und Erfahrung an vielen Standorten, bevor sie zum Chefkoch, oft in Hotelrestaurants, avancierten. Natürlich hat jeder Vorlieben und Schwerpunkte, vereint sind sie in ihrem Wunsch, aus hochwertigen und gerne regionalen Produkten auf der Basis traditioneller Rezepte Neuinterpretationen und bisher ungewohnte Geschmackssensationen zu kreieren. Hieraus wird aber auch klar, dass dies kein Buch für die Alltagsküche und den

kulinarischen Anfänger ist. Hier geht es um Hohe Schule, um Inszenierung und auch um Werbung für die Produkte und das Können Südtirols.

Aber der Reihe nach. Geordnet sind die Artikel nach den Köchen und ihren Wirkungsstätten, die, Köche wie Hotels/Restaurants, in prächtigen Fotos und mit allen Daten vorgestellt werden. Biografische Details findet man ebenso wie spezielle Vorlieben und Anliegen der Köche, auch wie sie Ideen entwickeln, wird beispielhaft geschildert. Bis hierhin ähnelt das Ganze oft einem hochpreisigen Feinschmeckermagazin, garniert mit etwas kleiner formatierten touristischen Farbfotos der Region und der Hotels, die neben „Arbeitsfotos“ schon Appetit auf mehr als nur ein Essen machen.

Den Höhepunkt der Präsentation bilden aber die Rezepte, meistens sechs pro Küche, die im Titel ihre Hauptbestandteile vorstellen, sodann für jeden Teil des Gerichtes die typischen Zutaten, Mengenangaben und das Procedere vorstellen. Nach einer ausführlichen Beschreibung des Anrichtens fällt der Betrachter dann beinahe in eine höchst angenehme Ohnmacht, wenn er das zugehörige ganzseitige Foto betrachtet. Hierbei wird jedes Gericht auch noch auf einer Unterlage aus dem typischen Stein des Küchenortes präsentiert, mal Schiefer, mal Granit, mal Flusskiesel oder, oder. Spätestens hier trennt sich die Spreu der potenziellen Nachahmer vom Weizen: Sowohl die Zutaten als auch die Arbeitsprozesse stellen Anforderungen, die nur schwer zu erfüllen sind. Das sollte aber niemanden abschrecken, sich dennoch einmal an zumindest den einfacheren Gerichten zu versuchen. Wert ist es das allemal.

Um wenigstens einen ganz oberflächlichen Eindruck von der Art des Vorgestellten zu geben, hier nur wenige Beispiele: Schlutzkrapfen / Schüttelbrot / Ziegenkäse / Afelbalsamico / Hanfsamen; Lammrücken / Pumpernickel / Spargel / Sauce Hollandaise; Traubenkernmehltortelli / Kitzschulter / Schwarzer Trüffel / Spargel; Schaftopfen / Sauerteig / Zirbelnüsschen / Wildkräuter; Carnaroli-Risotto / Blauschimmel / Kloatzenmehl / Barbianer Zwetschge. Na, macht das Appetit? Ich bin einmal sehr direkt und einfach und sage als Fazit: In gewissem Sinne ist dieses Buch eine besonders raffinierte Art der Werbung für Südtirol – für seine Köche und Küche, für die Hotels, die Landschaft, für örtliche Spezialitäten, die, wie im Falle der Produkte der Plose-Quelle z.B. extra vorgestellt werden. Und doch nehme ich das diesem Buch nicht etwa übel, sondern bewundere den Aufwand und die Meisterschaft, mit der all das inszeniert und in sehr informativer und ansprechender Weise beschrieben wird. Grundsätzlich ist ja auch die Verwendbarkeit als Inspiration für eigenes Kochen gegeben, auch wenn vor einem solchen Einsatz deutliche Hürden liegen: Können und Verfügbarkeit in erster Linie. Und doch steht über jeder Seite unsichtbar als Motto: Verlockung. Ich lasse mich sehr gerne verlocken. **BERNHARD HUBNER**



Cecily Wong & Dylan Thuras: Gastro Obscura. Entdeckungsreisen zu den kulinarischen Wundern der Welt. Aus dem Amerikanischen von Jutta Schiborr & Helmut Ertl. Mosaik 2022 · 462 S. · 36.00 · 978-3-442-39402-9 ★★★★★

Zuerst steht hier ein „wichtiger Hinweis“: „Nicht alles in Gastro Obscura sollte gegessen werden. Manche Gerichte in diesem Buch sorgen beim Lesen für Stauen, können beim Verzehr aber schädlich sein. Für den Rest gilt: Probieren Sie es aus.“ (S. 2) Ich würde sagen: Es ist alles Geschmackssache. Viele Gerichte, die hier

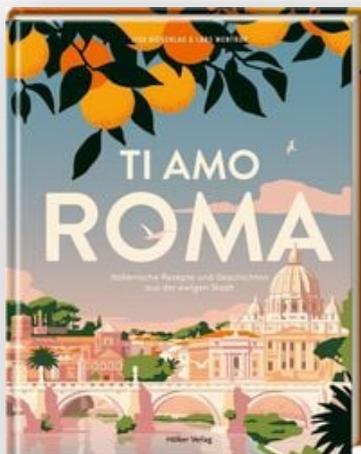
vorgestellt werden, liegen weit außerhalb des Geschmacks eines normalen Mitteleuropäers, oder es gibt andere Vorbehalte. Das gilt auch für die Rezepte (es sind nicht viele), die präsentiert werden. Wer will schon das ausprobieren, was der Massenmörder Mao angeblich jeden Tag gegessen hat: „Rot geschmorter Schweinebauch, Hon Shao Rou“. (S. 148) Ansonsten sollte man neugierig sein. Ich selber habe vor vielen Jahren auf dem Markt von Marrakesch einige Male das gegessen, was in den großen Töpfen der Garküchen brodelte, und ich lebe noch. Immerhin war alles lange gut durchgekocht. Aber was da drin war, wusste ich nicht. Kamelmilz etwa. (S. 204) In Hessen gilt: Das Innere der Leberwurst ist noch lange nicht erforscht. Das gilt wahrscheinlich auch für den bayerischen Leberkäse.

Ansonsten ist dies ein schönes Buch, in das man sich stundenlang vertiefen könnte, um zu erfahren, welche kuriosen Dinge weltweit gegessen werden. Ich hätte auch dieses Buch lieber mit „Gastro Kuriosa“ betitelt. Egal. Das Buch ist schön gemacht, zu jedem Gericht bekommt man ausführliche Informationen, auch zu den Besonderheiten, die man in Deutschland genießen kann: Handkäse mit Musik, Spaghetti-Eis, Bamberger Rauchbier, Eiswein u. a. (S. 32–35) Haben Sie schon den ukrainischen Digestif Yanhelivka probiert? Oder den tschechischen Becherovka? (S. 61) „Ursprünglich eine medizinische Rezeptur“, für mich ein Brechmittel, und da fängt es schon an mit dem Geschmack, der eben sehr unterschiedlich ist.

Das zeigt auch der Handkäse mit Musik, der für einige Mitmenschen völlig ungenießbar ist. Anders gesagt: In diesem Buch lernt man Speisen kennen, die dort, wo sie gegessen werden, was ganz Normales sind. Hierzulande würde man ausrufen: Ekelhaft! Nehmen wir z. B. *Awarma*, ein Lammschwanz-Confit, das im Libanon zum Frühstück mit Eiern verspeist wird. Was darüber und über die Fettschwanzschafe auf der nächsten Seite berichtet wird (S. 115f.) ist für mich nicht appetitanregend, obwohl ich ansonsten ziemlich neugierig bin, wenn es um fremde Speisen geht. Das schottische *Haggis* habe ich mir erspart, doch Kartoffelchips mit *Haggis*-Geschmack oder einen *Haggis*-Pie fand ich gar nicht so schlecht. Und vielleicht fahre ich demnächst mal zum schottischen *Haggis*-Weitwurf-Wettbewerb, um zu erleben, wer den bestehenden Weltrekord (66 Meter) überbietet. Zur Erinnerung: Hier handelt es sich um einen Schafsmagen, der mit Schafsinnereien, Zwiebeln, Hafermehl, Nierenfett und Gewürzen gefüllt wird. (S. 24f.)

Die Mopane-Raupen isst man in Simbabwe, über das Internet kann man sie beziehen. „Ihr erdig-pflanzliches Aroma hat eine würzige Note, die manche mit einem durchgebratenen Steak vergleichen. (S. 235) Sehr proteinhaltig, aber mir wird es nicht in den Sinn kommen, sie zu bestellen. Auch wohl keine *Jumiles*, Käfer mit Zimtgeschmack, die man für wenig Geld in Mexiko auf dem Markt kaufen kann. (S. 385) Dann stößt man bei der Lektüre auf Speisen, die man ohne Probleme zu sich nehmen wird, z.B. die Milchtarte, die in Südafrika sehr beliebt ist. Dazu gibt es mal wieder ein Rezept mit Zutaten, die man auch hierzulande bekommt. (S. 234) Wie wäre es mit einem Snack aus geliertem Blut? Sehr beliebt in Chile. (S. 421) Gab es zum Abendmahl Brot und Wein für Jesus und seine Jünger? Oder doch ein gebratenes Meerschweinchen mit *Chicha*, dem peruanischen Trankopfer? (S. 430)

Wie schon gesagt: Man kann sich in dieses Buch vertiefen, man kann einiges probieren. Die vielen Fotos können dazu verleiten. Lassen Sie sich überraschen! Es bleibt zu vermerken, dass es sich um ein „Atlas-Obscura-Buch“ handelt. Es gibt nämlich noch den „Atlas Obscura“ (978-3-442-39318-3), darin werden die „Entdeckungsreisen zu den verborgenen Wundern der Welt“ vorgestellt. Das ist kein gewöhnlicher Reiseführer. „Er ist vor allen Dingen ein Buch zum Lesen und Träumen – ein Panorama unerwarteter, bizarrer und mysteriöser Dinge, eine Reise zu den absonderlichsten und verrücktesten Orten der Welt.“ Weitere Informationen ► [hier](#).



Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: Ti amo Roma. Italienische Rezepte und Geschichten aus der Ewigen Stadt. Hölker 2023 · 176 S. · 30.00 · 978-3-88117-298-1 ★★★★★(★)

Das Duo Lisa Nieschlag und Lars Wentrup ist unschlagbar, wenn es um Kochbücher geht. Gemeinsam haben die beiden schon viele Orte kulinarisch für den Hölker-Verlag bereist von New York über Kanada bis hin zu heimischen Weihnachtsmärkten in Nürnberg, Köln oder Münster. Immer verknüpfen sie Rezepte mit einer besonderen Präsentation des Ortes, die die Atmosphäre so einfängt, als wäre man gerade selbst da.

Alle Rezepte tauchen mit italienischem und deutschem Namen auf. Die Kategorien sind dabei ungewöhnlich: Die beiden sortieren ihre Rezepte nicht etwa nach Arten von Essen, sondern nach den Gelegenheiten, zu denen man dieses Essen in Rom vielleicht zu sich nehmen würde. Deswegen findet man im Kapitel „La dolce vita – Schlendern durch die ewige Stadt“ diverse Pizzen direkt neben köstlichen Amaretti morbidi con pistacchi und im Kapitel „Auf einen Aperitivo mit Freunden“ findet man bunte Kleinigkeiten wie Bruschetta und Gratinierte Aprikosen mit Ricottacreme, aber auch ganze Mahlzeiten wie Pasta mit Bohnen oder Gefüllte Auberginenröllchen mit Tomatensoße. Im Kapitel „Cena in famiglia“ genießt man beim Abendessen in der Familie Exotisches wie Ochsenschwanzragout, aber auch Klassiker wie Tiramisu. In „La grande bellezza“ schließlich wartet das überraschendste Gericht des ganzen Kochbuchs: Spaghetti mit Käse und Pfeffer. Ja, genau, mehr nicht. „Schmeckt das?“ war mein erster Gedanke. „Braucht man dafür ein Rezept?“ naturgemäß der zweite. Die Antwort auf diese Fragen ist „Ja!“ Perfektion liegt eben manchmal in der Schlichtheit. Ein anderes Rezept, ähnlich schlicht, nur mit Butter und Zitrone, hat uns so gut gefallen, dass wir es mehrfach nachgekocht haben. Auch wenn man durch die Butter danach immer ein wenig am Ende ist. Auch Getränke gibt es, z.B. Limoncello Tonic.

Das Besondere an den Kochbüchern von Nieschlag und Wentrup ist auch, dass sie Geschichten rund um den Ort, um den es im Kochbuch geht, in die Kapitel integrieren. Für diejenigen, die noch eine Extra-Portion Rom möchten (wenn sie bei der ganzen Butter noch Platz haben), ist das eine tolle Art, noch tiefer in die Stadt einzutauchen. Wenn ich etwas bemängeln müsste, dann würde ich anmerken, dass mir bei zu vielen Rezepten Fotos dazu fehlen. Es sind nicht viele aufs ganze Buch gerechnet, aber ich persönlich brauche zu einem Gericht immer etwas Visuelles. Es wäre etwas anderes, wenn diese Fotos zugunsten von großartigen Aufnahmen von Rom fehlen würden, aber teilweise hat man einfach nur eine Goßaufnahme von – zugegebenermaßen appetitlichen, aber eben einfach nur – Tomaten, wo man eigentlich gerne die frittierten Reisbällchen von der Seite gegenüber sehen möchte.

Ich bin letztes Jahr zum ersten Mal in Rom gewesen und als ich dieses Kochbuch geöffnet habe, war ich plötzlich wieder dort. Die Formulierung „Der einzigartige Zauber Roms“, wie die Autoren das Vorwort einleiten, hätte auf mich vor dem letzten Jahr vielleicht noch etwas überzogen und wie ein Versatzstück gewirkt. Aber jetzt, da ich selbst da war, muss ich sagen: Ja, ich habe ihn gesehen, den einzigartigen Zauber Roms. NATALIE

KOROBZOW



Ufa-Revue (Hrsg.): Hof Chuchi: Lieblingsrezepte von Schweizer Bäuerinnen und Bauern. atVerlag 2023 · 232 S. · 38.00 · 978-3-03902-195-6 ★★★★★

„Immer mehr Menschen entscheiden sich beim Einkauf und in der Küche bewusst für Lebensmittel aus einheimischer, meist lokaler Herkunft. Sie wollen wissen, woher die Produkte kommen, wie die Tiere aufgezogen wurden und wo das Getreide gewachsen ist, das schliesslich auf ihrem Teller landet.“ So steht es auf dem Cover dieses wunderbaren Buches. Für mich ist das ein sehr schöner Ansatz, weil er einmal nicht alle verdammt und denen ein schlechtes Gewissen macht, die es heute noch wagen, Fleisch zu essen und das auch kundzutun. Insgesamt dürfte man wohl dieses Buch in großen Teilen als ein Kochbuch aus der Schweizer Küche bezeichnen, mit Gerichten, die sich aus dem Hofalltag bei den drei hier vorgestellten Bauernfamilien ergeben, die von ihrer Landwirtschaft leben.

Dieses Kochbuch ist in Zusammenarbeit mit der Ufa-Revue entstanden, dem Fachmagazin für die Schweizer Landwirtschaft. Das stellt alles darin Gesagte auf eine solide und vertrauenswürdige Grundlage. Der Leser erfährt dafür viel: vom Leben der besagten Bauernfamilien, von den so unterschiedlichen Herausforderungen dieses Lebens, von dem, was die Schweizer Landwirtschaft so besonders macht, und natürlich von dem, was diese Schweizer selbst essen und wie sie ihre eigenen Produkte verwerten. Wenn man sich erst ein bisschen durch das Buch liest, ohne speziell nur auf Rezepte zu achten, dann ergibt sich ein schönes klares und abgerundetes Bild von den Herausforderungen eines solch bäuerlichen Lebens, um die man die Familien zum Teil bemitleiden, zum Teil auch beneiden wird.

Ich hatte und habe zu Beginn ein paar „Probleme“ – dachte ich doch, dass die Schweizer Deutsch sprechen und ich das Buch in meiner Sprache lesen kann. Das kann ich auch, aber trotzdem gelange ich immer mal an meine Grenzen und muss einen Freund fragen, die Liste wächst. Was ist „Knöpflimehl“ und was ist eigentlich „Chuchi“? Dass „Baumnüsse“ Walnüsse sind, habe ich bei meinem letzten Aufenthalt in Zürich gelernt, und „Ziger“ erweist sich rasch als ein fettarmer Frischkäse, der offenbar aber nicht von der Ziege kommt. Es ist spannend, in dem Buch zu lesen, und immer wieder erschließt sich mir ein Stückchen fremde Welt – und doch so nah –, was ich ungemein faszinierend finde. Und fast überkommt mich Wehmut, wenn ich das Kartoffelrezept mit dem Wiesenkräuterquark lese, für das man mal eben auf einer naturbelassenen Wiese „Löwenzahn, Kerbel, Brennessel, Ehrenpreis, Spitzwegerich, Schlüsselblume, Feldthymian, Brunnenkresse, Hirtentäschel, Taubnessel, Rotklee, Bärlauch, Baumtropfen, wilden Majoran und Gänsefuß“ (S. 82) holen möge.

Es sind drei Bauernfamilien, Schweizer Bäuerinnen und Bauern, die den Leser hier einladen in ihren Betrieb und ihre Küchen, in denen ihre Lieblingsrezepte umgesetzt werden, „Klassiker und Alltagsgerichte, überraschende Kreationen und regionale Spezialitäten“ (Covertext), und alles unter Vermeidung von „Foodwaste“.

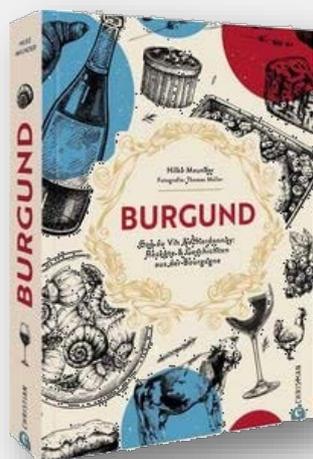
Dieses Kochbuch porträtiert drei Bauernfamilien in ihrem Hofalltag, die erzählen, was es bedeutet, heutzutage von der Landwirtschaft zu leben. Die Bäuerinnen und Bauern holen uns in ihre Küchen und präsentieren 80 Rezepte: Klassiker und Familienrezepte, überraschende Kreationen und regionale Spezialitäten ergeben ein

buntes Panorama der Koch- und Esskultur der ländlichen Schweiz. Als Zugabe ist zu jedem Rezept ein Küchentipp aufgeführt. Vieles lässt sich selbst herstellen, Abfälle werden vermieden, und der Arbeitsaufwand wird durch praktische Tricks erleichtert. Ein unverstellter, wertschätzender Blick auf die Schweizer Landwirtschaft und ihre Erzeugnisse, die wir alle lieben.

Es ist eine bunte Mischung, die den Leser erwartet. Da liest man zum Beispiel ein paar Seiten „Hirsche, Schafe und alte Hochstamm-bäume“, an denen sechs Personen beteiligt sind, sieht dazu die faszinierendsten Fotos von diesem Betrieb und von der Landschaft, wird übergeleitet vom „Getreide“ zum Thema „Fleisch“ und artgerechter Haltung und Fütterung, und landet schließlich bei köstlichen Rezepten (sofern man nicht vegan oder vegetarisch ist): Carpaccio von der Kalbszunge mit Senf-Honig-Vinaigrette oder eine Brätpastete oder Schweinshalssteaks mit Zwetschgenfüllung. Es folgt das Kapitel „Kartoffeln“, und ich fange an zu verstehen, dass sich nach einem einführenden Text die Rezepte jeweils dem Hauptthema anpassen. Das sind in Folge „Milchprodukte und Eier“, „Gemüse“, „Obst und Beeren“ und als Abschluss „Landwirtschaftliche Nischenprodukte“.

Die Verbindung landwirtschaftlicher Themen mit den Menschen, die inmitten dieser Bedingungen leben und arbeiten, mit Rezepten zu Produkten, die bei ihrer Arbeit anfallen, macht das Buch außergewöhnlich, weil es Zusammenhänge aufzeigt, die man wohl schon zur Kenntnis genommen hat, von denen aber vieles einfach im Raum stehen geblieben ist. Hier zeigt sich der Kreislauf, wie alles ineinandergreift: angefangen bei der Aufzucht und dem Umgang mit Tieren und Pflanzen und ihrem direkten Bezug zu unserem jeweiligen Leben. Wer sich intensiv mit diesem Buch beschäftigt, hat nicht nur vieles darüber gelernt, woher Produkte kommen, wie Tiere aufgezogen werden und wie und wo Getreide wächst. Man hat auch gleich ein wunderbares Koch- und Backbuch an der Hand, das regionale Spezialitäten serviert und gut nachmachen lässt, da sowohl Zutaten als auch die einzelnen Arbeitsschritte in Wort und Bild klar und anschaulich beschrieben sind, zumal man immer auch das fertige Ergebnis auf einem sehr ansprechenden Foto serviert bekommt.

Für alle, die einerseits gern mal etwas Besonderes kochen und ausprobieren möchten, und alle, die auch etwas zu den Hintergründen wissen möchten, über die man sich oft ganz falsche Vorstellungen gemacht hat. **ASTRID VAN NAHL**



Hilke Mauder: Burgund. Coq au Vin & Chardonnay. Rezepte & Geschichten aus der Bourgogne. Mit Fotos von Thomas Müller.
Christian 2023 · 256 S. · 39.99 · 978-3-95961-751-2 ★★★★★

Dieses Buch ist weit mehr als ein Kochbuch. Aber allein schon wegen der Rezepte ist es empfehlenswert. Dabei wird auch auf Faux-Pas hingewiesen, die man vermeiden muss. Beim berühmten Boeuf bourguignon sollte man weder Knoblauch noch mediterrane Kräuter, schon gar kein Olivenöl verwenden. Diese Zutaten sind im Burgund nicht heimisch. Verwendet werden Butter und der Pinot noir aus dem Burgund.

(S. 188) Bekannte Köche haben Rezepte beige-steuert – als da sind „Andouillette au Chablis“, „Carpe au vin rouge“, „Lapin à la moutarde de Dijon“ u. a. „Die Andouillette ist eine Wurst aus Innereien, die es überall in Frankreich gibt – doch jede Region hat ihre eigene Art.“ Man kann sie mit Marc de Bourgogne oder Pflaumenschnaps flambieren. (S. 166f.) Dazu ist anzumerken: Sicher gibt es Vegetarier im

Burgund, aber die meisten Rezepte in diesem Buch sind nicht für sie. Schnecken (S. 40) dürften auch nicht auf ihrem Speiseplan stehen. Da entgeht ihnen was. In dem Artikel über die Schneckenzüchterin Martine Belin (S. 44f.) erfahren wir einiges über diese Spezialität. Diese Artikel und andere Geschichten machen dieses Buch besonders lesenswert. Die berühmten Weinregionen werden vorgestellt (S. 28 f.), die Charolais-Rinder (S. 176f.), die Käsesorten (S. 108f.), und „Das Beste vom Schwein“ darf auch nicht fehlen (S. 160ff.) ebenso wenig wie die Geflügel aus der Bresse (S. 146ff.). Feines Bier wird auch im Burgund gebraut (S. 36f.). Seine Reise durch die Bourgogne kann man nach den Märkten ausrichten, von denen einige vorgestellt werden (S. 88f.). Ich empfehle da noch den Markt von Châtillon-sur-Chalaronne (samstags) in der und um die alte Markthalle.

Vegetarische Gerichte findet man natürlich auch in diesem Buch. Zum Beispiel die „Tarte aux poireaux“, wo der Lauch so richtig zur Geltung kommt (S. 104), die Karotten aus dem Nivernais (S. 99) und einige andere. Sehr lecker sind auch die Cornichons, denen ein eigener Artikel gewidmet ist (S. 96f.) Feine Backwaren werden vorgestellt, z. B. der Gewürzkuchen („Pain d'épices“, S. 234), oder die „Gargaisses de Borgogne“, das sind kleine in Fett gebackene Krapfen, die gerne zur Karnevalszeit auf den Tisch kommen (S. 244). Und ein Menü startet man mit einem Kir aus dem Cassis de Bourgogne und dem Aligoté, diesem kräftigen Weißwein oder mit Champagne („Kir royal“, S. 20f.) Insgesamt kann man sagen: Wir sind im Schlemmerland! Hilke Maunder kennt sich im Burgund aus, ja in ganz Frankreich. In ihrem ► [Blog](#) findet man viele dazu viele Informationen. FRANZ JOACHIM SCHULTZ



Svenja Mattner-Shahi & Britta Welzer: Koch dich nach Frankreich. 30 genussvolle Fernweh-Rezepte. EMF 2023 · 80 S. · 12.00 · 978-3-7459-1498-6 ★★★★★

Es ist ein kleines dünnes Büchlein, der Einband in den französischen Nationalfarben blau-weiß-rot gehalten, mit stilisierten Zeichnungen, und allesamt symbolisieren etwas, das man automatisch mit Frankreich verbindet. Wohl jeder wird wenigstens etwas erkennen: den Eiffelturm oder Notre Dame, die französische Fahne und die Weinflasche, das Baguette und die Kontur des Landes ... Beim Aufschlagen begegnet überraschend ein Foto, ein Blick von oben über die Stadt, hinten der Eiffelturm, in den verhaltenen grauen Farbnu-

ancen, die ich auch seit meinem Studiensemester mit Paris assoziiere. Und dann

beginnt das Kochbuch, ganz persönlich gehalten: Das Vorwort erzählt die hübsche Geschichte, wie die beiden Autorinnen mit ihren Eltern schon als Kinder in den Ferien mit Frankreich samt seiner Sprache und seinem Essen immer wieder in Kontakt kamen, sei es Paris, die Normandie oder Toulouse.

Im Buch zeugen immer wieder Aufschlagseiten mit Fotos von diesem persönlichen Verhältnis. Solche Szenen und Momente kann man nur einfangen, wenn man ein Land oder einen Ort liebt: das Fahrrad mit seinem Einkaufskorb voller Flieder und Baguettes; ein blütenumranktes Fenster, davor Weinfässer und sehr schlichte Holztische; Croissants in einem Schaufenster; ein karges Backsteinhaus; zwei Männer im Weinberg, eine alte Kirche, ein rosenbewachsener Torbogen ... Allein das Blättern in diesem Buch versetzt den erwartungsvollen Leser in gespannte Erwartung.

Nach sechs Seiten Einführung – Bienvenue en France!, Küche und Genuss in Frankreich, Typisch Französisch – beginnt auf Seite 12 der Hauptteil: Rezepte. Sie stehen einfach nacheinander, ohne gliedernde Überschrift, aber man versteht schnell, dass diese 30 Rezepte in etwa Vorspeise, Hauptgericht und Nachspeise oder kleine Snacks zum Kaffee bieten oder Gerichte zu bestimmten Tageszeiten, seien es ofenfrische Madeleines zum Frühstück, für unterwegs eine Croque Madame auf die Hand, eine Maronencremesuppe, Jakobsmuscheln mit fruchtigem Radicchio oder die klassische französische Zwiebelsuppe.

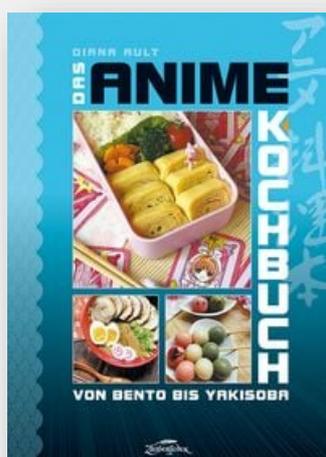


Die Rezepte sind für eine unterschiedliche Anzahl von Personen angelegt oder für eine bestimmte Stückzahl; das lässt sich bei Bedarf recht schnell umrechnen auf das, was man selbst benötigt.

Jedes Rezept – siehe die Fotos oben – ist im Bild festgehalten, so soll es also aussehen. Und das gefällt mir ganz besonders, weil es ohne jeden Schnickschnack ist, ein Tellergericht, das auf jeden weiteren Seitenschmuck verzichtet, allenfalls mal ein Besteck, ein Stück vom Topfdeckel, ein Untersatz. Nichts lenkt hier ab. Und das Essen ist auch nirgendwo aufgestylt, es geht um dieses Rezept und sonst um nichts. Das macht mir das Buch sehr sympathisch.

Noch viel besser ist, dass die dem Foto gegenüberliegende Seite eine sehr präzise Auflistung der benötigten Zutaten bringt; bei Salaten ist das Dressing eigens angegeben, bei Meringue-Törtchen z.B. etwa schön gegliedert der Mürbeteig und das Baiser, die einzelnen Arbeitsschritte gut getrennt und ausführbar. Ist etwas anzumerken, folgt noch über zwei, drei Spaltenzeilen ein „Außerdem“. Hin und wieder gibt es noch auf der Seite einen großen blauen Punkt, einen speziellen Tipp, etwa, wenn man das Rezept auch abwandeln kann oder wenn etwas besonders zu beachten ist.

Ganz am Ende des Buches lese ich erfreut, dass es diese „Koch dich nach ...“-Reihe auch noch für Israel, Japan und Italien gibt. Kann also gut sein, dass wir demnächst noch mehr davon vorstellen! **ASTRID VAN NAHL**



Diana Ault: Das Anime-Kochbuch. Von Bento bis Yakisoba. a.d. Englischen von Claus Koeksal. Zauberfeder 2022 · 144 S. · 34.90 · ab 12 · 978-3-96481-017-5 ★★★★★

Japanische Kochbücher gibt es mittlerweile einige auf dem deutschen Markt – das Anime-Kochbuch sticht aus der Menge hervor, da es sich auf die Speisen konzentriert, die in beliebten Animes auf den Tisch kommen und bei denen sich sicher schon viele Zuschauer gefragt haben, wie sie in Wirklichkeit schmecken. Wenn

nicht gerade wie in *Pokémon* Onigiri mit westlichen Sandwiches überzeichnet werden – oder schlicht in der Synchronisation als Donuts übersetzt sind –, können die Darstellungen verschiedener japanischer Gerichte einem geradezu das Wasser im Mund zusammen laufen lassen.

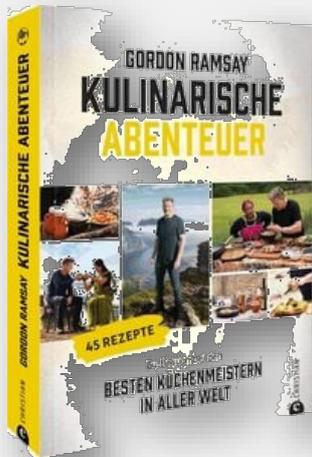
Auch die Einleitung des Kochbuchs weist darauf hin: „Die Hingabe, mit der sich Anime-Schöpfer und Animatoren der Kulinarik widmen, ist äußerst beeindruckend und einer der Aspekte, die den japanischen Zeichentrickfilm von anderen unterscheidet“ (S. 5). Es folgt eine Art Glossar, das verschiedene Zutaten aus der ‚japanischen Speisekammer‘ auflistet, die bei den folgenden Rezepten gebraucht werden – die meisten davon wird man heutzutage in großstädtischen Asia-Märkten problemlos finden; für die weniger häufigen Zutaten wäre es praktisch gewesen, wenn auch eine mögliche Alternative genannt würde.

Die Rezepte selbst sind in „Hauptgerichte“, „Beilagen & Bento“, „Street Food“ und „Getränke & Desserts“ eingeteilt. Zu jedem Rezept gibt es eine kurze Einführung, in der vor allem der Anime vorgestellt wird, aus dem das Gericht stammt. In einem Infokasten stehen die benötigten Zutaten, während das Rezept selbst in nummerierten Einzelschritten erklärt wird. Dazu gibt es noch „Food Facts“ und „Culture Facts“, die über japanische Essgewohnheiten oder auch die Geschichte des Gerichts aufklären. Viele Rezepte sind auch mit schön arrangierten, qualitätvollen Fotos der Speisen illustriert – Bilder aus Animes gibt es allerdings keine, was möglicherweise mit dem jeweiligen Copyright zu tun hat. Zu jedem Rezept gibt es aber zusätzlich zu der Information zum ‚Haupt‘-Anime, aus dem die Inspiration für den Eintrag im Kochbuch stammt, auch eine Liste an anderen Animes, in denen das Gericht (oder ähnliche Varianten) vorkommt.



Tatsächlich kenne ich relativ wenige Animes, die im Kochbuch vorkommen: Gesehen habe ich *Prinzessin Mononoke*, *Yuri!!! On Ice* (mit wirklich köstlich aussehendem Katsudon!), *Weathering with You*, *Ame & Yuki: Die Wolfskinder*, *Ranma ½*, *Dragon Ball*, *Das Mädchen, das durch die Zeit sprang*, *Kikis Kleiner Lieferservice* und natürlich *Sailor Moon*. Ein paar andere kenne ich zumindest dem Namen nach oder habe ich als Manga gelesen. Das tut aber meinem Vergnügen an dem Kochbuch keinen Abbruch, denn auch unabhängig von den inspirierenden Animes deckt das Kochbuch nicht nur eine ziemlich große Bandbreite an Gerichten ab, darunter auch solche, die eben nicht in jedem Kochbuch vorkommen, sondern liefert auch eine ganze Reihe an geschichtlichen und kulturellen Informationen. Besondere Highlights unter den Rezepten sind zum Beispiel Kare, das beliebte japanische Curry, Oyakodon, Omurice, Onigiri, Gyoza, Okonomiyaki, Melonpan, Mochi und Matcha-Eiscreme – und das ist nur eine relativ kleine Auswahl!

Für Anime-Fans, die gerne kochen, aber auch für andere Freunde japanischer Küche und Kultur ist Diana Aults Anime-Kochbuch unbedingt zu empfehlen! **BETTINA BURGER**



Gordon Ramsay: Kulinarische Abenteuer. Zu Besuch bei den besten Küchenmeistern der Welt. Christian 2023 · 290 S. · 39.99 · 978-3-95961-782-6 ★★★★★

Ich muss gestehen, dass ich Gordon Ramsay nicht kannte, aber das liegt zweifellos daran, dass ich keine solchen Fernsehsendungen schaue. Dabei handelt es sich bei diesem Buch offenbar um eine gleichnamige *National-Geographic*-Fernsehserie. In der langen schön geschriebenen Einleitung zum Buch, mit großformatigen Fotos – Landschaft, Essen auf Tellern, Mr Ramsay bei der Arbeit – erzählt er unter anderem,

dass diese *Kulinarischen Abenteuer* beileibe nicht die ersten und einzigen sind: Vielmehr tauchte er bereits 2010 und 2011 für den britischen Sender Channel 4 in Kochtraditionen von Indien, Thailand, Kambodscha, Malaysia und Vietnam ein. Und nun also eine neue kulinarische Reise durch die Welt.

Seine Philosophie ist Gordon Ramsay wichtig, und sie macht ihn auf Anhieb sympathisch. Er berichtet von seiner Vision, wo er als Chefkoch letztlich hinmöchte: „Ich bin immer bereit zu lernen. Ich möchte mein Repertoire erweitern. Ich möchte immer noch die Verletzlichkeit meines 22-jährigen Ichs spüren, damals in Paris, auf meinem Weg der Selbstentdeckung, mit einem Gehalt, das kaum für die Miete reichte.“ (S. 11) Dabei war und ist für ihn wichtig, dass er dabei einen authentischen Einblick in die Kulturen gibt, über den Einblick in deren Küche. Und da geht es ihm nicht nur um lokale Zutaten, sondern auch um Kochmethoden: „Wie wird ein Gericht zubereitet? Wie wird Feuer gemacht? Wie schneidet man einen Falterfisch?“ (S. 12) Auf vieles davon wird man schon beim bloßen Durchblättern in den immer großformatigen Fotos stoßen. Manche von ihnen sind so groß, dass sich eines über eine große Aufschlagseite erstrecken kann, so dass man Details erkennt. Und nur in einer Ecke steht dann ein kurzer Text dazu, in winziger Schrift, damit er ja nicht das Bild stört.

Nach der Einleitung erwarten uns 16 Kapitel, jeweils zwischen 10 und etwas mehr als 20 Seiten; ich nenne die Länder, in denen sie verortet sind: Peru und Marokko, Laos, der Mekong und Neuseeland, Hawaii und Südafrika, Norwegen und Indien, Kroatien und Island, Portugal und Maine, die Great Smoky Mountains, Puerto Rico, Mexiko und Englands Jurassic Coast. Ein weites Feld, quer durch die Kontinente, durch die Welt.

Es sind viele Fotos, die Gordon Ramsay zeigen, entweder bei intensiver Arbeit, oft aber auch mit Menschen, die in den jeweiligen Ländern und Orten an seiner Seite waren. Das macht die Kapitel lebendig, denn diese Menschen kommen auch vor in seinen Texten, sind nicht bloße Statisten. Aber auch Fotos aus dem Land fangen gekonnt dessen Schönheiten und Besonderheiten ein, und sie sind sicherlich oft ungewöhnlich.

Ich habe als erstes das Kapitel zu Island aufgeschlagen, weil ich es von allen am besten kenne, und mich schon über das doppelte stimmungsvolle Eingangsbild gefreut, weil es so gar nicht dem (gängigen Klischee) entspricht, was man von Island erwartet – nämlich Eis und Schnee. Vielmehr zeigte es die unerwartet farbenfrohe Lupinenblüte, hier in einem der offenen Westfjorde. Auch die weiteren Bilder widmen sich mehr dem Land, in durchaus ungewöhnlicher Perspektive, stimmen ein, man sieht auch, wie Muscheln geerntet werden, wie gekocht und grillt wird im Freien, wie sie auf den Weg sind zum heißen Erdboden, um dort in der Erdwärme in



einem Gefäß das unvergleichliche Roggenbrot zu backen. Am Ende dann drei Rezepte, jeweils eine Aufschlagseite, links ein ganzseitiges Foto, rechts das Rezept mit den Zutaten und der Zubereitung. Dieser Aufmachung folgt in etwa jedes der besuchten Länder, so dass die grundlegende Beschreibung gleich bleibt.

Was mir gefällt: die Wahl der Rezepte. Sicherlich hätte man (zumindest für Island, daher ganz sicher auch für andere Länder) Exotischeres wählen können, aber hier sind die natürlichen Zutaten weitgehend so gewählt, dass man die Rezepte tatsächlich bei uns nachkochen kann; da macht es dann nichts, dass man die Muscheln nicht selbst geerntet, den Lachs zum Grillen nicht selbst gefangen hat, und Lammfleisch für das Lamm mit Kräuterkruste findet sich auch in Deutschland. Ich habe viele Rezepte in diesem Buch studiert, bis mich jeweils der Hunger übermannte, und bin auf keine nennenswerten Hindernisse gestoßen.

Ein Kapitel ist noch eigens nennenswert, nämlich „Die Gewürzmärkte Indiens“. Hier habe ich viel Neues gelernt über das Land und seine Küche, werde auch die beiden Rezepte am Ende ausprobieren, das Pandi-Curry und den Gewürz-Reispudding, selbst wenn man da frisch geerntete Gewürze durch solche aus der Streudose ersetzen muss, es sei denn, man versucht in einem betreffenden Laden einzukaufen.

Ist es ein Kochbuch? Ja. Nein. Auch. 45 Rezepte animieren zum Ausprobieren, Nachmachen, Abwandeln, vielleicht auch zum Ausprobieren neuer Methoden. Interessant war für mich aber vor allem die Begegnung mit bislang unbekanntem Kulturen, die man sozusagen in der Praxis des Kochens und Essens kennenlernt. Das ist ein sehr schöner Ansatz, und ich kann mir nicht vorstellen, dass es bei dieser Begegnung mit fremden Kulturen zu irgendwelchen Spannungen oder Missverständnissen kommen könnte. Was für ein wundervoller Ansatz – und haben wir ihn nicht gerade jetzt wirklich nötig in unserer Welt? **ASTRID VAN NAHL**

1. Anna del Conte: Geheimnisse meiner italienischen Küche. Der Rezept- und Geschichtenschatz meiner fast 100-jährigen Nonna. ars vivendi 2022	2
2. Letitia Clark: La Vita é Dolce. Cantuccini, Cannoli & Cassata – die Welt der italienischen Süßspeisen. DK 2022	3
3. Mirko Mair (Hg.): Genussregion Südtirol. Elf befreundete Köche interpretieren ihre Heimatküche. Matthaes 2022.....	4
4. Cecily Wong & Dylan Thuras: Gastro Obscura. Entdeckungsreisen zu den kulinarischen Wundern der Welt. Mosaik 2022	5
5. Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: Ti amo Roma. Italienische Rezepte und Geschichten aus der Ewigen Stadt. Hölker 2023	7
6. Ufa-Revue (Hrsg.): Hof Chuchi: Lieblingsrezepte von Schweizer Bäuerinnen und Bauern. atVerlag 2023.....	8
7. Hilke Maunder: Burgund. Coq au Vin & Chardonnay. Rezepte & Geschichten aus der Bourgogne. Christian 2023	9
8. Svenja Mattner-Shahi & Britta Welzer: Koch dich nach Frankreich. 30 genussvolle Fernweh-Rezepte. EMF 2023.....	10
9. Diana Ault: Das Anime-Kochbuch. Von Bento bis Yakisoba. Zauberfeder 2022	11
10. Gordon Ramsay: Kulinarische Abenteuer. Zu Besuch bei den besten Küchenmeistern der Welt. Christian 2023	13