

KOCHEN UND BACKEN ZUR WEIHNACHTSZEIT



2017



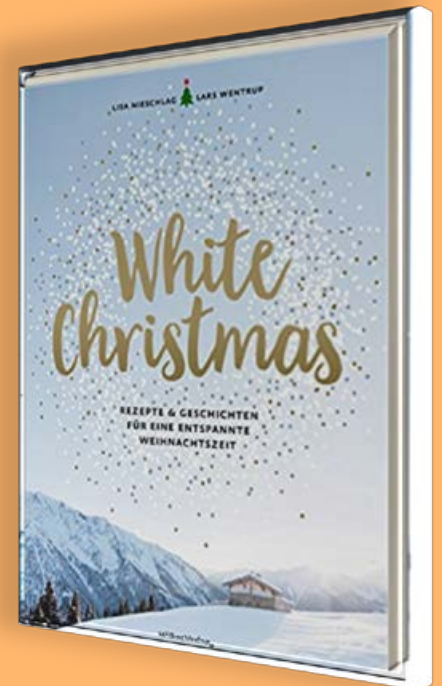


Lisa Nieschlag & Lars Wentrup

White Christmas
Rezepte & Geschichten für eine
entspannte Weihnachtszeit
Fotos von Julia Cawley

Hölker 2017 · 176 Seiten · 24,95 · 978-3-88117-967-6

★★★★★



Man weiß nicht so genau, soll man den Schutzumschlag abnehmen oder nicht – beide Versionen bestechen als Hingucker. Das Buch ist in dunkelblau strukturiertes Papier gebunden,

Der erste Schnee. Flocken wirbeln vor dem Fenster durch die Luft, drinnen zaubert Puderzucker zarte Hauben auf köstliche Plätzchen. Alle Hektik scheint zu verschwinden, die Welt wird leise. Auch wenn weiße Weihnachten selten geworden sind, lebt doch der Traum seit Kindertagen in uns allen. Dieses Buch erfüllt ihn.

das wie Leinen aussieht, dazu die Schrift schlicht weiß; der Schutzumschlag vorn mit dem romantischen Winterbild einer tief verschneiten Hütte mit hell erleuchteten Fenstern und Goldschrift, mit Fotos von köstlichen Gerichten, gekocht oder gebacken. Der knappe Text auf dem Cover stimmt in das Buch ein.

Der gute Eindruck setzt sich im Inneren fort; mindestens eine Seite jeder Aufschlagseite ist ein seitenfüllendes Farbfoto, meist von dem gebackenen oder gekochten Ergebnis, wunderbar angerichtet. Eingestreut sind aber sogar doppelseitige Fotos, die einfach zur winterlich-weihnachtlichen Atmosphäre beitragen, Stimmungen wecken: der weiße Stuhl, von dessen Lehne Kinderhandschuhe hängen; ein Stapel Brennholz vor der Hütte; Pferde vor einer grandiosen Bergkulisse.

Die Fotografin Julia Cawley hat Schneebilder eingefangen, aus der Sehnsucht nach weißer Weihnacht heraus – und sie hat sie gefunden: „im Schwarzwald, in den bayerischen Bergen, in Südtirol. Es sind Schneelandschaften und Winterbilder wie aus unseren Träumen.“ Und genau dazu verleitet das Buch: in einer ruhigen Stunde zu träumen, dem weihnachtlichen Frieden zu begegnen, ein Menü oder Gebäck zu planen, vielleicht schon für das Fest, vielleicht aber auch einfach für gemeinsame Stunden von Familie und Freunden.



In fünf Kapitel gliedert sich dieses Buch: **Sleigh Bells Ring | Naschereien für den Advent.** Hier gibt es Anleitungen für neun kleinere Köstlichkeiten wie Konfekt, Nussecken, Glühweintrüffel. **Winter Wonderland | Wärmendes für kalte Tage.** Eine bunte Mischung mit 14 Rezepten, von süß bis pikant, von heißer Trinkschokolade und Marzipan-Bratäpfeln bis zu diversen Suppen, Eintöpfen, Entenbrust, Ofengemüse, dabei ist auch an Vegetarier und Veganer gedacht. **Dashing Through The Snow | Leckereien zum Verschenken.** Wieder neun Anregungen, zum Teil gleich mit der Idee einer hübschen, ausgefallenen Verpackung: z.B. Gelee, Likör, Chutney, Pesto; ich werde als erstes das Walnussbrot mit Thymian ausprobieren und es vermutlich nicht übers Herz bringen, es zu verschenken. **Have Yourself A Merry Little Christmas | Weihnachtsgebäck.** Acht neue Ideen, bis auf den Quarkstollen und die Linzer Torte ist kein traditionelles Rezept dabei, vielmehr wird bunt zusammengewürfelt: Pflaumentörtchen mit Vanille, Rote-Bete-Schokokuchen, Käsekuchen mit Spekulatius. **O Holy Night! Festliche Menüs.** Zehn Gerichte, die man nach Wahl kombinieren kann, Vorsuppen, Salate, und dann das Abrücken von den gängigen deutschen Weihnachtsgerichten, stattdessen Lammkarree mit Pastinakenstampf und Schalotten oder auch Maronen-Ricotta-Ravioli in Salbei-Zitronen-Sauce. Zwei Desserts runden das Menü ab, Lebkuchenmousse und ein Parfait.

Die Rezepte berechnen sich auf vier bis sechs Personen; sie stehen jeweils dem ganzseitigen Foto gegenüber, schön gegliedert nach einzelnen Bestandteilen des Menüs oder der Gebäckteile. In einer Spalte werden die Zutaten genau gelistet. Daneben dann die Ausführung der einzelnen Schritte, in fortlaufendem Text geschrieben, auch mit Tipps oder Erklärungen versehen, wenn etwas wichtig ist oder leicht abgewandelt werden kann.

Man kann in diesem Buch wunderbar stöbern, weil es so viel mehr ist als ein Koch- oder Backbuch. Man liest sich auch gern hier und da fest, und dazu tragen die zehn Geschichten oder Gedichte bei, die in die Rezepte eingestreut sind, mit Titeln wie „Eine Wintergeschichte“ oder „Der Weihnachtsteller“ oder „Diesmal: Languste oder Lachs“. Die meisten Namen der Verfasser sind mir unbekannt, aber es sind schön zu lesende, schlichte Texte, die etwas von der Ruhe und Gemütlichkeit ausstrahlen, die das ganze Buch vermittelt. Man kann sie auch Kindern vorlesen, vielleicht bevor man gemeinsam einige der leckeren Backrezepte angeht.

Im Register am Ende findet man noch einmal alphabetisch gelistet die (immer sprechenden) Namen der einzelnen Gerichte, sortiert nach dem ersten Buchstaben, so dass man etwa „würzige Trinkschokolade“ unter W findet. Aber das Register ist so übersichtlich gestaltet, mit viel Platz, dass man ganz schnell fündig wird.

Bleibt zu erwähnen der ungemein günstige Preis für ein Buch dieser vorzüglichen äußeren und inhaltlichen Ausstattung! [astrid van nahl]



Clara Hansemann
New York Bakery
Christmas Cookies backen
Rezepte und stimmungsvolle Storys

ill. von Pia von Miller
EMF 2017 · 96 Seiten · 15,99 · 978-3-86355-827-7



Auch dieses Buch ist eine Mischung aus weihnachtlichen Plätzchen- und Kuchenrezepten und Geschichten; ein Buch also, das man nicht einfach nur zum Backen zur Hand nimmt, um ein Rezept zu suchen, sondern in dem es sich durchaus gemütlich schmökern lässt.

Hübsch sind die eingeschobenen Seiten mit Aquarellen, die eine gewisse Stimmung verleihen und auch mit ihrem hellen Hintergrund einen deutlichen Kontrast zu den Farbfotografien der Backwerke bilden, denn letztere werden oftmals auf nahezu schwarzen Seiten präsentiert. Die Aquarelle bilden eine Art Vorspann zu jeder der Geschichten; keine fiktiven, erzählenden Geschichten, sondern kurze Berichte, Einblicke in Typisches in New York: **Under The Christmas Tree | Christmas Shopping | Winterwunderland Central Park | Meeting Santa | Best Christmas Cookies in New York**. Das sind sozusagen die Kapitelüberschriften, unter denen sich dann jeweils sieben bis neun Rezepte verbergen. Attraktiv sind sie ja, aber auch schrecklich bunt, mit leuchtenden Farben, und die Lieblingsfarbe scheint eindeutig Pink zu sein – typisch amerikanisch eben?

Etwas ruhiger, aber nicht weniger beeindruckend, ist die Eislaufbahn im Central Park. Arm in Arm mit den Liebsten gleitet man am Wollman Rink über das Eis und hat dabei einen atemberaubenden Blick auf die Skyline Manhattans mit dem One 57 Tower und dem Plaza Hotel im Vordergrund.

Die wenigen Texte setzen Schlaglichter auf New York, lesen sich ein wenig wie die Beschreibungen aus einem Reiseführer, in denen die Verfasser Empfehlungen und individuelle Tipps aussprechen. Manchmal gibt es dann auch gleich einen Wink, was man dazu eigentlich braucht und am besten einpackt: für ein Picknick **Hot Chocolate Cookies** zum Beispiel, deren Rezept man natürlich in diesem Buch findet.



Bis auf eine Ausnahme, die **Gewürz-Dattel-Hermits** trägt jedes Gebäck einen englischen Namen, auch wenn man die gut hätte übersetzen können, aber so wirkt es insgesamt natürlich authentischer. Üblicherweise ist die Zubereitung in vier, selten nur drei, Arbeitsschritte gegliedert, die einfach und klar formuliert sind. Hier kann beim Nachbacken eigentlich nichts schiefgehen. eine Randspalte nennt die benötigten Zutaten für eine definierte Menge, und gegenüber dann, wie gesagt, ganzseitig das Foto des Gebäckstücks, immer sehr malerisch und dekorativ angerichtet. Manchmal finden sich noch kleine Tipps dazu, etwa, wie man Cranberry-Konfitüre zubereitet, die man zur Füllung von **Linzer Cookies** braucht.

Den Rezepten voraus gehen 15 Seiten „Grundlegendes“: **The Cookie Kitchen**, in der man – überflüssig eigentlich – Küchengeräte vorgestellt bekommt, wie Waage, Teigroller, Ausstechförmchen, Rührgerät. Die hat wohl jeder schon mal gesehen, aber immerhin, die Dinge sind hübsch präsentiert und beschrieben, für den Fall der Fälle. Genauso verhält es sich mit den **Grundzutaten**; hier sieht man samt Beschreibung Mehl, Eier, Zucker, „Food Colouring“, Farbstoffe also, und anderes, mit Hinweisen auf amerikanische Verhältnisse. **Getränke**: Von hier an finden sich dann schon die ersten Rezepte, hier also für typische Heißgetränke in der kalten Jahreszeit. Es folgen weitere Rezepte für **Zuckerguss-Cookies**, **Sugar Cookies** und **Colored Cookies**, dazu die **Alleskönner**, eine etwas wirre Mischung zum – ich sage mal – Aufpeppen von Plätzchen.

Insgesamt ein hübsch gemachtes Buch, betont amerikanisch, wie ja auch der Titel es sagt; um es richtig genießen zu können, sollte man aber schon eine gewisse Begeisterung für Amerika mitbringen ... [astrid van nahl]

Jamie Oliver
Weihnachtskochbuch
a.d. Engl. von Regine Brams & Helmut Ertl

*Dorling Kindersley 2016 · 408 Seiten · 29,95 ·
978-3-8310-3160-3 ★★★★★*

„The naked chef“ lädt zum Weihnachtsdinner ein! In vierzehn Kapiteln präsentiert der englische Starkoch Jamie Oliver Rezepte für die Weihnachtszeit und bleibt seiner Philosophie, die sich in seinen Kochbüchern seit Jahren abzeichnet, treu: Es geht um einfache Rezepte, um die Weihnachtstage mit möglichst wenig (Koch-)





Stress zu überstehen, aber auch um Regionalität und den Umgang mit Essen. Seit Jahren setzt sich Jamie Oliver für einen vernünftigen Umgang mit Essen ein, setzt auf Produkte aus dem biologischen Anbau und zeigt Menschen, dass Kochen Spaß machen kann. Er belehrt nicht, sondern klärt auf. Er macht seinen Lesern immer wieder klar, dass gutes Essen nicht teuer und vor allem auch nicht anstrengend sein muss. Das zeichnet seine Kochbücher aus und hebt ihn von anderen Köchen ab. Auch sein Weihnachtskochbuch folgt dieser Philosophie und ist damit besonders attraktiv.

Dieses Kochbuch überzeugt wie schon seine anderen durch die Aufmachung, aber vor allem durch die Rezepte. Ein Weihnachtessen beginnt mit den „smarten“ Vorspeisen, wie der Klassiker Garnelencocktail, aber es gibt auch neue Ideen, wie eine Bratapfel-Kürbis-Suppe. Das

Kapitel um das „Hauptereignis“, die Hauptspeise also, startet mit Klassikern wie Gänse- oder Rinderbraten. Aber Jamie Oliver, der sich immer wieder auch für nachhaltige und ökologische Tierhaltung einsetzt, stellt auch vegetarische und vegane Hauptspeisen für die Weihnachtstafel vor. Diese überzeugen und laden dazu ein, statt des Rinderbratens vielleicht doch den Nussbraten oder den gefüllten Kürbis auszuprobieren. Auch das Auberginencurry ist unglaublich lecker und überzeugt. Dass Kartoffeln nicht immer als Kartoffel-

brei auf den Teller müssen, zeigt Oliver in einem gesonderten Kapitel und unterstreicht damit die Vielfalt der Lieblingsknolle. Auch Gemüse bekommt

ein Kapitel und hier zeigt der Koch, welche Ideen in ihm schlummern. Er greift alte Gemüsesorten wie Pastinaken, die mittlerweile wieder zu einem In-Gemüse wurden, auf oder stellt verschiedene Rezepte mit dem oft unterschätzten Rosenkohl vor. Manche seiner Speisen sind nicht nur Beilagen, sondern können auch als Hauptspeise gegessen werden.

Verschiedene Saucen-Rezepte folgen und dann geht es schon mit der Resteverwertung los. Jedes Weihnachten

landen unzählige Essensreste im Müll. Das darf nicht sein!! Essen ist kostbar und in einer Welt, in der immer mehr Menschen hungern, sollte auch Weihnachten mit Bedacht eingekauft werden – schließlich sind die Läden am 27. Dezember wieder geöffnet. Man kann auch aus Resten wunderbare Speisen zubereiten und man merkt gar nicht, dass es die Reste von gestern sind. Neben dem Risotto folgen auch wieder Currys aus Gemüseresten oder Pasta-Saucen wie die winterliche Bolognese, die aus dem Braten zubereitet werden kann. Positiv





ist, dass gerade sein Kapitel Resteverwertung sehr viele Rezepte hat, die sich auf die vorangehenden beziehen und so unterschiedliche Anregungen geben. Vor allem in diesem Kapitel liegt der Mehrwert dieses insgesamt sehr schönen Kochbuchs.

Und was wäre Weihnachten ohne Desserts oder Süßes zum Tee bzw. Kaffee? Auch hier schöpft Jamie Oliver alles aus, stellt Klassiker der englischen Küche vor und interpretiert diese neu. Ach ja, der Christmas Pudding oder das Schokotöpfchen ... oder ein Apfelkuchen mit Blutorangen ... oder isländischen Milchreis. Hier findet sich vieles zum Nachkochen in der Winterzeit! Auf die vielen süßen Leckereien folgt noch das Kapitel „Cleveres Geschenke zum Genießen“ und dann wird es mit den „schnittigen Salaten“ plötzlich wieder gesund. Doch auch hier ist Salat nicht einfach Salat, sondern wird mit allerlei Kleinigkeiten aufgepeppt, und auch hier werden noch Reste verwertet. Hat man dann noch Hunger, kommen „Dips, Häppchen und Knabbereien“, die aber auch als vollwertige Mahlzeiten gereicht werden können – etwa der gebackene Camembert mit Rosmarinbrötchen. Selbstverständlich dürfen alkoholische und nichtalkoholische Drinks nicht fehlen. Damit schließt Oliver sein Kochbuch, gibt noch hilfreiche Koch- und Brattipps und somit steht zumindest hinsichtlich der Speisen Weihnachten nichts mehr im Wege!

Die Kapitel werden begleitet mit Bildern aus dem Familienfotoalbum der Olivers: Man sieht Weihnachtsbäume, satte Familien oder die Bescherung im engen Familienkreis. Nach dem Schmökern in diesem wunderbaren Kochbuch kommt nicht nur Vorfreude auf Weihnachten auf, sondern man möchte viele Gäste einladen und all diese wunderbaren Gerichte mit ihnen teilen. Kochen macht Spaß und ist auch nicht so schwer – das beweisen die Kochbücher von Jamie Oliver immer wieder! Und schließlich sollte man auch rechtzeitig sein Weihnachtsessen planen ... Und überhaupt: Ein Großteil der Gerichte muss nicht nur an Weihnachten gekocht werden, sondern passt auch zu winterlichen Wochenenden. [jana mikota]



Lisa Nieschlag & Lars Wentrup
New York Christmas Baking
Fotos von Julia Cawley

Hölker 2017 · 128 Seiten · 19,95 ·
978-3-88117-154-0 ★★★★★



Die beiden sind ein tolles Team! Schon im letzten Jahr haben wir begeistert ► [New York Christmas](#) vorgestellt; da hatten sich die beiden Rezensentinnen sogar entfaltet und etliches nachgekocht und nachgebacken und das mit eigenen Fotos demonstriert.

Und das erste Buch in diesem Themenheft hat das Autorenduo auch geschrieben, zusammen mit derselben tollen Fotografin. Aber während in *New York Christmas* allerlei deftige Gerichte vorgestellt wurden, die durch Cookies nur abgerundet wurden, beschränkt sich dieses Buch auf eben diese „Abrundungen“ und bringt in drei großen Kapiteln insgesamt 40 Rezepte von Gebäck im weitesten Sinne.

Mit „New York Christmas Baking“ erliegen wir ganz der süßen Versuchung, die die Stadt und das Land zu bieten hat. Es werden Kindheitserinnerungen wach: Lisa steigt beim Fotografieren und Inszenieren der Leckereien der Duft der Weihnachtscookies ihrer Großmutter, einer echten New Yorkerin, in die Nase. Ihre Gedanken wandern zurück, machen einen Abstecher über den Atlantischen Ozean in das herrlich duftende Appartement in Manhattan, Familientradition von seiner süßesten Seite.

Eine Geschichte und ein Gedicht rahmen die Rezepte gleichsam ein: zu Beginn ein Auszug aus Truman Capotes „Weihnachtserinnerungen“, erschienen in seinem Buch „Baum der Nacht“, am Ende das Gedicht „New Yorker Weihnachten“ aus Rose Ausländers „Hügel aus Äther unwiderruflich“; eine Seite nur jeweils, verbunden mit einer schönen und stimmungsvollen Fotografie. Überhaupt sind es die Fotos, die dem Buch seinen besonderen Reiz verleihen; zum einen die Fotos von den wunderbar präsentierten Backergebnissen, zum anderen – und noch viel stärker – die Fotos aus New York, Impressionen einer überwältigenden Stadt zur Weihnachtszeit. Der

Blickwinkel macht jedes einzelne Foto zu einer Augenweide, stimmt ein in die Weihnachtszeit, vermittelt wortlos auch ein Bild Amerikas, wie wir es (zumindest in der letzten Zeit)



nicht kennen. Und immer wieder der Gegensatz von Althergebrachtem und höchster Moderne. Natürlich erfüllen viele dieser Bilder unsere Klischees von American Christmas und Way of Life, vor allem der Wahn zum Großen, Übertriebenen; das gilt für Lichterdeko und manch kitschigen Schmuck, bunt, pompös, aufdringlich. Aber daneben gibt es stille Ecken und Winkel, liebevolle Details – und all das einzufangen ist das Verdienst der großen Fotografin: einer, die New York kennt und ganz offensichtlich liebt.

Drei Großkapitel also in diesem Backbuch, grob zu überschreiben mit: Plätzchen, Kuchen, Frühstück. Im amerikanischen Original klingt das schöner: 1) Sweet Christmas Cookies. Whoopie Pies, Snickerdoodles & Co., 2) Holiday Cakes. Pies, Cupcakes & Co., 3) Christmas Breakfast. Bread, Muffins & Buns. Ein Register listet am Ende die einzelnen Backwerke auf.

Die Rezepte sind alle gleich aufgebaut. Eine Seite füllt ein ganzseitiges Farbfoto des gebackenen Traums, immer meisterlich präsentiert, mal auf festlicher Tafel, mal noch auf dem Backblech, mal weihnachtlich dekoriert. Die gegenüberliegende Seite bringt eine kurze Beschreibung des Gebäcks, zu seiner Herkunft oder speziellen Verwendung. Das Rezept gliedert sich in mehrere beschreibende – beinahe hätte ich gesagt: erzählende – Abschnitte zu den einzelnen Arbeitsschritten, daneben eine schmale Spalte „Zutaten“, die als Symbol lustigerweise die Silhouette der Freiheitsstatue hat. Hier sind alle benötigten Dinge minutiös angegeben. Eigentlich kann da gar nichts schiefgehen.

Wieder ein Backbuch, das so viel mehr ist, schon fast ein Hausbuch werden kann, das man alle Jahre wieder hervorholt, wenn die Tage kürzer und kälter werden. Schön! [astrid van nahl]

Elke & Timo Schuster
Zwergenstübchen
Himmlische Backstube

ill. von Eva Zeidler & Manfred Rohrbeck,
Fotos von Axel Waldecker

Kaufmann 2016 · 64 Seiten · 9,95 ·
978-3-7806-2012-5 ★★★★★



Wieder ein wunderschönes Buch aus der Kultreihe des Zwergenstübchen – ein Bilderbuch für die ganz Kleinen mit bunten gezeichneten Bildern, auf denen viel zu entdecken ist und die man ganz unabhängig vom eigentlich „Sinn“ des Buches betrachten kann. Sie erzählen nämlich ohne Worte ihre eigene Geschichte von den Zwergen, wie sie emsig backen und in



der Küche werkeln, aber man sieht sie auch bei allerlei weihnachtlichem Tun, wie sie Geschenke fertigen und Päckchen packen und basteln und lesen und ihre Vorräte prüfen ...

Um die Bilder herum reihen sich die Rezepte, manche davon in schöner alter Schreibschrift geschrieben, mit Zutaten und Zubereitung, und von den fertigen Plätzchen und Kuchen gibt es dann auch noch ein Farbfoto, aufwendig dekoriert und präsentiert. Vielfach sind es die schönen überkommenen Rezepte wie Vanillehörnchen, Waffeln, Sahneplätzchen, auch mal Sahnebonbons, Adventstee oder die spezieller Zwergentaler, bis hin zur großen Festtagstorte.

Zwischen den Rezepten ist immer wieder etwas eingeschoben: die Anleitung, um zum Beispiel Sterne oder Apfelnikoläuse zu basteln, es gibt Schablonen für Figuren, die man übertragen, ausmalen und ausschneiden kann, die sich einfach als Backvorlagen eignen oder mit denen man etwa weihnachtliche Steckfiguren basteln kann. Dazwischen immer mal ein Weihnachtslied, samt Text und Noten. Nichts von allem – auch nicht die Rezepte – erfordert viel Aufwand, und vor allem beim Backen können Kinder sehr schön beteiligt werden.

Ein harmonisch wirkendes Buch, ein bisschen nostalgisch; eine heile Welt, nach der man sich sehnt und die man für ein paar Wochen versuchen kann herbeizuzaubern. Jedenfalls kommt richtig weihnachtliche Stimmung auf, die Vorfreude auf das Fest steigt von Rezept zu Rezept, und die Adventszeit wird zu etwas Besonderem, an dem die ganze Familie teilhaben kann.

Das Buch wurde mir in einer schönen Verpackung mit einem Deckel aus Klarsichtfolie geliefert, und es lagen drei hübsche Ausstechförmchen für Plätzchen bei. [astrid van nahl]

Elke & Timo Schuster
Zwergenstübchen
Lieblings-Weihnachtsrezepte
ill. von Eva Zeidler & Manfred Rohrbeck,
Margret Hoss & Daniela Pohl
Fotos von Axel Waldecker
Kaufmann 2016 · 45 Seiten · 9,95 ·
978-3-7806-20133-0 ★★★★★



Noch ein zweites Buch aus dem Zwergenstübchen – und, in fast identischer Aufmachung, wieder ein Bilderbuch auch für die Jüngsten; die bunten gezeichneten Bilder, die die Zwerge bei ihrem emsigen Tun zeigen, bilden fast ein eigenständiges Bilderbuch neben den vielen Rezepten, die die Zwerge ausprobieren und backen.



Ansonsten gilt für die gesamte Aufmachung des Buches genau das Gleiche, wie oben für die **Himmlische Backstube** beschrieben; das muss hier nicht wiederholt werden. In den „Lieblings-Weihnachtsrezepten“ findet sich aber nichts anderes, keine Lieder, keine Gedichte und auch keine Basteltipps. Dafür sind die Namen der Rezepte einfallsreicher: *Fruchtiger Advents-traum* oder *Gebackene Festtagslichter*.

Viel beachtenswerter ist, dass sich der Kauf beider Bücher nur für absolute Fans der Zwergenstübchen-Reihe lohnt. Es gibt nämlich eine Reihe von Rezepten, die mit identischem Foto und identischer Illustration in beiden Büchern vorkommen, z.B. die *Aprikosen-Plätzchen* oder die *Eisblumen* oder die selbstgemachten *Sahnebonbons*. Bei gleichem Preis hat die um ca. 20 Seiten dickere **Himmlische Backstube** den ungleich größeren Charme, eben durch Einbeziehung von Texten, Liedern und Gedichten und fünf Bastelideen für Kinder sowie die dazugehörigen Schablonen. [astrid van nahl]

Theresa Baumgärtner **Backen in der Winterzeit.**

Fotos von Marina Jerkovic

Brandstätter 2017 · 240 Seiten · 29,90 ·

978-3-7106-0098-2 ★★★★★

Ein aufwendig aufgemachtes Buch, komplett in rotes Leinen gebunden; im Inneren beträgt der Anteil der immer seitenfüllenden Farbfotos mindestens 50 Prozent; Bilder von Menschen, Bilder von schön präsentierendem Gebackenem, Bilder von eindrucksvollen winterlichen Landschaften. Der Verlag verzichtet auf aufwendiges Glanzpapier, die Fotos sind daher nicht ganz so gestochen scharf, und das passt wunderbar zu dem Konzept des Buches: „einfach, liebevoll, natürlich.“

Es ist ein internationales Buch, in vier großen Kapiteln, mit jeweils etwas mehr als 50 Seiten. „Land“, das ist das Alte Land in Deutschland; „Küste“, die Normandie in Frankreich; „Berge“, Tirol in Österreich; „Stadt“, Stockholm in Schweden. Ein sehr persönliches Vorwort stimmt eindrucksvoll ein in Jahreszeiten vom Spätherbst (Apfelernte!) bis in den Jahresbeginn.





Der Winter ist nah. Die Tage werden kurz und die Abende lang. Es ist eine gute Zeit, um Einladungen auszusprechen. Gleichsam wie ein liebevoller Brief, der auf feinstes Papier geschrieben, handschriftlich adressiert und verschickt wird, möchte ich mit diesem winterlichen Backbuch sehr persönlich einladen. Willkommen zu einer ganz besonderen Winterreise! Eine Reise in die genussvolle Zeit des winterlichen Backens.

Bevor es losgeht mit den Rezepten, steht eine schöne Einleitung: „Meine Zutaten“, die beim Einkaufen die Wahl der richtigen Produkte einfacher machen und auch das Gelingen erleichtern; hier geht es um Mehle und Süßungsmittel, Fette und Öle, Milchprodukte, Backtrieb- und Bindemittel, aber auch Nüsse und Mandeln, Kerne und Samen, Gewürze und Aromen, Obst und Gemüse, ja, auch das. Es folgt eine kurze Auflistung des benötigten Küchenzubehörs, das sicher bei manchen etwas anders aussehen wird.

Die Rezepte, die auf diesen Teil folgen, nehmen in der Regel eine Aufschlagseite ein, eine Seite davon das Foto, immer hübsch angerichtet, mal edler, mal rustikaler, mal gerade wie ein Gebäckstück gegessen oder hergerichtet wird. Die Zutaten sind in einer Spalte übersichtlich aufgelistet mit genauen Mengenangaben, unter jedem Rezept findet sich ein persönlicher Tipp von Theresa Baumgärtner.

Für diesen Nusskuchen vereine ich alle Lieblingsnüsse und Mandeln und röste sie im Ofen, bis sie herrlich zu duften beginnen. Nach dem vollständigen abkühlen vermehle ich sie zu feinem Nussmehl.

Die Anleitung selbst erfolgt beschreibend, in klaren und prägnanten Sätzen, denen man mühelos folgen kann. Und hier sind der Fantasie dann keine Grenzen gesetzt. Ich habe mich mindestens eine Stunde in dem Buch festgelesen, habe mir Notizen gemacht, Ideen herausgeschrieben, Rezepte markiert. So viel Zeit sollte man sich nehmen. Wenn man es eiliger hat, hilft das Register, das ausgesprochen sinnreich gegliedert ist: einmal alphabetisch nach Namen, wie „Karotten-Hanf-Kuchen“, „Tarte mit karamellisierten Zwiebeln“, „Grapefruit-Tartelettes mit Rosmarin“. Der zweite Teil des Registers gliedert die Rezepte nach Hauptzutaten, nennt etwa die einzelnen Obst- und Gemüsesorten (wie Pastinaken, rote Bete, Kürbis), Nüsse, Kerne, Käse, Quark, Zwiebeln ... Da kann man zum Beispiel gut nachschlagen, wenn man bestimmte Zutaten zu Hause hat und genau diese verwenden will.

Es sind also deutsche, französische, österreichische und schwedische Rezepte, und sie reichen vom Dinkelvollkornbrot und Frühstücksmuffins über Quarkstollen und Zitronentarte, Galette des Rois und Haselnuss-Financiers hin zu dem guten alten Käsekuchen und der Linzer Torte. Zwischendrin stimmen immer wieder kleine eingeschobene Kapitel in die Weihnachtszeit ein, etwa Gedanken zur Familie und dem wunderbaren Geschenk der gemeinsam verbrachten Zeit – einem heute selten gewordenen Geschenk – oder zu Freundschaften und ihrem Wert im Leben, zum Erleben von Natur und Landschaften; stimmungsvolle Fotografien aus dem persönlichen Bereich begleiten diese Abschnitte, stimmen noch mehr ein in den Frieden und das Spannende dieser Winter-Weihnachtszeit.



Auf YouTube gibt es auf der Verlagsseite einen sehenswerten, einminütigen Trailer zum Buch, <https://www.brandstaetterverlag.com/buch/backen-der-winterzeit>, mit stimmungsvollen Szenen aus dem Schnee, schönen Fotoseiten aus dem Buch und Einblicken in manche Backtechniken bei bestimmten Rezepten.

Ein Buch, das mit seinen Rezepten und Gedanken zum Träumen einlädt und zum Erinnern und dazu ermuntert, sich Zeit zu nehmen und das Leben zu genießen. [astrid van nahl]

WIR HABEN FÜR SIE GELESEN:

Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: White Christmas
Rezepte & Geschichten für eine entspannte Weihnachtszeit. Hölker 2017

Clara Hansemann: New York Bakery. Christmas Cookies backen.
Rezepte und stimmungsvolle Storys. EMF 2017

Jamie Oliver: Weihnachtskochbuch. Dorling Kindersley 2016

Lisa Nieschlag & Lars Wentrup: New York Christmas Baking. Hölker 2017

Elke & Timo Schuster: Zwergenstübchen. Himmlische Backstube. Kaufmann 2016

Elke & Timo Schuster: Zwergenstübchen. Lieblings-Weihnachtsrezepte. Kaufmann 2017

Theresa Baumgärtner: Backen in der Winterzeit. Brandstätter 2017