



Nachdenken übers Kochen

In den 18 von Autor und Foodstylist Steven Paul zusammengetragenen Beiträgen definieren Autoren aus unterschiedlichen Disziplinen ihre Philosophie des Kochens. Welchen evolutionären Einfluss hatte das Kochen auf die Menschheit? Was hat es eigentlich mit der Gastroerotik auf sich? Wann wird die Zubereitung von Essen politisch, und was hat nachhaltiges und regionales Kochen mit Einfachheit zu tun? Antworten auf diese und weitere Fragen geben unter anderem der Gastrosoph und Journalist Nikolai Wojtko, der Soziologe Daniel Kohfal, Trendforscherin und Autorin Hanni Rützler, Sternekoch Felix Schneider sowie der politische Foodaktivist Hendrik Haase. Ein feines Buch für all jene, die neben dem Genuss auf dem Teller auch anregende Kost für den Kopf schätzen.

Die Philosophie des Kochens, Steven Paul (Hg.), mairisch Verlag, 240 Seiten, 20 Euro



Nordische Fiskküche

Mit seinem graublauen Leinenbezug und der ruhigen, unaufdringlichen Covergestaltung wirkt schon das Outfit dieses wunderbaren Buches skandinavisch klar. Nicht minder überzeugt das Innere: Clean aufgemacht und toll fotografiert von Anders Schønnemann, verrät der Kopenhagener Koch, Foodstylist und Blogger Mikkel Karstad seine besten Rezepte für Fisch und Meeresfrüchte. Von Scholle, Makrele und Hecht bis zu Muscheln, Krabben und Langustinen: Karstad, der schon als Kind von seiner Großmutter in die Kunst des Fischens eingeweiht wurde, setzt seine Köstlichkeiten in Szene und gibt Tipps zu nachhaltigem und saisonalem Fischfang. Die atmosphärischen Landschaftsaufnahmen der dänischen Seen- und Küstenlandschaften machen das Blättern einmal mehr zum ästhetischen Hochgenuss.

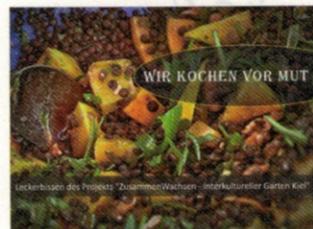
Gone Fishing. Fisch und Meeresfrüchte – Rezepte aus der nordischen Küche, Mikkel Karstad, Prestel Verlag, 256 Seiten, 45 Euro



Nachdenken übers Essen

Wo kommt mein Essen her? Was ist gesundes Essen? Ist es ethisch vertretbar, Fleisch zu essen? Fragen, die immer mehr Verbraucher beschäftigen. Allerdings, so die Herausgeber des lesenswerten Bandes aus der Reihe „Aus Politik und Zeitgeschichte“, Beilage der Wochenzeitung „Das Parlament“, bleibe der politische, gesellschaftliche und kulturelle Kontext häufig ausgeblendet. Wer kann es sich leisten, Bio einzukaufen, wie funktioniert Landwirtschaftspolitik, und warum hungern Menschen in anderen Teilen der Welt? Insgesamt sechs Beiträge beleuchten das Thema Essen unter anderem aus kulturwissenschaftlicher und psychologischer Perspektive, darunter ist auch ein Essay von Ursula Hudson, Vorstandsvorsitzende von Slow Food Deutschland, zum begrenzten Einfluss individueller Konsumententscheidungen.

Essen, Aus Politik und Zeitgeschichte (APuZ 1-3/2018), Bundeszentrale für politische Bildung bpb (Hg.), 48 Seiten, kostenlos bestellbar auf www.bpb.de



Wir kochen vor Mut

In dem Projekt „ZusammenWachsen – Interkultureller Garten Kiel“ der Zentralen Bildungs- und Beratungsstelle für Migrant*innen (ZBBS) gärtner Menschen unterschiedlicher Kulturen gemeinsam im Kieler Stadtteil Gaarden. Sie bauen Gemüse an, ernten, kochen und feiern zusammen, tauschen sich aus und lernen sich kennen. Mit dem Kochbuch liegt nun gleichzeitig eine bunt bebilderte Dokumentation der gemeinsamen Kochveranstaltungen vor. Die Rezepte, unter anderem syrische, jemenitische, deutsche und polnische, sind sowohl auf Deutsch als auch in der jeweiligen Heimatsprache aufgeschrieben. Das 70 Seiten umfassende Ringbuch ist kein Hochglanz-Coffee-Table-Band. Vielmehr ist es ein sympathischer Ausdruck dessen, welche integrative Kraft Essen und Genuss haben.

Wir kochen vor Mut. Leckerbissen des Projektes „ZusammenWachsen – Interkultureller Garten Kiel“, ZBBS, 70 Seiten, für 13 Euro (inkl. Porto), www.zbbs-sh.de