



KOSTBARER ROHSTOFF

Honig ist eine vielseitige Zutat. Er passt nicht nur in Süßspeisen und Kuchen, sondern setzt selbst bei salzigen Gerichten Akzente, etwa bei Fisch. Mal süß, mal pikant sind darum auch die 85 Rezepte in „Honig. Das Kochbuch“, einer Hommage an die Bienen, die uns dieses besondere Lebensmittel mit Heilwirkung beschere-
ren. Gäbe es sie nicht mehr, hätte das katastrophale Folgen für Natur und Mensch, sagen Wissenschaftler. Deswegen stellen die Autorinnen Eva Derndorfer und

Elisabeth Fischer auch acht „Local Heroes“ aus Deutschland und Österreich vor, die sich für die Erhaltung der Insekten einsetzen. 240 Seiten, Brandstätter, € 34,90.

DANKE!

Brot und Honig, Messer und ein Einblick in die chinesische Kochkultur: schöne Bücher zum Verschenken



Das Essen gehört untrennbar zu Chinas Kultur. Der chinesische Autor Kei Lum Chan und seine Frau Dora Fong Chan haben die Herausforderung angenommen, einen Überblick über die Küchen der verschiedenen Regionen des 1,4-Milliarden-Staates zu schaffen. Das Ergebnis „China – Das Kochbuch“ ist ein 720 Seiten starkes Kompendium mit modernschlichter Bildsprache und einem riesigen Fundus von Rezepten, die man auch in Europa gut nachkochen kann. Phaidon, € 45

Brot-Weisheiten

Mit Reportagen, Interviews und Kulturgeschichten nähert sich Walter Mayer dem Thema Brot. Er liefert Zahlen, Hintergründe, Unterhaltsames, Erschreckendes, Berührendes und Sinnliches: „Brot. Auf der Suche nach dem Duft des Lebens“ (250 Seiten, Insel Verlag, € 22).
Keramikkünstlerin Sarah Owens wurde Bäckerin und führt die Mikro-Bäckerei „BK17“ in New York. Ihre besten Rezepte stehen in „Sauerteig. Echtes Brot und mehr“ (288 Seiten, Knesebeck, € 29,95).



Scharf

DAS BUCH „MESSER“ MACHT DANK METALLIC-LOOK OPTISCH VIEL HER. Inhaltlich auch. Es stellt verschiedene Messer und ihre Funktionen vor, erklärt die Herstellungsarten und Materialien. Schritt-für-Schritt-Anleitungen zu den wichtigsten Schnitt-Techniken gibt es am Beispiel von 50 Rezepten, vom Oktopus auf provenzalische Art über Lammkoteletts mit Minz-gremolata bis zu Artischocken mit eingelegter Zitrone. Der Autor Didier Mouche alias Marius ist ein gelernter Koch, der als mobiler Messerschleifer im gelben Taxi Londoner Top-Köche unterstützt. 192 Seiten mit 239 Fotos, Callwey Verlag, € 39,95

AUSGELESEN

Zwei Hamburger Journalisten, Stefan Spiegel und Benjamin Cordes, stellen in ihrem Blog „Kaisergranat“ aus rund 2000 neuen Kochbüchern pro Jahr diejenigen vor, die Spaß machen und sinnvoll sind: die mit den besten Rezepten, den schönsten Fotos, den interessantesten Konzepten. Das Ganze würzen sie mit News aus der Welt der Kulinarik, mit Rezepten und Hintergrundgeschichten. Ein echtes Plus ist die übersichtlich geordnete Datenbank mit allen Kochbüchern, die in Deutschland seit dem Jahr 2000 erschienen sind. Echte Fleißarbeit! www.kaisergranat.com



FOTO: DL ACKEN



Das bringt nur Bild