

Vorgekocht & nachgelesen

Mit Kindern in der Küche etwas Schmackhaftes zubereiten kann Spaß machen – besonders dann, wenn es um Süßes oder Backwaren gibt. Der kleine Band „Kinder-Weihnachtsbäckerei“ (Hölker, 62 S., 9,95 Euro) von Monika Römer und Oliver Brachat leistet da Hilfestellung: Ob Schokocrossies, Schwarz-Weiß-Schnecken oder Mini-Knusperhäuschen – die Rezepte sind mitunter etwas aufwendig, aber Mama oder Papa sollten sowieso mit von der Par-



tie sein. Wirklich Neues hält das Buch nicht bereit, aber es bietet einen guten Einstieg ins Thema und ist einfach sehr nett aufgemacht. – tl

Regional und frisch muss sie sein, die aktuelle Haute Cuisine. Wer etwas auf sich hält, bedient sich der Möglichkeiten, die sich rund um die eigenen Restaurant- und Küchenwände auftun. Thomas Ruhl, einer der weltweit besten Food-Fotografen hat sich auf seine Art natürlich auch mit diesem Thema auseinandergesetzt. „Die neue regionale Küche – Lokale Produkte inspirieren Spitzenköche“ (Matthaes, 240 S., 69,90 Euro) heißt sein Buch, in dem



Dazu liefert der Autor und Fotograf großartige Rezepte, detailliert beschrieben und in „köstlichen“ Fotos festgehalten. – kwl

Einfach, günstig und lecker soll die tägliche Küche zu Hause sein. Beispielsweise wie die Wirsingsrahmsuppe mit Curry, das Gewürzgulasch mit Nudeln und gefüllte Putenröllchen mit

Ruhl von Deutschlands Spitzenköchen und ihren Lieferanten berichtet, von ihren vielfältigen Ideen, zu denen sie durch die regionalen Produkte inspiriert wurden.

dem Gemüse aus dem Bratschlauch. Und deshalb heißt auch das zweite Kochbuch für die Hamburger Tafel wieder so: „Einfach, günstig und lecker kochen! Nr. 2“ (Großmarkt Hamburg Verwaltungsgesellschaft, 166 S., 8 Euro. Zu beziehen über Heymann-Büchereien in Hamburg oder über Internet: www.heyman-buecher.de, zuzüglich 3 Euro Versand). Für die Kochvorschläge haben bekannte Hamburger Köche wie Comelia Poletto und Rainer Sass Rezepte beigesteuert. Der Erlös geht an die Hamburger Tafel. Mit dem Geld wird jungen Familien bei-



gebracht, wie sie mit wenig Geld trotzdem gesund kochen können.

– kwl