

Weihnachtsbaum zum Abendessen

Rezepte, über die sich nicht nur der Bauch, sondern auch der Planet freut

Jedes Jahr landen in Deutschland fast 30 Millionen Weihnachtsbäume vor der Haustür. Dass das weder sinnvoll noch besonders nachhaltig ist, ist einleuchtend. Julia Georgallis ist selbsternannte Nadelbaumjägerin, Mitbegründerin eines baumverzehrenden Kochtreffs und somit erfahren in Kochexperimenten mit Tannenzweigen und Co. Dort, wo andere Kochbücher aufhören – nämlich bei den Rezepten –, da fängt Georgallis erst an. Denn die Autorin schreibt auch über nachhaltigen Lebensstil und gibt Tipps und Tricks rund um den heißgeliebten – und tatsächlich essbaren! – Weihnachtsbaum. Um das Weihnachtsfest, eine wahre Hochzeit des Konsums, ein wenig klimafreundlicher gestalten zu können, wartet dieses Kochbuch nun also mit Rezepten wie Weihnachtsbaumessig oder kreativen Köstlichkeiten wie Weihnachtsbaum-Ingwer-Eiscreme auf. Ob man lieber experimentierfreudige und von Profis verwendete Kochmethoden mit Asche ausprobiert oder beim klassischen Schokobrownie bleiben will – die Möglichkeiten, den eigenen Weihnachtsbaum zu verwerten, scheinen schier unendlich. Natürlich: »How to eat your Christmas Tree« wird kaum einen spürbaren positiven Einfluss auf den Klimawandel haben. Doch ein Denkanstoß, mit alternativen, innovativen Möglichkeiten seine Umgebung nachhaltig zu entdecken und dabei auch noch den Bauch glücklich zu machen, ist es allemal. Und noch ein Tipp: Wer es nach Weihnachten nicht schafft, den ganzen Baum zu verspeisen, sollte plastikfreie Bäume umweltgerecht im Biomüll entsorgen. ■



Julia Georgallis
How to eat your Christmas Tree
Ars vivendi, 112 S.



Laura Gladwin
Was uns schmeckt. Ein Atlas der Köstlichkeiten
Ill: Zoë Barker
Insel, 92 S.



Chandra Kurt
Reisen mit Wein
Werd & Weber, 432 S.

Gaumenschmaus

Das Alphabet des Geschmacks bunt aufbereitet

Die Süße von Pfirsichsaft im Mund, das Knacken von grünem Salat, die Seidigkeit von Miso-Suppe. Laura Gladwin hat eine Hommage an das Esserlebnis erschaffen. »Erlebnis« deshalb, weil hinter der absoluten Lieblingsbeschäftigung vieler Menschen nicht nur der Hunger, sondern auch Vergnügen steckt.

Die Londoner Autorin zahlreicher Kochbücher verrät im »Atlas der Köstlichkeiten« alles Wissenswerte rund um Nahrungsmittel und Essen. Nach welchen Kriterien soll man sich bei der riesigen Auswahl im Obstregal für den richtigen Apfel entscheiden? Warum brauchen wir eigentlich Kohlenhydrate und Fett? Was sind Schlangenbohnen, Pastinaken oder Tamarillos? Wie ein trockenes Lexikon darf man sich »Was uns schmeckt« aber nicht vorstellen, denn das Auge isst ja bekanntlich mit. Zoë Barker verwandelt mit über tausend frucht-fröhlich bunten Illustrationen die Seiten in einen regelrechten Augenschmaus. Da kann einem schon mal das Wasser im Mund zusammenlaufen.

Mit ein paar kurz angeschnittenen Rezeptideen schließt der Atlas zwar nicht als Kochbuch, aber als Anreiz, sich dem Kochen zuzuwenden. Vielleicht bietet dieses Buch also den Meisterköchinnen und -köchen keine Überraschungen mehr, falls ihnen jedoch einmal die Ideen ausbleiben sollten, weiß dieser sorgfältig kuratierte Bildband bestimmt Rat.

»Was uns schmeckt« hat eines gewiss nicht: zu viel Text. Dafür überzeugt es aber mit auffälligem Design und prägnanten und interessanten Infobündeln über den Treibstoff unseres Körpers. ■

(W)einzigartig

Die Weinexpertin Chandra Kurt kostet sich durch Europa.

»Was passiert, wenn Sie eine Flasche Wein entkorken?«, fragt Chandra Kurt, mehrfach ausgezeichnete Weinautorin und eine der bekanntesten Weinkritiker/innen der Schweiz, im Vorwort von »Reisen mit Wein«. Für sie selbst sei es ein überaus emotionaler Moment voller Vorfreude, schreibt sie – und das ist in diesem gut 400 Seiten starken Weinreiseführer auch durchaus zu spüren.

Von Portwein bis Prosecco, von Österreich bis nach Argentinien: In über 21 Weinregionen in acht Ländern führt die Reise. Das Buch ist eine Zusammenschau aus Artikeln des »Weinseller Journal«, das die Weinkennerin seit Ende 2015 herausgibt. In historischen Kreidekellern geht Kurt auf die Spur des Champagner, auf den Inseln Siziliens erforscht sie die größte Weinregion Italiens. Jedes Kapitel führt sie in eine neue, verheißungsvolle Weinregion. Dort erfährt und erschmeckt Chandra Kurt, welche Abdrücke die Ursprungsterroir (also die natürlichen Faktoren, die dem Wein den jeweiligen Charakter verleihen) auf den Weinen hinterlassen, während engagierte Fotografen ihre (W)eindrücke festhalten.

Begleitet wurde sie auf ihren Reisen von einem Team aus Weinliebhaber/innen, Winzer/innen und Expert/innen, die mit ihr »dieselbe Weinpassion« teilen.

Das Ergebnis ist nun dieser umfassende kulinarische Weinguide mit eindeutiger Zielgruppe: Menschen mit Weinaffinität, die dem einen oder anderen feinen abendlichen Tropfen nicht abgeneigt sind. Angenehmer Nebeneffekt dieses doch eher linear gestalteten Buches: Anregungen zum Reisen in Regionen, die man so vielleicht noch nicht gesehen hat. ■

Emily Weber

Emily Weber

Emily Weber