

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller



Heute habe ich ein weiteres wunderschönes Buch aus dem Hause **Knesebeck** für euch. Als Landei, das ich bin, spricht es meine Naturseele total an. Gill Meller kocht als Küchenchef im River Cottage und hat 120 Gerichte zusammengestellt, die von den ihn umgebenden Landschaften inspiriert wurden. Saisonale Küche auf hohem Niveau, aber trotzdem bodenständig wie die Zutaten und auf raffinierte Weise schlicht, wie es rustikale und hohe Küche gemeinsam haben.



Inhalt

e Die 8 Kapitel bezeichnen die Orte, wo die jeweiligen Zutaten herkommen: „Bauernhof“, „Küste“, „Gemüsegarten“, „Obstgarten“, „Feld“, „Wald“, „Moor und Heide“ und „Hafen“. Gegliedert sind sie nach Zutaten. Im Kapitel „Bauernhof“ findet man „Käse“, „Milch“, „Schwein“, „Hammel“ und „Honig“.

Jedes Rezept ist bebildert und wird mit einem persönlichen Kommentar eingeleitet. Die einzelnen Schritte sind durch Absätze übersichtlich gegliedert.

Neben der Seitenzahl steht häufig die Info, ob es vegetarisch oder vegan ist. Bei Fleisch oder Fisch findet sich dort der Hinweis: „Gelingt auch mit xxx“.

Jedes Kapitel beginnt mit einer Doppelseite stimmungsvoller Fotos, die das entsprechende Thema aufgreifen, dazu beschreibt Meller in einem kurzen Text, was er mit der Jahreszeit und Landschaft verbindet, um die es im Kapitel geht.

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller



Inhalt

VORWORT 7

Bauernhof 10	Obstgarten 112	Moor und Heide 214
KÄSE 14	ÄPFEL 116	WILDKANINCHEN 218
MILCH 20	BIRNEN 122	REBUHN 224
SCHWEIN 26	QUITTEN 128	FORELLE 230
HAMMEL 32	ZWETSCHGEN 134	WILDSCHWEIN 236
HONIG 38	SCHWARZE JOHANNISBEEREN 140	WILDBRET 242
Küste 44	Feld 146	Hafen 250
KRABBen 48	ROGGEN 150	KABELJAU 254
AUSTERN 54	HAFER 156	SEELACHS 260
SEETANG 60	WEIZEN 162	GLATTBUTT 266
MEERESGEMÜSE 66	GERSTE 168	TINTENFISCH 272
MUSCHELN 72	MAIS 174	JAKOBSMUSCHELN 278
Gemüsegarten 78	Wald 180	Register 284
ZUCCHINI 82	PILZE 184	Danksagung 288
TOMATEN 88	FASAN 190	
ROTE BETEN 94	HASELNÜSSE 196	
SALAT 100	BROMBEEREN 202	
STACHELBEEREN 106	HOLZÄPFEL 208	

Naschkatze 

Man bekommt sofort Lust, auf dem Land zu leben, wenn man dieses Buch durch blättert. Man hat Lust, in einem alten Obstgarten Äpfel von knorrigen Bäumen zu pflücken, Dreschmaschinen auf den Feldern zuzuschauen oder an der Küste die Schifferboote in kleine Häfen einlaufen zu sehen, während die salzige Seeluft einem die Lungen füllt. Das Buch von Gill Meller inspiriert, wieder mehr Bewusstsein für die Natur und die Jahreszeiten zu haben.

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller



Ein Absatz aus

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller

seiner Einleitung beschreibt sein Werk meiner Meinung nach am besten:

„Während der letzten zwei Jahrzehnte habe ich erkannt, dass Kochen im Einklang mit den Jahreszeiten der Weg ist, Zutaten zu ihrer besten Zeit zu genießen - und die kreativste Form ist, Zutaten zu verarbeiten. Die Jahreszeiten geben mir eine natürliche Ordnung vor. Ich habe gelernt, das Optimale aus dem herauszuholen, was im Moment da ist, und mich voller Sehnsucht auf das zu freuen, was kommt. In diesem Sinne ist „Sammeln Ernten Kochen“ eine Philosophie für achtsameres Kochen und Genießen.“

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller

Dem ist gar nicht viel hinzuzufügen. Das Buch ist eine Philosophie, die alle naturnahen Genießer ansprechen wird und gleichzeitig in Worten wie Bildern ein kleines Kunstwerk, das die Verbundenheit des Menschen mit der Natur feiert. Nachdem ich dieses Buch durchgeblättert habe, freue ich mich umso mehr auf reife, sonnensüße Tomaten im Sommer und die knackigen Äpfel vom Grundstück meiner Eltern. Saisonale Zutaten sind einfach wunderbar, finde ich, und man verarbeitet sie mit viel mehr Wertschätzung, wenn man lange auf sie gewartet hat. Jedem, der das auch so empfindet, kann ich Gill Mellers Buch nur ans Herz legen.

Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller



Buchvorstellung: „Sammeln Ernten Kochen“ von Gill Meller

Kocht ihr auch gerne nach den Jahreszeiten oder freut ihr euch monatelang auf eine bestimmte Zeit im Jahr, auf Erdbeeren, Quitten oder die Wildsaison? Schreibt mir gerne einen Kommentar, was ihr an den Jahreszeiten mögt und was ihr gerne in der Küche zaubert.

Habt eine genussvolle Woche,
eure Judith

Gill Meller
[Sammeln Ernten Kochen](#)
Knesebeck Verlag
Gebunden; 29,95 Euro
ISBN 978-3-95728-032-9



Share on Facebook	0
Share on Pinterest	0
Send email	