

stelle ich euch ein wunderbares Buch vor: "Eating with Africa". Der Autorin und

Fotografin des Buchs, Maria Schiffer, folge ich schon länger bei Instagram und da ich selbst absoluter Afrika-Fan bin, war dieses Buch ein Muss für meine Sammlung. Jeder, der von Afrika fasziniert ist und mehr über diesen vielfältigen und spannenden Kontinent erfahren möchte, sollte dieses Buch lesen! Man lernt unglaublich viel über die von Maria besuchten Länder, die dortige Kultur, die Menschen und vor allem ihr Essen. Maria selbst schreibt im Vorwort, sie wollte mit ihrem Buch dazu beitragen, das oft trostlose, negative und flache Bild, das die meisten von Afrika haben, zu verändern. Außerdem ist es ihr wichtig zu zeigen, dass Afrika kein Land, sondern ein Kontinent mit zahlreichen sehr verschiedenen und einzigartigen Ländern ist!



Inhalt

Maria reiste also alleine durch 10 afrikanische Länder und kochte dort mit ganz normalen Menschen deren Gerichte. Oft waren das Alltagsrezepte, die jeden Tag auf den Tisch kommen, manchmal war es ein Festschmaus. Auf jeden Fall sind die Rezepte authentisch afrikanisch und man lernt viele neue Zutaten kennen, von denen man noch nie gehört hat. Zu jedem Land gibt es eine Info-Seite mit Daten, wie etwa die Nachbarländer, die Währung, Sprachen, wichtige Erzeugnisse und der Rubrik "was nicht jeder weiß". Schon hier lernt man auf jeden Fall viel dazu.



In jedem Land traf Maria mehrere Leute, die ihr typische Gerichte zeigten. Zu jedem Rezept gibt es Geschichten über die Menschen, die sie kochen. Man erfährt etwas über das Leben im jeweiligen Land, über die Probleme, Herausforderungen und Freuden der Köche. Dazwischen findet man viele farbenfrohe Fotos: von den Gerichten, deren Zubereitung, von den Menschen, Landschaften und Orten.



Kostprobe?

Unbedingt probieren möchte ich "khoubz sha hma" ("Brot mit Fett"), ein dünnes Fladenbrot aus Hefeteig mit würziger Karottenfüllung aus Marokko. Köstlich klingt auch "cachupa" (Mais-Bohnen-Eintopf mit geräuchertem Fisch) aus São Thomé & Principe oder der Klassiker aus Uganda: "rolex" (ein Fladen mit Omelett, gerollt > to roll + eggs = rolex). Spannend finde ich diverse Gerichte mit Blattgemüse, das wir hier nicht einmal kennen. Maria gibt immer Alternativen wie Spinat, Mangold etc an, aber hier würde mich natürlich sehr interessieren, wie beispielsweise "ravitoto" (Maniokblätter in Kokosmilch mit Fisch) schmeckt.



Mit einem Teil des Erlöses aus dem Buchverkauf wird übrigens ein Programm unterstützt: OneVillage Partners analysiert mit Dorfgemeinschaften die Ursache ihrer Probleme und hilft dann sehr gezielt durch finanzielle Unterstützung, Ausbildung etc., wobei die eigentliche Arbeit jedoch die Dorfgemeinschaften selbst erledigen und sich somit quasi selbst helfen.



Mir macht das Buch jedenfalls große Freude. Ich werde sicher immer wieder durchblättern und in den Geschichten zum jeweiligen Land schmökern. Ihr seid hoffentlich neugierig geworden, ein ganz neues Afrika zu entdecken und habt ebenso viel Spaß an diesem Buch wie ich! Habt eine genussvolle Restwoche!

Eure Judith

Maria Schiffer Eating with Africa DK Verlag/ Dorling Kindersley ISBN 978-3-8310-3886-2 240 Seiten, fester Einband 29,95 Euro

* Blogbeitrag enthält unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchempfehlung *



Share on Facebook

Share on Pinterest

Buchrezension: "Eating with Africa" von Maria Schiffer (DK)

0

Send email