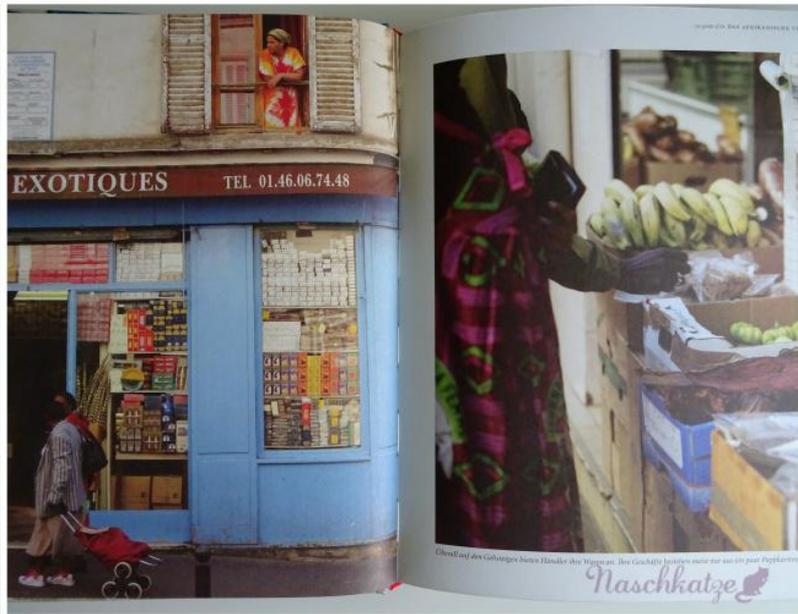


Buchrezension: „Das Paris Kochbuch. Kulinarische Weltreise durch die Quartiere“ von Danyel Couet

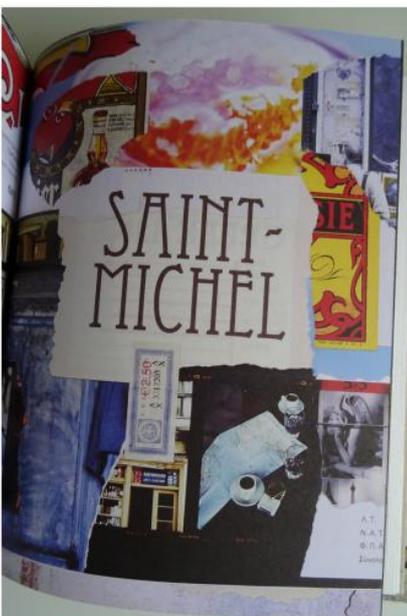


Es gibt Bücher, in die verliebt man sich schon beim Anblick des Titelbilds. „[Toskana](#)“ war so ein Buch für mich, weshalb ich es unbedingt aus dem Italienischen übersetzen wollte. Mit dem „Paris Kochbuch“ war es ähnlich, denn nicht nur das Cover macht Lust zu reisen, sondern auch Paris, eine meiner großen Städte-Lieben.

Paris – diese Stadt ist für mich ein Inbegriff von Kunst, Kultur und gutem Essen. Vielleicht bin ich da ein wenig befangen, denn eine gute alte Freundin von mir lebt dort. Durch sie habe ich aber auch tiefe Einblicke in die Stadt bekommen und sicher auch Ecken besucht und Dinge unternommen, die gewöhnliche Touristen nicht sehen und erleben.

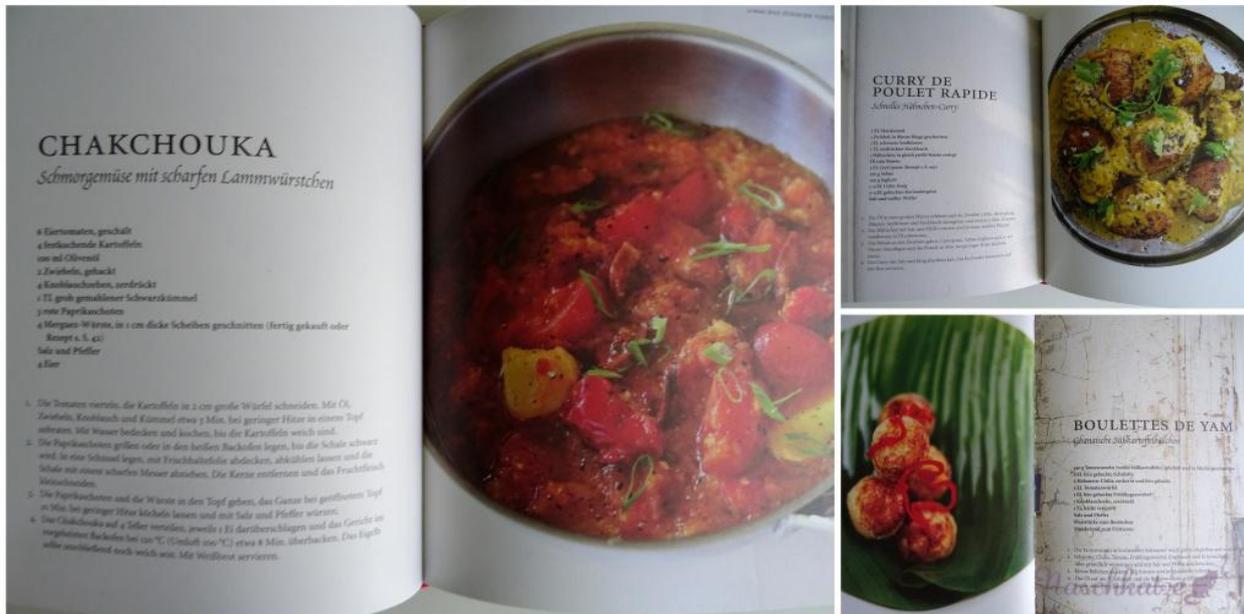


Paris ist an jeder Ecke spannend. Jedes Viertel hat andere kulturelle oder religiöse Mehrheiten und daher unterschiedliche kulinarische Schwerpunkte. Man findet dort die ganze (kulinarische) Welt – man muss nur wissen, wo man sucht. Wer sich nicht auskennt, der sollte dieses Buch lesen, denn Danyel Couet nimmt uns mit durch die Quartiere und Bistros von Paris, berichtet kurz über deren Geschichte und Besonderheiten. Vor allem aber führt er uns die Genüsse vor Augen, die man im afrikanischen, arabischen, jüdischen, griechischen, indischen und asiatischen Viertel sowie in den typisch französischen Bistros entdecken kann.



Die Impressionen aus den Vierteln versprühen das Flair der Stadt

und die kunstvollen Fotos der Gerichte machen Appetit auf Kostproben, und erzeugen Fernweh auf die ganze Welt – oder auch nur die Stadt der Liebe, in der man alles an einem Ort vorfindet und sich an jeder Ecke von neuem in die Stadt selbst und ihr Essen verliebt.



Kostprobe?

Wie wäre es mit einer Enten-Tajine mit Melone aus dem arabischen Viertel?

Oder mit Makroud, Griesbeignets mit Datteln aus dem jüdischen Viertel?

In den Bistros findet man sicher einen Salat Niçoise mit Thunfisch und Ei, eine Zwiebelsuppe oder eine Quiche Lorraine. Gefüllte Weinblätter mit Feta, Pinienkernen und Oliven gäbe es im griechischen Viertel zu kosten und ein schnelles Hähnchen-Curry im indischen. Vietnamesische Frühlingsrollen knuspert man im asiatischen Quartier, wo man auch einen süßen Abschluss in Form von Frittierten Bananen mit Passionsfruchthonig vernaschen kann.



In diesem Buch kann man nicht nur die französische Küche entdecken, sondern auch all ihre Einflüsse auf die sie in Paris trifft. Man bekommt Appetit auf Neues und große Lust, sofort nach Paris zu fahren und dieses „Universum, das alle Genüsse der Welt“ bereithält, zu erkunden. „Begleiten Sie mich durch mein Paris“, fordert der Autor die Leser auf und ich kann euch nur wärmstens empfehlen, ihm zu folgen!

Kennt ihr Paris schon? Was sind eure kulinarischen Erinnerungen an die Stadt?

Ich denke sofort an Crêpe mit Maronencreme, an Süßigkeiten aus dem arabischen Viertel und an den allerersten Besuch eines kubanischen und eines iranischen Restaurants sowie das erste Sushi meines Lebens.

Habt eine genussvolle Zeit und macht es euch schön, eure Judith

Danyel Couet: Das Paris Kochbuch. Kulinarische Weltreise durch die Quartiere

Gerstenberg Verlag, 1. Auflage 2009

ISBN: 978-3-8369-2998-1

Buchrezension: „Zucker, Dattel, Kaviar. 50 Lebensmittel, die unsere Welt verändert haben“ von Bill Price



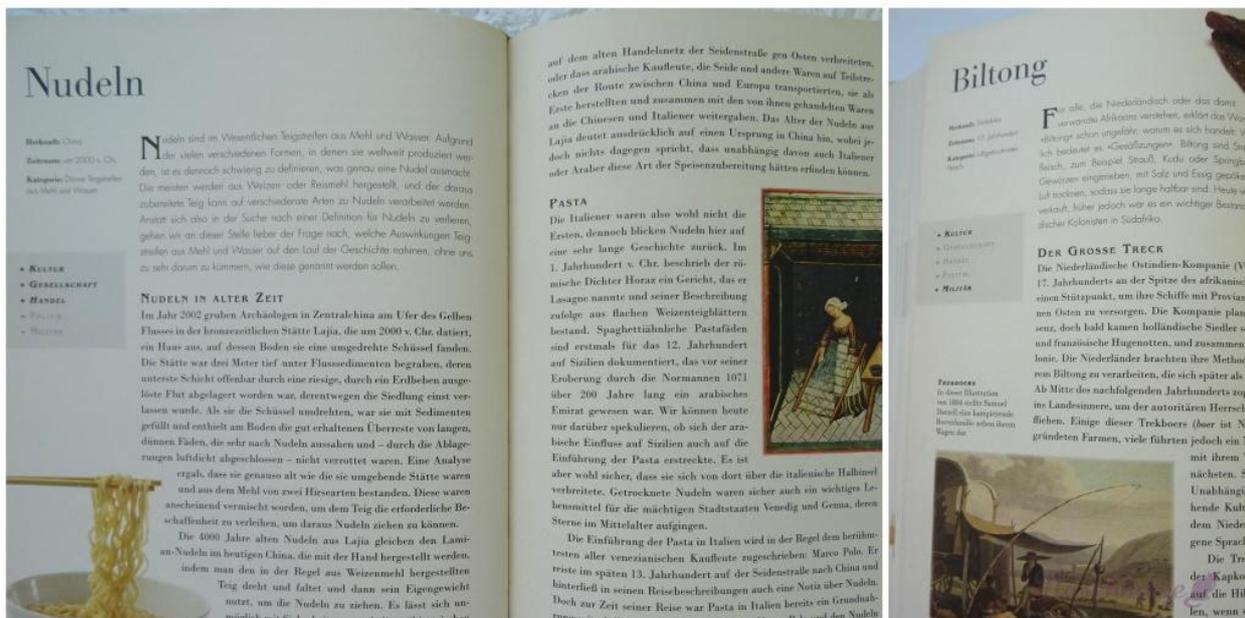
Ihr esst nicht nur gerne, sondern interessiert euch für Lebensmittel, deren Herkunft, Geschichte und Bedeutung? Dann ist dieses Buch perfekt für euch!

In „Zucker, Dattel, Kaviar“ lernt man nicht nur unglaublich viel über die Geschichte von Lebensmitteln, sondern auch darüber, wie sie die Geschichte von Staaten oder Völkern entscheidend beeinflusst bzw. verändert haben.

Bill Price stellt in seinem sehr gut recherchierten Buch auf unterhaltsame Weise die „Geschichte der Wechselwirkungen zwischen den Menschen und ihrer Nahrung [dar] – einer stets

sehr engen Beziehung, die den Einfluss der Ernährung auf Kulturen und Gesellschaften verdeutlicht“.

Unverzichtbar für alle Menschen, hat die Ernährung von Beginn an eine zentrale Rolle gespielt. Je nach Zeit, Kultur und Gegebenheiten der Umwelt unterschied sie sich stark voneinander – was, wie dieses Buch beweist, zu einer spannenden Vielfalt führte.



Grob chronologisch gegliedert, stellt das Buch Bekanntes und Unbekanntes vor. Nach dem Titel gibt es immer kurze Infos zu „Herkunft“, „Zeitraum“ und „Kategorie“ sowie ein Kästchen, in dem die Begriffe fett gedruckt sind, die von diesem Lebensmittel stark beeinflusst wurden, beispielsweise „Handel“ und „Militär“ bei „Corned Beef“, dem gepökelten Fleisch in Dosen.

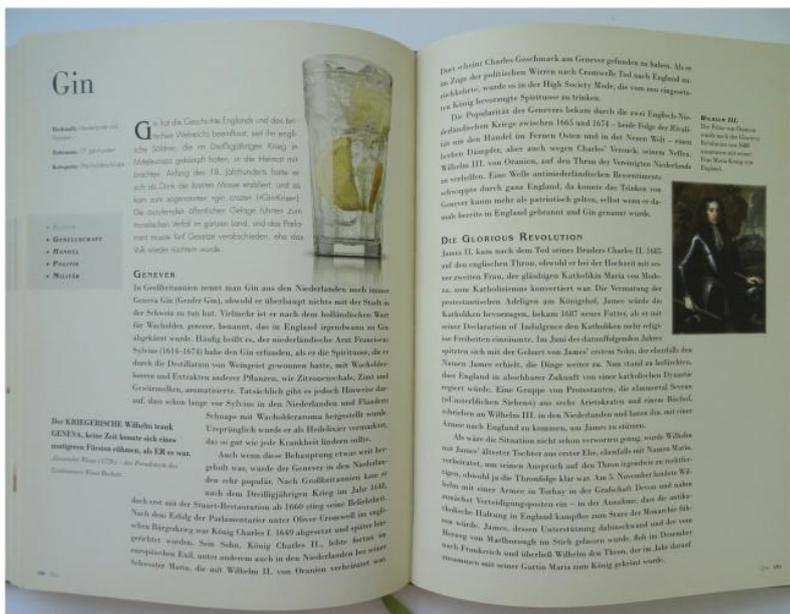
Das Buch lädt zum Schmökern und Lernen ein. Wusstet ihr, dass „Vindaloo“ ein scharfes Curry aus Goa ist oder dass die Jaffa-Kekse mit Orangengelee ihren Namen von der Jaffa-Orange haben, die seit dem 19. Jahrhundert in Arabien angebaut und von Jaffa aus exportiert wurde?

Im Kapitel „Bananen“ erfuhr ich, woher der Begriff „Bananenrepubliken“ stammt, in „Gin“, dass es Anfang des 18. Jahrhunderts in Großbritannien eine „Gin-Krise“ mit ausufernden Gin-Gelagen gab, die mit fünf neuen Gesetzen bekämpft werden musste.

Selbst lieb gewonnene französische Patisserie begegnet einem: „**Madeleines**“, kleine Biskuitkuchen, hätte man jetzt nicht für weltbewegend gehalten. Sie haben jedoch die Literaturgeschichte entscheidend geprägt, nachdem Proust sie in seinem Hauptwerk erwähnte.

Natürlich finden sich auch „Coca Cola“, „Hamburger“ und „Campbell’s Dossensuppe“ in diesem Buch wieder, denn die kennt natürlich jeder. Auch über die Geschichte des „Starbucks Coffee“ lernt man eine Menge oder wie die Technik des heutigen Tiefkühlfishs entwickelt wurde.

Sogar „Biltong“ hat ein eigenes Kapitel. Kennt ihr das? Mir ist es von meinen Kapstadttaufenthalten geläufig, denn aus Südafrika kommt das luftgetrocknete Fleisch auch, das noch heute ein beliebter Snack ist. Zu Zeiten der Kolonialherrschaft spielte es jedoch eine wichtige Rolle für Kultur und Militär!



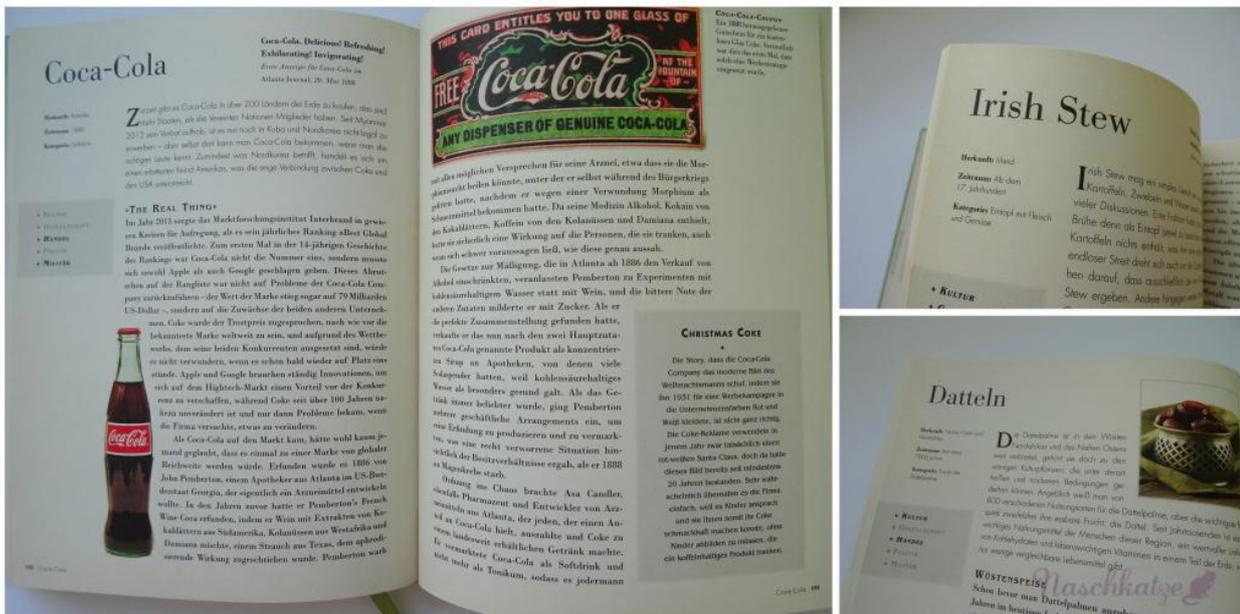
Um

noch einige interessante Kapitel zu nennen: „Bier“, „Schokolade“, „Nudeln“, „Mais“, „Paella“, „Datteln“, „Pekingente“, „Tee“, „Zucker“ und „Mayonnaise“...

Im Klappentext steht: „*Supermarktregale, die von Lebensmitteln aus aller Welt überquellen, sind für uns heute eine Selbstverständlichkeit. Wenn wir einen Moment innehalten und darüber nachdenken, wo all diese Waren herkommen und wie sie so praktisch verpackt in den Regalen landen, wird uns der*

Zusammenhang zwischen der Nahrung, die wir zu uns nehmen, und unserer Lebensweise erst richtig bewusst“. Ein wahres Wort, das dieses Buch umso wertvoller und lesenswerter macht.

Ich kann jedem nur raten, sich diesen informativen und unterhaltsamen Schmöker zuzulegen! Das Buch macht Spaß und vermittelt dabei auch noch unglaublich viel Wissen – wann kann man das schon von einem Buch behaupten?



In diesem Sinne, habt genussvolle Tage und genussvolle Lesestunden!

Eure Judith



Bill Price: „Zucker, Dattel, Kaviar. 50 Lebensmittel, die unsere Welt verändert haben“

[Gerstenberg Verlag](http://www.gerstenberg-verlag.de), 24,95 Euro.

ISBN: 978-3-8369-2117-6

Buchrezension: "Torten! Stilvoll und ausgefallen" von Moniek Rump



Hallo

ihr Lieben,
heute möchte ich euch ein wunderschönes Buch vorstellen, das Lust macht, stilvolle Torten zu kreieren. Laut Autorin Moniek Rump sind sie ganz unkompliziert in der Herstellung und wenn man die anschaulichen Bilder betrachtet, glaubt man ihr das



auch.

Das Buch ist übersichtlich gegliedert. Moniek geht nacheinander auf Größe, Geschmack, Farbe, Struktur und Dekoration von Torten ein, die ihrer Aussage nach ein Fest „...noch festlicher, schöner und köstlicher“ machen. In allen Kapiteln gibt sie wertvolle Tipps zur Planung, zur Umrechnung von Größen oder Zutaten, zu Variationen von Geschmack oder Farbe.

Verschiedene Teige und Füllungen machen Lust, ganz viele Varianten auszuprobieren und sogar das Schachbrettmuster sieht auf ihren Fotos ganz einfach aus. Ganz trendgemäß findet man nicht nur große Torten, sondern auch Cupcakes und Cakepops.

BENÖTIGTE MENGEN PRO TORTE

	⊙ 15 cm, 7 cm H	⊙ 19 cm, 10 cm H	⊙ 19 cm, 14 cm H
Vorbereitung			
Mehl	180 g	220 g	300 g
Butter	150 g	15 g	300 g
Biskuit	100 g	200 g	300 g
Vanillebutter	145 g	230 g	330 g
Eier	3	4	6
Milch	80 ml	120 ml	160 ml
Vanillesauce	10 TL	2 TL	2 1/2 TL
Sahne	1 Nap.	1/4 TL	1/4 TL
Zahl d. Backformen/Schichten	2	3	4
Temperatur	160°C/180°C	160°C/180°C	160°C/180°C
Backzeit	30 min	30 min	30 min
Heiße Biskuit			
Mehl	180 g	240 g	



Für

die Dekoration hat sie nicht nur klassische Strukturen bei Creme oder Baiser im Repertoire, sondern arbeitet auch mit frischen Blüten, bedrucktem Fondantpapier (ich wusste nicht mal, dass es so etwas gibt!) und gefalteten Papierobjekten wie zum Beispiel Origami-Blumen.



Zu

all ihren Ideen finden sich Beispieltorten im Kapitel „Torteninspiration“. Neben der Anleitung sind meistens noch einmal Arbeitsschritte auf kleinen Fotos dargestellt. Abschließend beschäftigen sich noch zwei Seiten mit der Planung, für den Fall, dass man sich bei einer größeren Feier um die Torte kümmern muss oder darf. Ganz zum Schluss gibt Moniek eine Übersicht über wichtige Arbeitsmaterialien. Sogar Adressen für Material, Entwürfe, Druckvorlagen und Inspiration im Netz gibt es auf den letzten Seiten.



Ich

bin keine große Tortenbäckerin, weil sich für solch große, aufwändige Werke eher selten ein Anlass ergibt. Vor einigen Jahren habe ich jedoch für eine Freundin, deren Trauzeugin ich

auch war, die Hochzeitstorte gebacken. Hätte ich dieses Buch damals schon besessen, hätte ich mich sicher souveräner gefühlt und meinem Perfektionismus entsprechend ein noch viel besseres Ergebnis mit wahrscheinlich weniger Aufwand erzielt. Dank dieses Buches bin ich nun schlauer und die mir recht fremde Welt der Torten ist mir deutlich näher gerückt. Viele Techniken und Ideen kannte ich noch nicht und ich bin sicher, dass sowohl Anfänger als auch Fortgeschrittene in Sachen Torten an diesem Buch ihre Freude haben werden! Allein die schönen Fotos sind zum Anbeißen und die präzisen und gut strukturierten Anleitungen können nur zum Erfolg führen.



Vielleicht werde ich demnächst mal eine ganz kleine Torte zu einem kleinen Anlass backen. Und ich hoffe, ihr habt Lust bekommen, dieses schöne und inspirierende Buch einmal durchzublättern und dann eurer Backbuchsammlung hinzuzufügen. =)

Habt eine genussvolle Zeit!

Eure Judith



Moniek Rump: Torten! Stilvoll und ausgefallen.

Gerstenberg Verlag, 1. Auflage 2016.

26,00 Euro. ISBN: 978-3-8369-2124-4

♥ *Vielen Dank an den Gerstenberg Verlag für die Bereitstellung
des Rezensionsexemplars!* ♥