

Buchvorstellung: „Kleiner
Atlas der Kulinarik.
Genussvolle Geschichten aus
aller Welt“ von Martina
Liverani

KLEINER ATLAS DER KULINARIK

Genussvolle Geschichten aus aller Welt

KNESEBECK



MARTINA LIVERANI

Weihnachten rückt mit großen Schritten näher und ich persönlich finde, es gibt kaum ein schöneres (materielles) Geschenk als Kochbücher. Am allerschönsten finde ich nur, gemeinsam Zeit mit lieben Menschen zu verbringen – was man ja perfekt beim Kochen tun kann. =)

Und falls ihr noch nach schönen Weihnachtsgeschenken sucht, habe ich da 3 tolle Tipps für euch, die alle neu in meinem Kochbuchregal gelandet sind. In den Adventswochen wird es also drei Buchvorstellungen geben.

Heute starte ich mit einem Buch, das keine Rezepte enthält, also auch etwas für kulinarisch Interessierte, die nicht kochen (wollen), ist. Der „Kleine Atlas der Kulinarik“ von der Italienerin Martina Liverani erschien kürzlich im Knesebeck Verlag.

Er nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die Küchen der Welt, zu kosmopolitischen Gerichten, kulinarischen Praktiken, Traditionen und Ritualen.

INHALT

6

VORWORT

Niko Romito

S. 8

TEIL 01

KOSMOPOLITISCHE GERICHTE

S. 12

BROT

Das Universum
beginnt mit dem Brot

S. 18

REIS

Ein Essen ohne Reis
ist kein Essen

S. 72

PIZZA

Stets im Zentrum
des Interesses

S. 36

HUHN

Das
Allgemeingut

S. 82

NUDELN

Veränderung
als Konstante

P. 46

KAFFEE

Genuss pur und
weltweit begehrt

S. 92

TEIL 02

KULINARISCHE PRAKTIKEN

S. 104

KOCHEN

Küche
ist Kultur

S. 110

KONSERVIEREN

Nahrungsmittel
für morgen

S. 144

ANMACHEN UND WÜRZEN

Know-how
und Geschmack

S. 130

NEUES KREIEREN

Die Grenzen
des Geschmacks

S. 156

TEIL 03

RITUALE UND VORLIEBEN

S. 182

FASTEN

Volle Teller, leere Teller

S. 188

CONVIVIEREN

Gemeinsam essen

S. 202

EMOTIONEN

Essen privat,
Essen kollektiv

S. 224

BILDNACHWEIS

S. 238

INHALT

KULINARISCHES KULTUR

Inhalt

Nach dem Vorwort gliedert sich das Buch in drei Teile: „Kosmopolitische Gerichte“, „Kulinarische Praktiken“ und „Rituale und Vorlieben“. Darin werden jeweils mehrere Aspekte beleuchtet, beispielsweise die Geschichte und Vielfalt von Brot, der Siegeszug des Kaffees oder der Pizza, das Anmachen und Würzen oder auch das Konservieren von Nahrung und nicht zuletzt Praktiken wie das Fasten.

Begleitet von Fotos oder auch Illustrationen geht der Leser auf die Reise durch die Geschichte und Verbreitung von Zutaten oder Gerichten, durch die unfassbare Vielfalt an Zubereitungsarten, zur Bedeutung von (gemeinsamem) Essen für die Menschheit und das soziale Miteinander.



Kostprobe?

Wusstet ihr, dass das Chicken Tikka Masala gar kein indisches Gericht ist? Es wurde in Großbritannien von Köchen aus Bangladesch kreiert.

Oder hättet ihr gedacht, dass die gefürchteten Protagonisten aus Horrorfilmen namens Piranha eine häufige Zutat der peruanischen Küche sind?

Kennt ihr die Geschichte um die Erfindung des Caesar Salads? Oder die Bedeutung des Wortes „Kumpan“? All diese kleinen und großen Wissenshappen und noch ganz viele mehr werdet ihr im Buch finden.

Die Autorin hat in ihrem Buch zahlreiche interessante Fakten, Anekdoten, kulturelle Eigenheiten und historische Entwicklungen zusammen getragen. Das Schmökern ist ungemein lehrreich und unterhaltsam und meiner Meinung nach ist das Buch für jeden etwas, der gerne liest und gerne isst – egal, ob man nun lieber essen geht, selbst kocht oder sich von Fertigprodukten ernährt.



Wie der Covertext so schön sagt: „Ihre köstlichen Geschichten zeigen, dass Freude am Kochen und am gemeinsamen Essen verbindet – ganz egal, welcher Nation man angehört.“

Ich werde das Buch sicher noch oft zum Stöbern in die Hand nehmen, um eine kurze kulinarische Weltreise zu machen.

Habt eine genussvolle Adventszeit!

Eure Judith

Martina Liverani

„Kleiner Atlas der Kulinarik. Genussvolle Geschichten aus aller Welt“

ISBN: 9783957286802

Knesebeck Verlag

Hadcover, 239 Seiten