



GESCHENKIDEEN

Vom grossen Prachtband bis zum Geheimtipp für Pasta-Liebhaber: Diese Kochbücher sind kürzlich erschienen



Nachgewürzt | Wolfgang Fassbender | 11.12.2021



Mit einem Kochbuch macht man jedem Hobbykoch und jeder Hobbyköchin eine Freude.
(Bild: Getty Images)

An Neuerscheinungen mangelt es im Buchhandel nie – am allerwenigsten zur Weihnachtszeit. Diesmal ist ein deutlicher Trend zu regional oder geschichtlich verwurzelten Kochbüchern wahrnehmbar.



Im Lockdown wurde viel gekocht und gebacken, aber auch in der Adventszeit 2021 bleibt die Freunde am Ausprobieren gross. Was läge also näher, als in die nächstbeste Buchhandlung zu stürmen und ein Werk aus dem Regal zu nehmen? Am besten von einem Koch oder einer Köchin, den oder die man kennt. Tatsächlich liefern Jamie Oliver oder Yotam Ottolenghi ja zuverlässige Rezepte.

Doch einige andere angebliche Stars der Szene kauen leider nur das wieder, was sie eh schon vor langer Zeit verspeist haben. Hat man von ihnen ein Buch gelesen, kennt man auch das zweite und dritte. Ein bisschen intensiver sollte man also besser schon schauen, was an Koch- und Backbüchern teilweise unbeachtet am Wegesrand gedeiht.

1. 35 x Hans Haas

Der Südtiroler Hans Haas ist einer der bekanntesten Köche Deutschlands («Tantris» in München) – nun allerdings im Ruhestand. Ich habe ihn vor einigen Wochen im [neuen Restaurant seiner langjährigen Sous-Chefin](#) getroffen und erfahren, dass er sich kein bisschen langweilt. In diesem Buch stellt er Rezepte vor, die in ihrer Einfachheit logisch klingen, die aber weitgehend aus den modernen Küchen verschwunden sind. Wer bereitet schon noch Kalbskopf in Ciabatta gebraten zu, wer beherrscht das Karamellsoufflé mit Zwetschgenröster? Hans Haas natürlich! Die Fotos sind eher schlicht, aber die Rezepte klar und präzise.

Tipp 1:



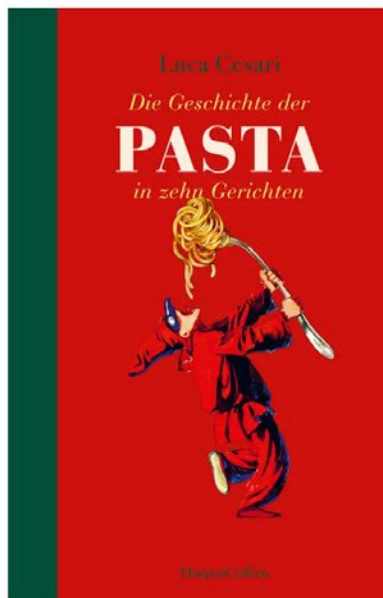
HANS HAAS: [«35 MAL HANS HAAS»](#)

Tre-Torri-Verlag, 2021, Fr. 97.90.

2. Pasta mit Geschichte

Nudelkochbücher gibt es wie Sand am Meer. Werke allerdings, die genau beschreiben, wie denn welche Pasta entstanden ist, existieren nur wenige. Der Autor dieses Buches ist besonders historisch interessiert und berichtet über Pastazubereitungen wie Amatriciana oder Alfredo. Ein paar Rezepte gibt es selbstverständlich auch. Übrigens: Wenn Sie einen Schuss Rahm in die Carbonara geben, ist das aus guten Gründen kein Verbrechen!

Tipp 2:



LUCA CESARI: «DIE GESCHICHTE DER PASTA IN ZEHN GERICHTEN»

HarperCollins, 2021, Fr. 31.90.

3. Brothandwerk zum Anfassen

Die besten Bäckerinnen und Bäcker der Schweiz sind oft nicht einmal in ihrem nächsten Umkreis bekannt. Schliesslich kaufen die meisten Menschen ihr Brot noch immer unverdrossen im Supermarkt oder beim Dorfbeck. Wer dieses Buch gelesen hat, wird sein Verhalten vermutlich ändern, denn zahlreiche Schweizer Experten und Expertinnen – von der Bäckerei John Baker bis zur Ma'adan Bakery – stellen spannende Rezepte vor. Luzerner Weggen oder Sepplibrot? Vielleicht auch richtig gute Croissants? Unaufgeregte Fotos beleben das Buch sehr.

Tipp 3:



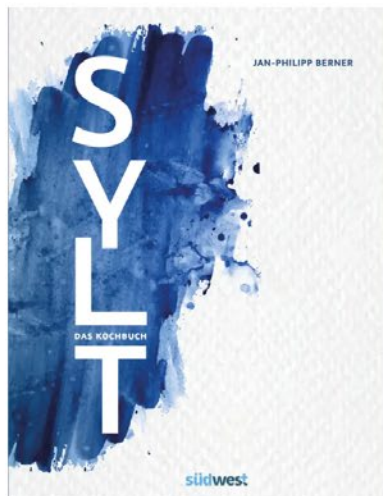
SASA NOËL UND HEIKE GREIN:
BROTHANDWERK

AT-Verlag, 2021, Fr. 39.90.

4. Ein Sylter Koch mit Ideen

Wer einmal im «[Söl'ring Hof](#)» auf Sylt zu Gast war, hat bereits den Zauber des Ortes – es handelt sich um ein reetgedecktes Haus inmitten der Dünen – erlebt. Hier zu kochen, ist per se ein grosses Vergnügen. Der immer noch junge Jan-Philipp Berner amtiert nun als Chef, hat Johannes King abgelöst und auch noch ein spannendes, zwei Kilogramm schweres Kochbuch verfasst. Senfkrapfen mit Rotbarschtatar stehen beispielhaft für den kontrastreichen Kochstil des Talents. Vor allem mit Fisch kann Berner wunderbar umgehen, auch seine Tipps zum Konservieren lohnen den Kauf. Achtung: Viele Rezepte sind für Fortgeschrittene gedacht.

Tipp 4:



JAN-PHILIPP BERNER: «[SYLT](#)»

Südwest-Verlag, 2021, Fr. 69.90.

5. Desserts unplugged

Patissier Kay Baumgardt arbeitet im Zwei-Sterne-Restaurant «[Incantare](#)» im Appenzell und hat einen eigenen Nachtisch-Stil entwickelt. Der Deutsche fermentiert gern, setzt Kombucha an, verzichtet auf weissen Zucker und baut dann und wann auch Gemüse in seine Desserts ein. In diesem Buch sind Klassiker und Grundrezepte ebenso vertreten wie kreative Neuerfindungen: Die Kombination aus Mandarinen, gerösteten Erdnüssen und Sesamglace etwa lohnt das Ausprobieren sehr.

Tipp 5:



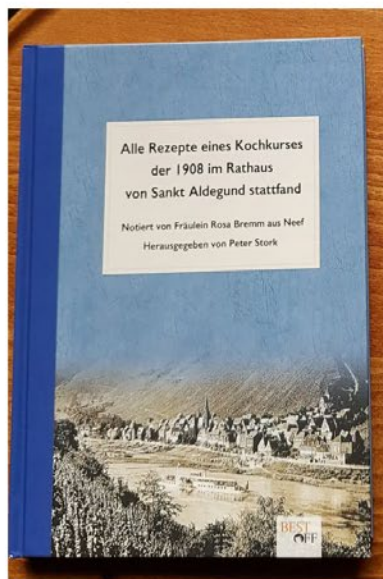
KAY BAUMGARDT: «[DESSERTS UNPLUGGED](#)»

AT-Verlag, 2021, Fr. 47.–.

6. Kochbuch aus einer anderen Welt

Man muss sich die Welt vor 113 Jahren vorstellen, sich hineinversetzen in die ländliche Gegend der Moselregion. Eine junge Dame namens Rosa Bremm machte damals einen mehrwöchigen Kochkurs, notierte ihre Erfahrungen fein säuberlich, verstarb leider bald darauf. Doch ihre Rezepte gingen nicht verloren, sondern wurden von Peter Stork in einem Büchlein zusammengefasst und herausgegeben. Und siehe da: Vieles ist noch erstaunlich aktuell, lässt sich gut nachkochen, gibt Einblicke in die Vergangenheit.

Tipp 6:



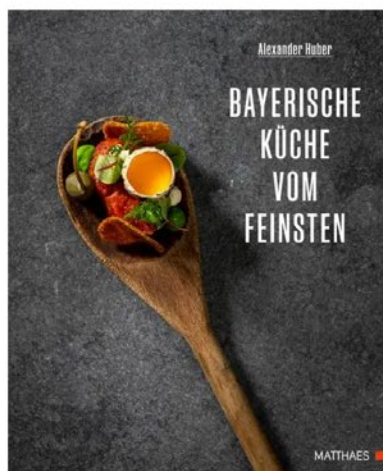
ROSA BREMM: «ALLE REZEPTE EINES KOCHKURSES, DER 1908 ...»

Best-off-Verlag, 2018, € 14.50

7. Bayerische Küche 2.0

Der Autor lebt – wie könnte es bei diesem Titel anders sein – in Bayern, führt [ein Restaurant](#) mit Ansprüchen, ist komplett verwurzelt in seiner Heimat. Sonst hätte Alexander Huber wohl auch nie ein Buch wie dieses schreiben können. Es ist auf kluge Weise in Kapitel aufgeteilt, die eher Situationen beschreiben, als sich an der üblichen Speisefolge entlang zu hangeln. Rezepte zwischen bodenständiger Klassik und bayrischer Avantgarde (ja, die gibt es!) wechseln sich ab. Allein die Kasnockerln mit Zwiebeln sind ein Beispiel dafür, dass hier jemand die Rezepte bis zum Grunde durchdacht hat.

Tipp 7:



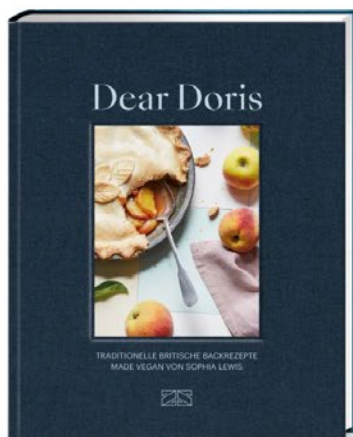
ALEXANDER HUBER: «BAYERISCHE KÜCHE VOM FEINSTEN»

Matthes/Dorling Kindersley, 2021, Fr. 71.90.

8. Doris mag es vegan – vor allem an Weihnachten

Die Autorin lebte in Wales und in Norddeutschland und hat ein Buch vorgelegt, das sich mit den Rezepten ihrer Grossmutter beschäftigt – dieses allerdings auf vegane Art abwandelt. Das gelingt gut, denn die Autorin spart nicht an guten, oft speziellen Zutaten. Was übrigens sowohl ein Vorteil, aber auch ein Nachteil ist. Wer alles zusammenkauft, was in die Brownies gehört, muss schon ein bisschen Mühe und Geld investieren. Doch das Ergebnis rechtfertigt den Aufwand!

Tipp 8:



SOPHIA LEWIS: «DEAR DORIS»

ZS-Verlag, 2021, Fr. 44.90

9. Das grosse Buch der Küchenschätze

Ein Kochbuch für alle, die es nicht allzu kompliziert wünschen und sich an Kindheitserinnerungen erfreuen. Die Autorinnen haben Klassiker zusammengetragen und sie in Kapitel wie «Alltagsbäckerei» oder «Fleisch und Fisch» eingeordnet. Von Kartoffelsuppe bis zu Mürbeteig reicht das Angebot. Leicht nachkochbar ist fast alles. Leider wirken die Fotos nicht immer wirklich gelungen.

Tipp 9:



SABINE SCHLIMM & ANNE-KATRIN WEBER: «[DAS GROSSE BUCH DER KÜCHENSCHÄTZE](#)»

GU-Verlag, 2021, Fr. 42.90.