

Kleine Köche und kindgerechte Kochbücher

Autor(en): **Brunner, Margrit**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Wohnen**

Band (Jahr): **66 (1991)**

Heft 11: **Haustechnik**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-105855>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Kleine Köche und kindgerechte Kochbücher

Kinderkochbücher gibt es zwar viele, doch nicht alle machen Kindern das Kochen so leicht und verlockend wie das schöne und internationale Unicef-Kinderkochbuch, nicht alle sind so anregend und spannend wie «Linus lässt nichts anbrennen».



«Die kleinen Köche» ist – wie sich uns schwer erraten lässt – für Kinder gedacht. Trotzdem ist es mein Lieblingskochbuch. Denn es ist genau das Richtige für die bequeme Hausfrau, die ungern Rezepte liest, stattdessen lieber schöne Bilder anschaut, die einfach zuzubereitendes, aber gutes Essen liebt, sich gerne einen Blick in ausländische Küchen gönnt, ohne deswegen gleich das ganze Gewürzgestell neu bestücken zu wollen. Das Kochbuch, das mit ansprechenden Illustrationen und Text in grosser Schrift die Koch- und Backvorgänge Schritt für Schritt bildlich darstellt, eignet sich für Anfänger und Anfängerinnen. Und ist damit ein ideales Kinderkochbuch. Die Rezepte sind international und meist einfach: Avocado-Salat mit Ananas aus Haiti, Mango-Bananen-Eis aus Nigeria, Fondue aus rohem Gemüse aus Belgien oder – etwas komplizierter – Tomaten-Quiche aus Frankreich, Empanadas-Fleischtaschen aus Chile oder Haselnusskuchen aus der Tschechoslowakei. Mein persönlicher Desserttip aus «Die kleinen Köche» ist und bleibt die gefrorene Zitronen-Mousse aus Schweden.

36 Rezepte aus aller Welt, zusammengetragen und veröffentlicht von der Unicef, in der Absicht, dass kleine Köche «Kinder, die in anderen Ländern leben, durch ihre einheimischen Gerichte besser kennenlernen». Die Rezepte werden ergänzt durch Ratschläge für gesunde

Ernährung, praktische Tips im Umgang mit Pfannen, Backofen und Topflappen und wichtige Kochhinweise (Tomaten häuten, Kuchenform fetten usw.). Die in schönen Farben bebilderten Kochvorgänge bieten einen anregenden Einblick in die internationale Wunderwelt des Kochens.

«Linus lässt nichts anbrennen» ist eine gelungene Mischung aus Rezepten und Informationen. Mit grossen anschaulichen, zum Teil farbigen Bildern.

Kochanleitungen und interessante Informationen zu Grundnahrungsmitteln wie Kartoffeln, Milch, Getreide, Beeren und Obst werden vermittelt anhand von Küchenbegegnungen zwischen dem etwa 9-jährigen Linus und seiner Nachbarin Svea (einer älteren, ehemaligen Schiffsköchin). Gemeinsam bringen die beiden einfache Rezepte auf den Tisch: Kartoffelsuppe, Grahamzopf, Vanillesauce, Elviras Eis usw., dabei lernt Linus beim gemeinsamen Tun vieles über Kochvorgänge und Lebensmittel überhaupt. Das liest sich beispielsweise so:

«Ich habe eine Idee», sagte Svea. «Wir können ja mal versuchen, aus frischer Kuhmilch selbst Butter zu machen.» Wir schlugen die Milch lange mit einem Schneebesen. Zuerst wurde es Schlag-sahne, ich meine, sie wurde steif. Aber wir schlugen weiter. Plötzlich wurde die Sahne körnig und bildete Klümpchen. Gleichzeitig war ein Teil der Sahne zu einer dünnen wässrigen Milch geworden. «Das nennt man Buttermilch», sagte Svea. «Und das andere ist Butter.» Die salzten wir... usw.

Oder so (im Kapitel «Was die Kuh alles kann»):

«Warum macht die Kuh Milch?»

Die ist natürlich für ihre Kälber bestimmt. Früher gaben die Kühe nur Milch, wenn sie Kälber geboren hatten. Aber als die Menschen die Kühe gezähmt hatten, melkten sie weiter, nachdem die Kälber aufgehört hatten zu trinken. Und so wurden die Kühe überlistet, weiter Milch herzustellen. Doch die Kuh muss jedes Jahr ein Kalb bekommen, sonst gibt sie keine Milch mehr.»

Die einfache Sprache und spannend aufgebaute und gut durchdachte Dialoge



zwischen Linus und Svea (oder zwischen Linus und seinem Freund Arthur, mit dem er einen Mittagsklub gründet) ermöglichen eine kindgerechte Behandlung auch heikler Themen unserer gegenwärtigen Welternährungslage, Stichworte: «Die Nahrung würde reichen, wenn wir sie gerecht verteilen würden. / Kann man denn nur von Reis leben? Kriegt man in 35 Jahren nicht mal mehr zum Geburtstag Hackfleischragout?»

Arthur sei – so verrät Linus – ziemlich «mäkelig und pingelig», wenn es ums Essen geht. Doch Sveas Essen schmecke ihm meistens, obwohl «er doch eigentlich nur Würstchen und Spaghetti mag». Man glaubt's ihm gerne, dass Svea sogar für Alfalfa- und Mungo-Bohnen das Interesse und den Appetit der Kinder wecken kann.

«Die kleinen Köche» von Eve Tharlet, Unicef-Verlag, Fr. 18.– (erhältlich im Buchhandel oder bei Unicef, Zürich).

«Linus lässt nichts anbrennen» von Christina Björk und Lena Anderson, C. Bertelsmann-Verlag (bisher auch dtv) Fr. 10.–.