WATERS: THE ART OF SIMPLE FOOD

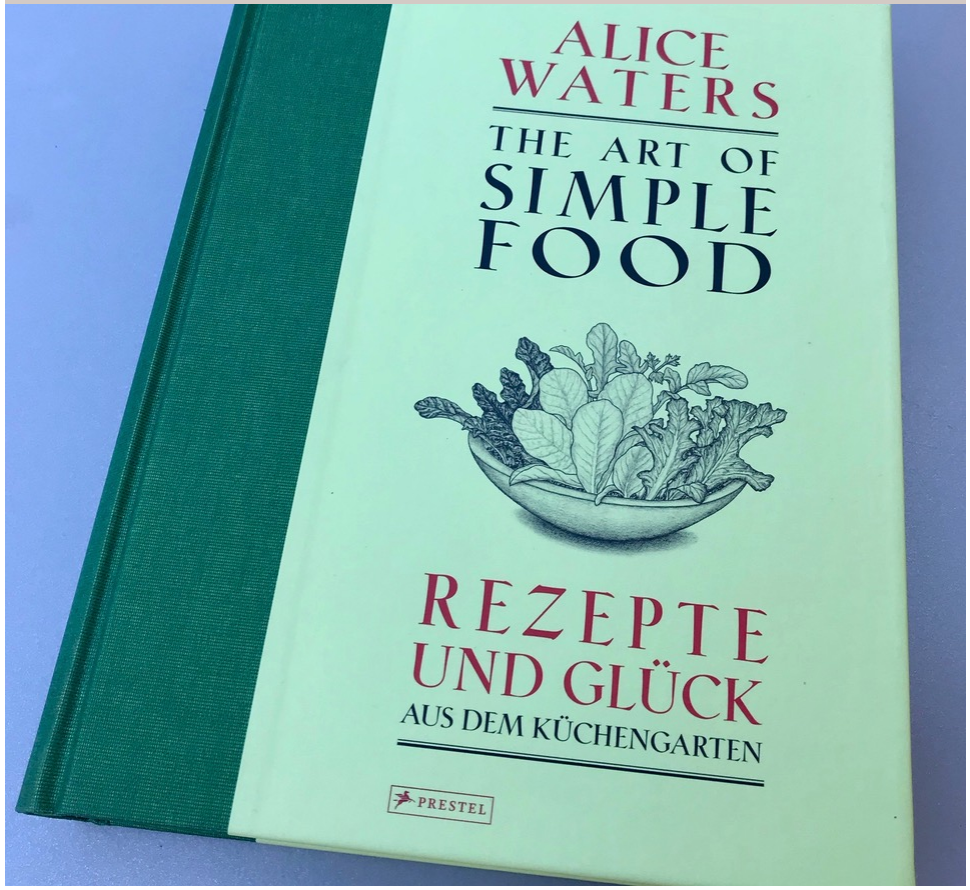


Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Vegetarisch. Gestaltung: 3/5, Niveau 4/5, Originalität 5/5

Das Vermächtnis von Alice Waters, einer der tonangebenden Figuren der US-amerikanischen Küche, liegt auf deutsch vor, mit englischem Titel. Das Buch enthält viele, auch einfachere Rezepte und erhellende Infos zu Kräutern, Gemüsen und Früchten, um schliesslich die Kochenden aufzumuntern, sie selber im Garten zu ziehen.

INFORMATIONEN

- Den ersten Teil des Buches nennt die Autorin «Geschmack als Inspiration». Wir sollen Altbekanntes und noch nie Gegessenes neu entdecken, indem wir deren Geschmack frisch wahrnehmen und kombinieren.
- Der Vorstellung der Zutaten folgen Rezepte, immer mit Varianten. Die Techniken entstammen der italienischen und französischen Küche: Waters entwickelt sie vielfältig weiter zu einer Welt-Bio-Küche.
- Den zweiten Teil ist «Vom Samenkorn zur Samenernte» überschrieben. Nun führt Waters in den Garten, beginnend mit «Überall ist Platz zum Pflanzen» und «Mit der Erde fängt alles an».
- Unter «Was wir tun können» finden sich in der Innenklappe des Buches neun Grundsätze von Waters, so «Die Landwirte wertschätzen», «Vieles selber machen» und «Kinder die Kunst des Essens lehren».
- Ein vorwiegend vegetarisches Arbeitsbuch für Ambitionierte.

DATEN

Autorin: Alice Waters in Zusammenarbeit mit Kelsie Kerr und Patricia Curtain
Verlag, Seitenzahl, Preis: Prestel 2014, 436 Seiten, CHF 48.90