

Medienliste für Kinder und Erwachsene



Riet Wille, Ingrid Gordon
Mein Mund ist rund
Verlag: Sauerländer

Abstract:

„Ich öffne den Mund. Nun ist er schön rund. Ich singe ein O und das klingt soooo.“
Nicht nur das kann man mit dem Mund machen. Auch schmatzende Küsse verteilen oder heulen wie die Indianer. Mit vergnüglichen Versen lernen schon die ganz Kleinen spielerisch mit ihrem Mund Laute zu formen. Und auch mit den Händen kann man spielen und Geräusche machen. Verstecken, Trommeln, Klatschen und Händeschütteln. Ein Spielspass für Eltern und Kinder.

Kategorie:

Erzählerisches Bilderbuch



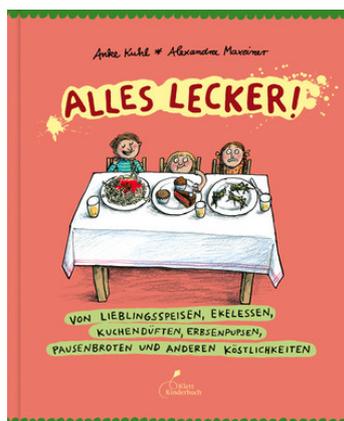
Anke Kuhl, Alexandra Maxeiner
Alles lecker!
Verlag: Klett

Abstract:

Wer isst was und wer frisst wen? Was finden wir eklig? Wann und wo genießen wir welches Essen besonders, und warum lieben alle Kinder auf der ganzen Welt Süßigkeiten? Wo kommen die Tischmanieren her, und warum gelten in fremden Ländern andere? Weil Anke Kuhl und Alexandra Maxeiner, die beiden Macherinnen von „Alles Familie!“, so gerne gut essen, kochen und übers Essen reden, entstand die Idee zu einem Kinderbuch voller spannender Fakten, Geschichten und Bilder. Ein Buch, das vor allem Lust auf genießerische Vielfalt macht. Zum Hungrig-Lesen und für Tischgespräche aller Art: ein kunterbuntes Ess-Lust-Buch im Stil von „Alles Familie!“

Kategorie:

Bilderbuch (ab vier Jahren)



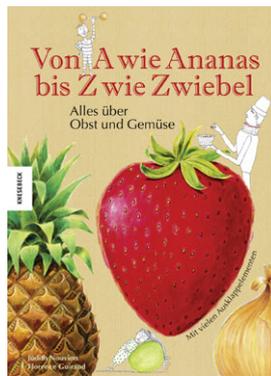
Florence Guiraud, Judith Nouvion
Von A wie Ananas bis Z wie Zwiebel
Verlag: Knesebeck

Abstract:

Gemüse und Früchte von A bis Z. Hier erfährt man alles Wissenswerte über die bekanntesten und beliebtesten Obst- und Gemüsesorten. Dazu gibt es spannende und unterhaltsame Informationen, wie dass die Bewohner Amerikas erst durch französische und spanische Eroberer in den Genuss der Artischocke kamen. Oder dass die Saubohne eine der ältesten Kulturpflanzen der Menschheit ist. Von den Ursprüngen über typische Merkmale und Erntezeit bis hin zu Redewendungen und Ausdrücken, die mit den Obst- und Gemüsesorten in Zusammenhang stehen. Einfach zum Anbeissen!

Kategorie:

Sachbuch (ab sieben Jahren)



Rolf Barth, Thorsten Droessler, mit Alfons Schuhbeck
Herr Wolke & sein Freund Alfons
Vanille, Nudeln und ein Geistesblitz
Verlag: Traumsalon Edition

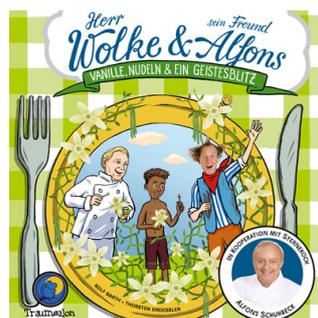
Abstract:

Das 3. Abenteuer-Kochbuch aus der Reihe: Herr Wolke und sein Freund Alfons. Mit original Rezepten von Alfons Schuhbeck für ein 4-Gang-Vanille-Menü. Zum gemeinsamen Lesen, Kochen, Essen und Geniessen.

Worum geht es? Herr Wolke erwartet Besuch von seiner Oma, die er gerne mit einem 4-Gang Vanille-Menü überraschen möchte, gekocht von seinem Freund Alfons. Bevor Herr Wolke und Alfons die Oma Zuhause abholen, unternehmen sie eine abenteuerliche Reise, um zum Menü auch die Geschichte der Vanille servieren zu können. Sie landen schliesslich auf der Insel La Réunion bei Edmond Albius, einem armen Jungen, der schlauer war als alle Gelehrten seiner Zeit. Seinem genialen Geistesblitz ist es zu verdanken, dass die Vanille in Europa heimisch werden konnte.

Kategorie:

Bilderbuch



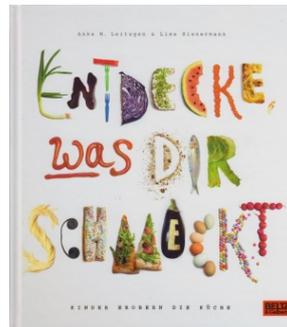
Anke M. Leitzgen, / Lisa Rienermann
Entdecke was dir schmeckt
Verlag: Beltz & Gelberg

Abstract:

Dieses Buch bietet weitaus mehr als ein herkömmliches Kochbuch. Es ist ein Buch für leidenschaftliche Gemüseschnitzer und für große und kleine Küchenforscher. Ein Buch für alle, die sich für Essen, Küche und Kochen interessieren - mit jeder Menge Ideen, Informationen und Mitmachaktionen. Beim Essen kann jedes Kind mitreden. Warum schmeckt mir das? Wonach schmeckt das? Was mag ich nicht essen? Richtig interessant wird es, wenn man zusammen mit Kindern tiefer in das Thema einsteigt und sich in der Küche mal etwas genauer umsieht. Darum geht es in diesem Buch. Herauszufinden, was es für Nahrungsmittel gibt, wo sie herkommen und wie man sie am besten zubereitet. Welche praktischen Tipps es für gesunde Ernährung, zum Einkaufen und Bevorraten und in Sachen Küchenwerkzeugen gibt. Außerdem: Grundlegende Informationen zum Zusammenwirken unterschiedlicher Nahrungsmittel plus erstaunliche Experimente aus dem Küchenlabor, Rezepte zum Ausprobieren - aber auch immer wieder die »Anstiftung« zum Rezept verändern und selbst erfinden. Am Ende folgt das kleine Küchen-Abc, mit allen Techniken, Hilfsmitteln, Nahrungsmitteln, die man so braucht. Bunt, witzig und voller Vitamine!

Kategorie:

Sachbuch (ab zehn Jahren)



Antonie Schneider, Isabel Pin
Kartoffeln in Pantoffeln
Verlag: Aufbau

Abstract:

Die Kartoffeln laufen so gern in Pantoffeln durchs Kellerverlies und träumen vom Paradies im Mai. 14 gesunde Gemüsesorten, von der Artischocke bis zur Zwiebel, tanzen hier quicklebendig vom Garten aufs Papier. Da ist von verirrten Möhren, Spargelkindern in Baumwollbetten, paddelnden Tomaten, grünen Gurken-Schurken und tanzenden Kichererbsen die Rede und machen grossen Appetit auf Wort- und Sprachspiel. Isabel Pin hat für die lustigen und beliebten Verse aussergewöhnliche und grossflächige Bilder und Collagen gefunden und macht aus den Reimen ein buntes Gartenfest für Gross und Klein.

Kategorie:

Bilderbuch (ab sieben Jahren)



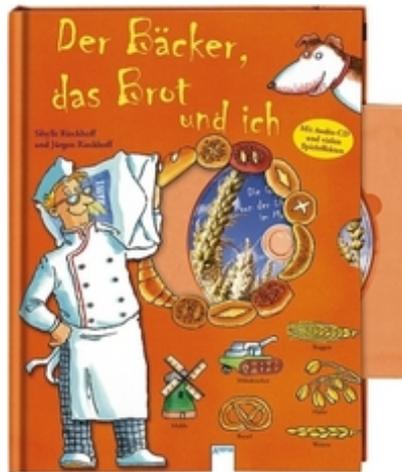
Sibylle Rieckhoff, Jürgen Rieckhoff
Der Bäcker, das Brot und ich
Verlag: Arena

Abstract:

Die Milch kommt von der Kuh, das Ei stammt vom Huhn. Aber woher kommt das Brot? Hund Oskar wird zum Detektiv. Schließlich will er Anna helfen, ihren Schulaufsatz zu schreiben. Und los gehts vom Bauernhof zur Mühle, von der Mühle in die Bäckerei. Und am Ende wissen alle Bescheid. Auch die Leser! Witz und Wissen im Doppelpack! Dazu ein lustiges Würfelspiel und ein einfaches Brotrezept für alle.

Kategorie:

Sachbuch mit Audio CD (ab sieben Jahren)



Ruth Gellersen, Ute Velte
Experimente rund um die Ernährung
Verlag: Esslinger

Abstract:

Was sind gesunde Fette? Wieviel Wasser braucht der Körper? Und warum sollten wir nach dem Essen Zähne putzen? Essen und trinken, das tun wir jeden Tag. Aber wissen wir auch, was wir da zu uns nehmen? Mit faszinierenden Experimenten dringen die kleinen Forscher in die Geheimnisse unserer Nahrungsmittel ein und finden so selbst heraus, wie viel Zucker in ihrer Limonade steckt, oder warum Hefe zum Brot backen so wichtig ist.

Kategorie:

Sachbuch (ab sieben Jahren)



Nicola Graimes, Howard Shooter
Kochen macht Spaß
Die gesunde Kochschule für Kids
Verlag: Dorling Kindersley

Abstract:

Dieses kreative Kinderkochbuch steckt voller anregender und extrem leckerer Ideen - und macht kleine Köche ganz nebenbei zu Experten in Sachen gesunde Ernährung. Über 100 beliebte internationale Rezepte wie etwa Nudeln mit Thunfisch, bunte Kebaps, tropisches Joghurt-Eis, Dattel-Muffins, Säfte oder Müsliriegel werden mit anschaulichen Schritt-für-Schritt-Anleitungen ausführlich in Wort und Bild erklärt. Der leicht verständliche Grundlagenteil zur Funktion und Bedeutung von Nährstoffen gibt viele wertvolle Tipps für gesunde Zutaten und zur ausgewogenen Ernährung. Gesund und lecker kochen - so geht's kinderleicht!

Kategorie:

Sachbuch (ab zehn Jahren)



Hartmann, Lukas / Bertonasco, Larissa
Spuren in der Polenta
Essgeschichten und Rezepte für Kinder
Verlag: Bajazzo

Abstract:

Lukas Hartmann versucht (fast) alle Wünsche seiner jungen Leser zu erfüllen, die von ihm immer wieder einmal einen richtigen Krimi, eine schöne Tiergeschichte, einen Lausbubenstreich, eine Liebesgeschichte und, und, und... haben möchten. So sind zehn Geschichten aus den verschiedensten Genres entstanden, die alle ein Grundthema haben: Sie handeln auch vom Essen. Zu jeder Geschichte gibt es darum zehn leichte bis mittelschwere Rezepte, dazu als köstlicher Augenschmaus Illustrationen von Larissa Bertonasco.

Kategorie:

Belletristik (ab zehn Jahren)



Oskar Marti „Chrüteroski“, Oskar Weiss
Kochen mit Cocolino. Das Ferientagebuch
Band 1
Verlag : AT

Abstract:

Meisterkoch Cocolino ist ein blauer Kater und hat ein Baum-Restaurant. In ihren Ferien besuchen ihn der kleine Pomo und seine Katzenschwester Dora. Sie wollen bei Cocolino kochen lernen. Das geht am ersten Tag mit Müsli los und endet am letzten Ferientag mit einem großen, kindergerechten Abschiedsmenü am schön gedeckten Tisch.

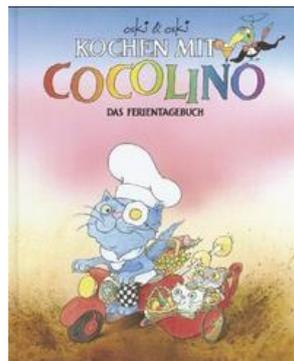
An den Tagen dazwischen wird ein Kostümfest gefeiert, Brot und Brötchen gebacken, Eis hergestellt, ein Picknick vorbereitet, die Zubereitungsmöglichkeiten von Eiern entdeckt, Nudelsauce gerührt ... kurzum zwei Wochen Grundkurs Küche absolviert.

Und da der Schweizer Spitzenkoch und Autor Oskar Marti "Chrüter-Oski" genannt wird, kommen auch frische Kräuter und Blüten nicht zu kurz. Beim Sommersalat etwa dürfen die Kinder mit Gänseblümchen und Borretschblüten dekorieren. Auch eine Schule für die Sinne!

Langeweile in den Ferien ade! Zudem ein schönes Kinderkochbuch, das Freude am Kochen und Genießen weckt.

Kategorie:

Kinderkochbuch



Oskar Marti „Chrüteroski“, Oskar Weiss

Kochen mit Cocolino. Das Abenteuerbuch

Band 2

Verlag: AT

Abstract:

In diesem Kinder-Bilder-Kochbuch von Oski & Oski lädt Cocolino, der blaue Kater mit der lustigen Augenklappe, seine kleinen Freunde Pomo und Dora zum abenteuerlichen Kochen in sein Baumrestaurant ein. Die beiden freuen sich riesig, denn mit Meisterkoch Cocolino und seinem vorwitzigen Spassvogel Picki-Nicki kann man jede menge Action erleben - auf der Schatzinsel, beim Drachenfels und natürlich auch in der Küche.

Kategorie:

Kinderkochbuch



Oskar Marti „Chrüteroski“, Oskar Weiss
Kochen mit Cocolino. Das Weltreisebuch
Band 3
Verlag: AT

Abstract:

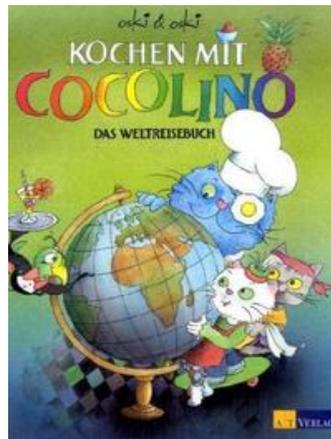
Mit ihren vier preisgekrönten Kinderkochbüchern haben Kochkünstler Oskar Marti und Bilder-Erfinder und Texter Oskar Weiss Tausende von Kindern entzückt und ihnen das Tor zum lustvollen Kochen geöffnet. Cocolino hat nicht nur Eltern und Großeltern überzeugt, auch Lehrerinnen, Gesundheits- und Ernährungsfachleute nutzen die Bücher in ihrer Tätigkeit mit Kindern.

Cocolino, der blauhaarige Meisterkoch mit der lustigen Spiegelei-Augenklappe, nimmt uns mit auf eine sensationelle Weltreise.

Die Reise findet zwar nur in der Küche seines Baumrestaurants statt. Wenn Cocolino aber von seinen Freunden rund um den Globus erzählt und wir die köstlichen Spezialitäten aus fremden Ländern kochen, weht uns der aufregende Duft der weiten Welt um unsere Nasen!

Kategorie:

Kinderkochbuch



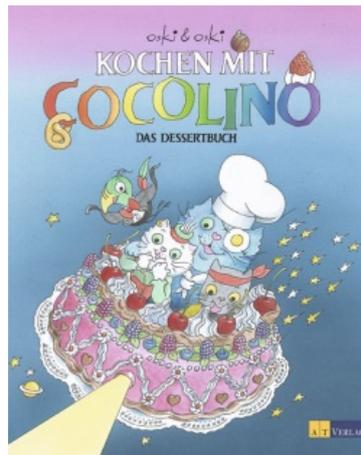
Oskar Marti „Chrüteroski“, Oskar Weiss
Kochen mit Cocolino. Das Dessertbuch
Band 4
Verlag: AT

Abstract:

Sozusagen das Sahnehäubchen der vier "Cocolino"-Bücher bildet "Das Dessertbuch": Cocolino verwandelt sein abenteuerliches Baumrestaurant für zwölf Monate in ein leckeres Knusperhäuschen und proklamiert ein "Süßes Jahr". Von Januar bis Dezember erleben die Kinder mit Cocolino die Jahreszeiten mit ihren Festen und Bräuchen und den dazu passenden Gebäcken, Getränken und anderen Köstlichkeiten. Sie lernen, saisonale Pflanzen, Beeren und Früchte zu verwenden, Teig zu kneten und auszurollen, Schokolade zu verarbeiten ... und nicht sofort zu knabbern. Letztlich geht es auch hier darum, die Lebensmittel schätzen zu lernen und auf leichte und spielerische Art einige Grundtechniken der Küche zu erlernen.

Kategorie:

Kinderkochbuch



Oskar Marti „Chrüteroski“, Oskar Weiss

Kochen mit Cocolino. Das Partybuch

Band 5

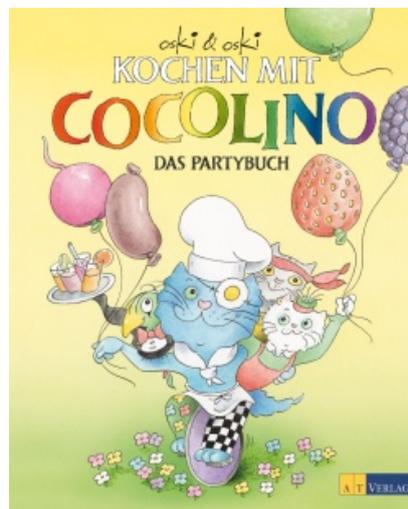
Verlag: AT

Abstract:

Cocolino, der Kater mit der Spiegelei-Augenklappe, der Meisterkoch und Kinderfreund, hat sein Baumhaus mit bunten Luftballons dekoriert: Er plant eine mega Party. Vorgestellt werden 12 thematische Feste und Partys für alle Jahreszeiten. Von der Lachparty mit dem »Ha-Ha-Hackbraten« über die lustige Popcorn-Geburtstagseinladung bis zur bunten Regenbogenfarben-Party. Und da Cocolino Stil hat, gibt es neben all den leckeren Rezepten, Geschichten und Illustrationen auch eine kleine Einführung in Tischkultur und Anstandsregeln - alles aber wie immer mit Spaß und Humor.

Kategorie:

Kinderkochbuch



Linda Wolfsgruber
Was auf den Tisch kam
Lieblingsspeisen und Geschichten aus der Kindheit.
Verlag: Mandelbaum

Abstract:

In diesem Buch haben wir Rezepte und persönliche Geschichten von Bekannten und Freunden rund ums Essen gesammelt. All diese Geschichten sind vor langer Zeit passiert und finden ihren Nachklang in den Erzählungen. Die Rezepte aber können wir nachkochen und somit einen Teil dieser Kindheitserinnerungen lebendig werden lassen«, so erklärt Linda Wolfsgruber das Konzept ihres Buches.

Medienstimmen:

»In diesem Buch haben wir Rezepte und persönliche Geschichten von Bekannten und Freunden rund ums Essen gesammelt. All diese Geschichten sind vor langer Zeit passiert und finden ihren Nachklang in den Erzählungen. Die Rezepte aber können wir nachkochen und somit einen Teil dieser Kindheitserinnerungen lebendig werden lassen«, so erklärt Linda Wolfsgruber das Konzept ihres Buches.

Es sind Menschen verschiedensten Alters aus den verschiedensten Weltgegenden, die eine kulinarische Reise in die Kindheit unternehmen. Jedes Kapitel ist in Anlehnung an ein Märchen konzipiert. Die berührenden Erzählungen werden durch Rezepte der Leibspeisen ergänzt.

Und es ist vor allem ein illustriertes Lesebuch: Die Buchillustratorin und Künstlerin Linda Wolfsgruber illustriert einfühlsam die Geschichten von Glücksringen, überschäumenden Kochtöpfen und dampfenden Schüsseln. Aber auch von Kindheitsnöten, schwierigen Momenten, von Geistern, Zwergen und anderen Dämonen in Kinderköpfen.

Eine kulinarische Lesereise in die Welt der Kindheit, die auch deutlich macht, wie sehr uns die Speisen aus der Kindheit prägen.

(Rezension von Ulrike Hark im Tages-Anzeiger vom 19. März 2011)

Kategorie:

Illustriertes Lesebuch / Rezeptbuch



Walter Aebischer, François de Capitani
Kochen wie im alten Bern
Verlag: Stämpfli Verlag AG

Abstract:

Diese Buch ist Geschichts- und Kochbuch in einem. Zuerst werden die „Orte des Geschehens“ – von der Vorratskammer bis zum Salon – eindrücklich geschildert. Danach folgen viele alte Rezepte und deren gelungene Interpretationen für die heutige Küche – eine einmalige kulinarische Entdeckungsreise in die Vergangenheit.

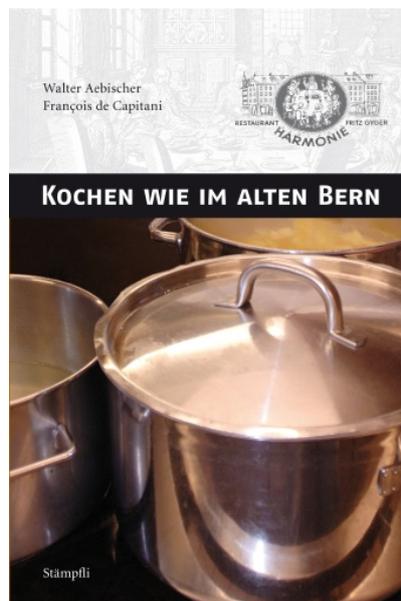
Medienstimmen:

Nach der Lektüre von „Kochen wie im alten Bern“ sind Bernerinnen und Berner für die Frage nach heimischer Kulinarik eindeutig besser gewappnet. (Der Bund, ohne Datum)

Ein feines Werk für Leute, die sich für Geschichte interessieren, die sich nachkochen lässt. (Tages-Anzeiger, ohne Datum)

Kategorie:

Rezept- und Geschichtsbuch



Jost auf der Maur
Der Geschmack der Liebe
Zwölf wahre Geschichten mit zwölf Rezepten
Verlag: *Echtzeit*

Abstract:

Viele Frauen, denen Jost Auf der Maur in seinem Leben begegnet ist, haben ihm unvergessliche Gerichte gekocht, zubereitet in glücklichen Stunden. Nun erzählt er in zwölf Geschichten, wahr und zärtlich, wie es zu den kulinarischen Erlebnissen gekommen ist. Ein Glück, dass er die Rezepte aufgeschrieben hat: von der heiligen Tomatensuppe bis zum Risotto-Geheimnis von Breno. Liebesgeschichten zum Nachkochen.
Mit Illustrationen von Peter Gut.

Medienstimmen:

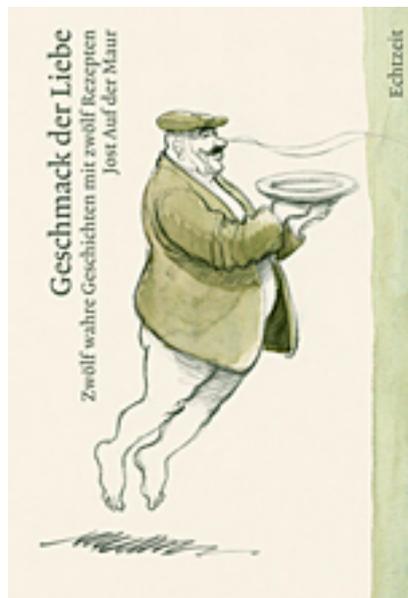
Lange nicht mehr hat man so Aufwühlendes, so Pointiertes über den Genuss in all seinen Facetten gelesen.
(Daniel Böniger Herz, Züritipp, ohne Datum)

Der Leser bekommt keine intimen Details. Dafür eine Menge erstklassiger Ersatzbefriedigungen: Landeskunde und Lebenskunst vom Feinsten, viel über Basel, sprachliche Hochgenüsse – und am Ende jeder Geschichte ein schlichtes Kochrezept. Das Einfache zieht uns hinan. Ein Buch zum Verschnabulieren.
(Christine Richard, Basler Zeitung, ohne Datum)

Jede einzelne Geschichte hat ihre eigene Magie, ihr eigenes Drama. Doch Amor ist flüchtig, Bacchus ist es nicht. Deshalb sollte man bei aller Liebe zu den Frauen die Rezepte nicht ausser Acht lassen. An ihnen dürfen sich auch andere bedienen, und sie werden es nicht bereuen.
(Paul Imhof, Tages-Anzeiger, ohne Datum)

Kategorie:

Rezept- und Geschichtsbuch



Lothar Kolmer
Wissens-Bissen
Gastrosophisches von A-Z
Verlag: Mandelbaum

Abstract:

Essen ist täglich in aller Munde - aber nicht in aller Leute Köpfe. Denn oftmals wird gedankenlos »schnell irgendetwas« zur Hungerbefriedigung verschlungen oder nach nicht genau kalkulierten

Prestigeüberlegungen verspeist: Patchwork zwischen Leberkäs und Lachs.

Man muss sich heute gut überlegen, was man sich »einverleibt«. Nicht nur, um bei den Small talks mitzureden, die immer dieses Thema umkreisen, sondern im eigenen vitalen Interesse: Der Mensch wird aus dem, was er isst - und zeigt sich an dem, wie er isst.

Es geht um das savoir vivre und damit um Genuss. Genuss braucht Wissen. Wissen braucht es, um auswählen und entscheiden zu können. Dieses kulinarisch-gastrosophische Wissen wird hier vermittelt, inspiriert von enzyklopädischen Vorbildern, wissenschaftlich fundiert, sachlich bis ironisch vorgetragen.

Ein Grundwissen zu Lebensmitteln, Manieren, Begleitumständen - so bunt und vielfältig wie unsere Ernährungskultur.

Bissen für Bissen - und alles andere als moralisch verbissen. Ganz nach Horaz: dente superbo.



(Rezension im Tages-Anzeiger, ohne Datum)

Kategorie:

Kulinarische Enzyklopädie

Christian Seiler

Reise zum Geschmack

Verlag: Echtzeit

Abstract:

Jede Reise beginnt mit einer simplen Frage: Wie schmeckt das wirklich? Die Salade niçoise. Das Wiener Schnitzel. Die Pizza Margherita. Die simple Antwort lautet: Schauen wir doch nach. Der Autor Christian Seiler ist für das Buch «Reise zum Geschmack» an die Originalschauplätze gereist, um der Wahrheit auf die Spur zu kommen:

Wie schmeckt Pizza in Neapel? Was zeichnet den gebratenen Hering in Stockholm aus? Wie bereiten die Köche von Nizza die Salade niçoise zu? Mit den richtigen Rezepten zum Nachkochen und jeder Menge nützlicher Reisetipps, illustriert von Markus Roost.

Medienstimmen:

«Reise zum Geschmack» ist eine Ode an das schöne Leben, eine Verbeugung vor gutem Essen, vor allem aber ist es eine hinreissende Liebeserklärung an unseren einzigartigen Kontinent. (FAZ, ohne Datum)

Appetitanregende Streifzüge durch die europäische Esskultur. (Die Zeit, ohne Datum)

Ein Leckerbissen für bibliophile Geniesser. (NZZ, ohne Datum)

Man kriegt ein sehr gutes Bauchgefühl für Europa, wenn man dieses Buch gelesen hat.
(Radio DRS2, ohne Datum)

Iss, Christian, iss, des Lesers Hunger nach solcher Literatur ist gewaltig.
(Der Sonntag, Freiburg, ohne Datum)

Eine Liebeshymne auf die vielfältigen Gerichte und die Einzigartigkeit europäischer Esskultur.
(Vinum, ohne Datum)

Das Buch macht definitiv Lust, selbst auf kulinarische Entdeckungsreise zu gehen.
(Hotel Revue, ohne Datum)

Kategorie:

Rezept- und Geschichtsbuch

