

Rezension

Weihnachten. Das Goldene von GU. Kochen und backen für ein glänzendes Fest. Gräfe und Unzer, München 2013

Marlene ERNST

Der Untertitel „Kochen und backen für ein glänzendes Fest“ ist eindeutig gerechtfertigt. In fünf Kapiteln findet man alles was das Weihnachtsherz begehrt.

„Alles für den Plätzchenteller“, ob das klassische Vanillekipferl oder Variationen davon, kann man im ersten Abschnitt nachschlagen. Dabei zeigt sich bereits, dass nicht nur Rezepte aus dem deutschsprachigen Raum berücksichtigt werden. In der Kekssektion ist z. B. zusätzlich zu Baiserringen ein sizilianischer essbarer Christbaumschmuck (die Taralli) vertreten. Und später folgen noch weitere internationale Köstlichkeiten, die immer wieder zwischen den Klassikern der hiesigen Weihnachtsküche eingestreut werden.

Unter dem Motto „Feines zum Adventskaffee“ steht das zweite Kapitel in GUs Weihnachtsfibel. Hier sind Stollen, Kuchen und Torten mit weihnachtlicher Note vertreten, wie etwa eine ausgezeichnete Orangen-Mascarpone-Torte.

Ideen für „Weihnachtsgeschenke zum Vernaschen“ liefert der nächste Abschnitt. Ob nun Chutneys, Eingelegtes oder auch Abgefülltes, neben Kleingebäck und Pralinen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Und die Bebilderung gibt auch noch Tipps und Anregungen zur liebevollen Verpackung der kleinen Mitbringsel.

„Glühwein, Schokomilch & Apfelpunsch“ – wer zur Adventszeit etwas Abwechslung bei der wärmenden Getränkeauswahl sucht, hat bei diesen Rezepten die Qual der Wahl. Soll es ein Hot Cosmopolitan oder doch eine der zahlreichen Kaffee-, Tee- oder Schokoladenvariationen sein? Doch keine Angst, ebenso gibt es Punsch- und Glühweinrezepte, die die kalten Adventabende gemütlicher machen können.

Ganz besonders Gelingen ist das Kapitel zu den „Festlichen Weihnachtsmenüs“. Hier findet man wenig überraschend Vorspeisen, Hauptgerichte, Beilagen und Desserts für die Weihnachtstafel. Der Clou an der Sache ist allerdings ein sechs-teiliger Menüplaner (Klassiker, Für die große Familie, Für die kleine Familie, Feine Braten, Fisch-Menüs, Vegetarische Menüs), der den Rezepten vorangestellt ist. Je vier Menüvorschläge gibt es zu jeder der Kategorien, übersichtlich auf jeweils einer Seite mit kleinen Fotos und den Seitenangaben zu allen

Komponenten zusammengestellt. Somit ist dieses Kapitel ideal für all jene, die sich noch Ideen für das weihnachtliche (Familien-)Festessen holen möchten. Die Rezepte für die dreigängigen Menüs sind dabei bunt gemischt: Pasteten, Suppen und Salate für die Vorspeise; Gänse-, Puten- oder Wildbraten sowie Raclette- und Fondue-Rezepte für den Hauptgang (inkl. passender Beilagen); und Trifles und Obstsalate als Nachspeise. Die Kombinationsmöglichkeiten sind schier endlos.

Jedes der beschriebenen fünf Kapitel wird von ein paar Seiten zur Küchenpraxis – passend zum jeweiligen Thema – eingeleitet. Abgerundet wird das Ganze dabei durch ein ausführliches Register. Ebenso lobenswert sind die zahlreichen kurz gehaltenen Tipps für ein noch besseres Gelingen der Speisen. Man kann getrost behaupten: In diesem Werk ist für jeden Geschmack etwas dabei – und das Ganze für nicht einmal € 16. Frohes Fest!