

(Online library) Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt

Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt

Von Sverine Vitali

DOC | *audiobook | ebooks | Download PDF | ePub



 Download

 Read Online

Produktinformation -Verkaufsrank: #600615 in BcherVerffentlicht am: 2015-11-03Abmessungen: 8.19 x .98b x 5.94l, Einband: Gebundene Ausgabe272 Seiten | File size: 44.Mb

Von Sverine Vitali : Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt before purchasing it in order to gage whether or not it would be worth my time, and all praised Heimat im Kochtopf: Rezepte von Flüchtlingen aus aller Welt:

KundenrezensionenHilfreichste Kundenrezensionen1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Rundum gelungener kulinarischer StreifzugVon Honeybal LektorGerade in dieser Zeit, in der die Flüchtlingsdebatte von einigen Seiten so verkrzt und polemisch gefhrt wird, finde ich dieses Buch eine wunderbare Idee, die respektvoll mit den Schicksalen und Hintergrnden von Flüchtlingen und Migranten umgeht. Da diese Menschen oft praktisch alles zurcklassen mssen, ist speziell ihr kulinarischer Erfahrungsschatz einer der wichtigsten Bezugspunkte, den sie durch tgliches Kochen noch zur eigenen Kultur, Herkunft und zur Heimat aufrechterhalten knnen.Zu Beginn jedes Kapitels

werden Lebensgeschichten, Schicksale und Hintergründe von Flüchtlingen und Migranten geschildert, die aber keinesfalls nur Leid, Gewalt und Armut enthalten, sondern auch ein beeindruckender Beweis für den Lebensmut, die zahlreichen Talente und die Anpassungsfähigkeit dieser Menschen sind. Im Anschluss folgen jeweils die Rezepte aus der spezifischen Herkunftsregion dieser Menschen. Diese gliedern sich wie folgt: Sri Lanka (z.B. Poulet aus dem Ofen) Honduras, Ecuador (z.B. Schweinefleisch mit Mais) Anden (z.B. Quinoa-Suppe mit Rindfleisch) Äthiopien, Eritrea (z.B. Teigfladen oder Bohnen und Rebli) Senegal (z.B. Reis mit zweierlei Fisch) Guinea (z.B. Poulet senegalesisch inspiriert mit Reis) Mongolei (z.B. Siedfleisch mit Teigfladen) Tibet (z.B. Ser Dessert-Reis) Kurdistan Irak (z.B. Gefülltes Gemüse auf Bohnen) Jemen (z.B. Schafskopf aus dem Sud/aus dem Ofen) Syrien (z.B. Fingerfood aus Linsen und Bulgur) Libanon (z.B. Mariniertes Fisch aus dem Ofen) Kurdistan Iran (z.B. Tomatensauce mit Bohnen und Fleisch) Afghanistan (z.B. Ser Kardamom-Pudding) Die Rezepte sind übersichtlich gegliedert und es wird mit meist frischen und hochwertigen Zutaten gearbeitet. Oft kommen exotischere Zutaten zum Einsatz, aber das ist beim zu Grunde liegenden Thema des Buches ja eigentlich selbsterklärend. Es ist von einfachen und schnellen bis zu zeitaufwendigeren Rezepten die ganze Bandbreite im Buch mit dabei. Portionsgrenzen sind ebenfalls enthalten, Nährwertangaben fehlen. Auch optisch ist dieses Buch wirklich sehr schön und ansprechend gestaltet, denn die vielen Fotos der Menschen und der Gerichte sind einfach schön durchzublickern und anzuschauen. Ich persönlich finde dieses Buch somit vollkommen gelungen. Es bietet neben einem respektvollen Umgang mit den Geschichten von Flüchtlingen und Migranten einen unglaublich spannenden Einblick in die kulinarischen Genüsse ihrer Herkunftsländer und wird dadurch auch meinen Koch- und Speiseplan bereichern. Ein tolles Kochbuch, das gleichzeitig für mehr Toleranz und Respekt im gegenseitigen Umgang eintritt: 'Wenn man zusammen isst, haben wir gemerkt, braucht es nicht einmal eine gemeinsame Sprache. Das gemeinsame Essen ist dann die gemeinsame Sprache.' (S. 264) 1 von 1 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Schöne Fotos - Tolle Rezepte - Guter Zweck Von Ein Kunde Ein paar Rezepte habe ich schon nachgekocht. Die Geschichten gehen ans Herz, die Fotos lassen das Wasser im Mund zusammenlaufen. Ein schönes Buch, auch zum Verschenken. 3 von 4 Kunden fanden die folgende Rezension hilfreich. Ein außergewöhnliches und solidarisches Kochbuch Von tipundtop Sverine Vitali und Ursula Markus (Fotos) leben in Zürich und engagieren sich dort seit 2009 im Solinetz Zürich, dem Verein, der sich für die Würde und Rechte von Flüchtlingen, Sans-Papiers und Asylsuchenden einsetzt. Beide haben ein Jahr lang Flüchtlinge besucht, einen Teil ihrer Geschichte und Rezepte aus deren Heimat zusammengetragen, wobei der persönliche Kontakt besonders im Vordergrund stand. Was haben Flüchtlinge (oder netter formuliert: Zufluchtssuchende) im Gepäck, wenn sie eigentlich alles zurücklassen müssen: Erinnerungen, Hoffnung, Erfahrungen, Traditionen ... und Rezepte aus ihrer Heimat, was sind ihre Träume und Ziele? Fernab von dem, was in unserer Zeit an pauschalen Informationen über Flüchtlingswellen, überfüllten Unterkünften, Vorurteilen und Ungenügen verbreitet wird, gibt es hier endlich mal eine ganz andere Darstellung von Zufluchtssuchenden, die sehr wohl auch materielle Werte in ihrer Heimat zurückgelassen haben und auch über Berufsausbildungen verfügen, die sich auf einen Neubeginn in einem anderen Land vorbereitet haben und gerne arbeiten würden. Wunderbar gelingt es Sverine Vitali vor allem die Begegnung, die Gastfreundschaft, das Miteinander in den Mittelpunkt zu stellen und Brücken zu bauen. Die einfühlsamen Portraits der Zufluchtssuchenden aus Afghanistan, Eritrea, Guinea, Honduras, Irak, Iran, Jemen, Libanon, Mongolei, Peru, Senegal, Sri Lanka, Slowenien, Syrien, Tibet und der Ukraine, die von ihrem Leben erzählen fand ich sehr beeindruckend, und Rezepte ihrer Heimat machen das Buch zu etwas ganz Besonderem, das so viel mehr ist, als ein internationales Kochbuch. Besonders beeindruckend fand ich auch die Aufarbeitung der beiden nicht mehr stattgefundenen Verabredungen, auf Grund einer plötzlichen Abschiebung und einer Auslieferungshaft. Sehr gut gefallen hat mir auch, dass sehr viele Fotos (200!) eingefügt wurden, die das Buch auflockern und den Zufluchtssuchenden ein Gesicht geben. Die Rezepte an sich lassen sich gut zubereiten, die meisten Zutaten sind einfach zu besorgen. Gerade wegen ihrer Authentizität werden wir viele Gerichte nachkochen; von einfachen, bis zu tagelang vorzubereitenden Speisen ist alles dabei. Fazit: Ein wunderbares Buch, das Begegnungen und Annäherungen so einfach darstellt und Mut macht.... und ganz nebenbei auch noch mit den Rezepten aus aller Welt uns alle ein wenig näher an einen Tisch bringt.

Kurzbeschreibung Menschen, die gezwungen sind, aus ihrer Heimat zu fliehen, müssen meist so gut wie alles Materielle zurücklassen. Dafür bringen sie ein reiches kulturelles Gepäck mit etwa ihre kulinarischen Traditionen. Das gemeinsame Essen, das in ihrem täglichen Leben ohnehin einen großen Stellenwert genießt, wird in der Fremde zum ganz besonderen Ritual: eben Heimat im Kochtopf. 12 Flüchtlingsfamilien unter anderem aus Äthiopien, Afghanistan, Eritrea, Guinea, Kenia, Kurdistan, Mongolei, Sri Lanka, Tibet laden in diesem außergewöhnlichen Kochbuch zu Tisch. Sie erzählen ihre Geschichte und verraten ihre Lieblingsrezepte, vom einfachen Gemüseintopf bis hin zum großen Menü, für das auch gerne einmal mehrere Tage lang gekocht werden darf. Einkaufstipps, Hilfestellungen bei der Zubereitung der Zutaten sowie vegetarische Optionen ergänzen die Rezepte. Solidarität geht durch den Magen! über den Autor und weitere Mitwirkende Sverine Vitali, geboren 1967, ist französisch-schweizerische Doppelbürgerin. Sie hat an über einem Dutzend Orten gelebt, tote Sprachen studiert und arbeitet heute als Konferenzdolmetscherin. Seit 2009 engagiert sie sich im

Solidarittsnetz Zrich e. V. Sie hlt Migration fu r das wichtigste Thema der Gegenwart und liebt Kochen und Essen ber alles. Mit ihrer Familie lebt sie in Zrich. Ursula Markus, geboren 1941 in Kolumbien, aufgewachsen in Trinidad, Iran und in der Schweiz, ist freischaffende Fotografin. Zahlreiche Ausstellungen, etwa ber Israel nach dem Sechstagekrieg, sowie breit gefcherte Buchverffentlichungen ber Australien, Bhutan oder ber den Zrcher Kreis 4, wo sie heute zu Hause ist. Im Solidarittsnetz Zrich e. V. engagiert sie sich als ehrenamtliche Deutschlehrerin.