

Essen auf Blättern

Die einen verströmen zarten Zitronenduft, die anderen präsentieren süße Trüffel von ihrer Schokoladenseite: Kulinarische Kalender sind appetitlich – und trotzdem ausgesprochen figurfreundlich.

Ein edles Stück Schokolade und eine dampfende Tasse Kaffee – beides verspricht aufs Angenehmste Entspannung und Genuss. Offenbar schon beim Anschauen, denn Kaffee- und Schokoladenkalender haben Konjunktur. Die Art12Collection von Ackermann hat wieder je einen Kaffee- und Schokoladenkalender im Programm, DuMont setzt im selben Format jetzt zum zweiten Mal auf die Kombination von beidem (»Kaffee & Schokolade«), Weingarten bringt seinen Duftkalender »KaffeeArt« aufs Neue, Ars Vivendi den Literarischen Café-Kalender mit Texten und Rezepten.

Neuheiten müssen da schon etwas bieten, um aufzufallen. Wie der Kalender »Schokolade« aus dem Christian Verlag. Er bringt mit feinen Rezepten den Betrachter der jeweils abgebildeten Schokoladen-Verführung ein Stück näher. Dazu gehören raffinierte Kreationen von Schokoladentrüffeln, Schokoladen-Fondants oder kandierten Orangenstäbchen mit Schokolade.

Ein Schokoladenprofi der ersten Stunde war der Schweizer Unternehmer Philippe Suchard. Er war zugleich ein Werbeprofi und legte größten Wert auf ansprechende Produktverpackungen und Werbeplakate. Der Kalender »Suchard« zeigt

künstlerisch anmutende historische Werbemittel und gibt mit informativen Texten und einer angehefteten DVD Einblicke in die Geschichte der Schokoladenfabrik Suchard, die 1826 entstand und jetzt zum Konzern Kraft Foods gehört.

Ob Kaffee oder Schokolade, Wein (zum Beispiel bei Weingarten) oder Oliven (bei Ars Vivendi) – kulinarische Kalender werden immer spezieller. Neu ist Heyes »Zitronenduftkalender« in frischen Gelb- und Grüntönen, der Zitrusfrüchte in Schalen und Gläsern, mit Blättern und Kerzen immer wieder neu arrangiert – und Monat für Monat beim Über-die-Seite-Streichen Zitronenduft verströmt. Eine weitere Novität widmet sich essbaren Pilzen. Der Pilzsammler, Fotograf und Hobbykoch Gerhard Schuster hat Speisepilze in ihrer natürlichen Umgebung fotografiert, und die Sorte, die zu sehen ist, lässt sich im jeweiligen Monat auch in der Natur finden. Stockschwämmchen, Krause Glucke und Fichtensteinpilz wirken in Schusters Aufnahmen wie filigrane Kunstwerke. Blickwinkel: von der Seite und von schräg unten – so, wie man Pilze im Wald meist nicht wahrnimmt.

Obst- und Gemüsearten aus aller Welt präsentieren Inge Parusel und Ulrike Lindner in einem neuen Klappkalender. »Exotisches fürs ganze Jahr« enthält wie die bereits bestens eingeführten Parusel-Titel »Mein Kräutergarten« und »Mit Blumen durchs Jahr« sechs Samentütchen zum Ausprobieren. Unter den Bildern von leckeren Gemüsegerichten und Obsttorten finden sich Rezepte und Informationen zur Geschichte, zum gesundheitlichen Nutzen der Pflanzen.

Kaum zu glauben: So schön sind Speisepilze, wenn Gerhard Schuster sie fotografiert



© aus: Gerhard Schuster »Speisepilze« / NZP



Hmm, wie lecker: Appetitanregende Kalender, die zum Augenschmaus das Rezept gleich mitliefern



Rezeptkalender sind immer geeignet – und deshalb auch zahlreich auf dem Markt. Die Spannweite ist groß und reicht von Klassikern wie »DuMonts neuem Küchenkalender«, der vor allem durch die kunstvoll arrangierten Nahrungsmittelfotografien besticht, bis zum nützlichen Abreißkalender »Was koche ich heute?« (Harenberg). Daneben versuchen die Verlage, auch auf diesem Gebiet Neues zu positionieren. Feinschmecker können zum Beispiel im kommenden Jahr mit dem »Käfer Rezeptkalender« zwölf Gerichte des Spitzengastronomen und Delikatessenproduzenten Käfer nachkochen. Kreationen wie der »Waldpilzsalat mit Königsseer Hirschschinken und Walnuss-Croûtons« sind zum Glück gar nicht kompliziert in der Zubereitung, dafür liegt ihr Charme in den ausgewählten Zutaten.

Manchmal veredeln schon ein paar Sesamkörner ungemain; das ist nachzulesen in dem neuen 14-Tages-Kalender »Helden der Küche«. Er hilft aufgeschlossenen Köchen mit 24 »Hochstapler-Rezepten« und »Angeber-Tipps« dabei, Gäste zu beeindrucken – etwa mit Sesamkörnern auf Tandoori-Hähnchenspießen. Nach einem Jahr Pause erscheint auch wieder der Monatskalender »La Nonna La cucina La vita« mit den eigenwillig comichaften Illustrationen der Kochbuchautorin Larissa Bertolasco und je zwei italienischen Rezepten pro Monat. War der Kalender 2008 in Rottönen gehalten, überwiegen jetzt Grün- und Blautöne, dazu werden zum Beispiel Rezepte zu Milchgrappa und Mangold-Reis-Kuchen gereicht.

Ja, auch Lebensmittelfotografie kann Kunst sein. Der DuMont-Kalender »Stilleben« zeigt Kompositionen von Früchten und Gemüse, die mit ihrer Leuchtkraft an Renaissance-Gemälde erinnern. Einen ganz anderen Reiz vermittelt der neue Panoramakalender »Genuss pur«, dessen Fotos Nahrungsmittel mit Witz arrangieren. Neben einem lecker gefüllten Pastateller malt Fotograf Jean Cazal das Besteck einfach auf den Tisch. »Schokolade 2009«, ein anderer Kalender von Cazal, erhielt auf der Internationalen Kalenderschau dieses Jahres die Bronzemedaille.

Übers Essen lässt sich trefflich sinnieren, und wer nicht nur Scharfes, sondern auch Scharfzüngiges liebt, schaut sich vielleicht gern einen literarischen Küchenkalender an. Zum »Arche Küchenkalender« gesellen sich in diesem Jahr die neuen Wochenkalender »Literaturkalender Kulinaria« (Korsch) und »Literarischer Küchenkalender« (Ars Vivendi).

Der »Literaturkalender Kulinaria« kombiniert Fotos von ansprechend servierten Gerichten mit Sentenzen von Schriftstellern, Philosophen und anderen Geistesgrößen. Er enthält Platz für die Eintragung einiger Wochentermine. Der »Literarische Küchenkalender« zielt auf eine jüngere Zielgruppe ab und bündelt Fotos, grafische Darstellungen, Zitate und Rezepte.

Auf den richtigen Mix kommt es an – nicht nur in der Küche, sondern auch im Kalender. Der Titel »Gourmet« aus der neuen Reihe MixMe von Ackermann bildet in monatlich drei nebeneinanderhängenden Bild-

streifen Leckereien ab: Beerenfrüchte, Schokolade oder Wein sind zwar im Dreierpack ein harmonisches Ganzes, doch Kalenderfreaks können die Bilder immer wieder neu zusammensetzen. Nur das Essen sollten sie darüber nicht vergessen. **sb**
Regine Meyer-Art

Novitäten*

- **Jean Cazals – Genuss pur.** Ars Vivendi, 2009, 12 Monatsblätter, 33 x 70 cm, 19,95 Euro
- **Helden der Küche.** Heye, 2009, 26 Seiten, 49 x 11 cm, 9,95 Euro
- **Literarischer Küchenkalender.** Ars Vivendi, 2009, 53 Wochenblätter, 30 x 24 cm, 20,95 Euro
- **Literaturkalender Kulinaria.** Korsch, 2009, 53 Wochenblätter, 32 x 24 cm, 19,95 Euro
- **MixMe Gourmet 2010.** Ackermann, 2009, 12 Monatsblätter, vierfach geteilt, 33 x 45 cm, 19,95 Euro
- **La Nonna La cucina La vita.** Gerstenberg, 2010, 13 Blätter, 38 x 33 cm, 16,90 Euro
- **Käfer Rezeptkalender 2010.** teNeues, 2009, 12 Monatsblätter, 30 x 40 cm, 12,95 Euro
- Inge Parusel / Ulrike Lindner: **Exotisches fürs ganze Jahr.** Heye, 2009, 13 Blätter, 29,7 x 34 cm, mit 6 Samentütchen, 14,95 Euro
- **Schokolade 2010.** Christian Verlag, 2009, 26 Blätter, ca. 36,5 x 25,5 cm, 14,95 Euro
- Gerhard Schuster: **Speisepilze.** NZVP, 2009, 13 Blätter, 49 x 40 cm, 29,80 Euro
- **Suchard 2010.** Edition Temmen, 26 Blätter, 40 x 30 cm, inkl. DVD, 24,90 Euro
- **Zitronenduftkalender 2010.** Heye, 2009, 13 Blätter, 32 x 33 cm, 13,95 Euro

* Auswahl