

**Bishop-Weston, Tony:**

The vegan kitchen : ein praktischer Leitfaden zu veganem Essen und Kochen mit verlockenden Rezepten und Ernährungsempfehlungen / Tony und Yvonne Bishop-Weston. - Aachen : Shaker Media, 2016. - 204 Seiten : Illustrationen, farbig ; 28 cm  
ISBN 978-3-95631-420-9 kt. : EUR 9.90

Während die meisten veganen Kochbücher längst auf ein ausführliches "warum und wie vegan" verzichten, fängt das britische Autorenpaar sozusagen bei Adam und Eva an, begründet die vegane Entscheidung einmal mehr und erläutert viele Aspekte, nicht nur, aber vor allem der Ernährung. Berücksichtigt werden auch Schwangerschaft, Stillzeit und Kinder, was immer noch eher Seltenheitswert hat. Die Rezepte machen weniger als die Hälfte des Buches aus. Mir haben vor allem die schnellen Frühstücksideen gefallen, die sehr vielfältig sind - und ziemlich britisch (es geht auch ohne sausages!). Des Weiteren gibt es Suppen, Salate und Mittagessen, Hauptgerichte (Mittagessen und Hauptgerichte zu trennen, ist für uns eher verwirrend) sowie (wenig) Desserts und Gebäck. Da ist insgesamt nicht viel Neues dabei, außer vielleicht einem Pizzaboden, der sich vom üblichen unterscheidet und zum Ausprobieren verlockt. Die vielen Internetadressen im Anhang, die sich auf den deutschsprachigen Bereich beziehen, bringen einen noch mal weiter. Für Einsteiger, die noch unsicher sind und an die Hand genommen werden wollen. (2-3)

Jutta Seehafer

ID bzw. IN 2016/51

Veröffentlichungsdatum ist der Montag der angegebenen Kalenderwoche (ID/IN Woche) in unseren Lektoratsdiensten. Die Lektoratsdienste mit den ekz-Informationendiensten ID Buch und ID Nonbook unterstützen den bibliothekarischen Bestandsaufbau. Sie informieren jährlich über circa 20.000 relevante Titel, im Rahmen der Lektoratskooperation herausgefiltert aus einem Marktangebot von rund 100.000 Neuerscheinungen. Diese Auswahl findet sich mit Begutachtung, Systematik nach ASB, KAB, SfB und SSD und Interessenkreisen in den Lektoratsdiensten.