

Guten Appetit!

Wenn zum Frühstück Müsli und Milch oder Brötchen und Marmelade auf dem Tisch stehen, finden wir das ganz normal: so beginnt man den Tag. Aber ganz so klar ist das nicht. Bei Imad in Marokko zum Beispiel gibt es Brot mit Öl zum Start in den Tag. Und auch sonst kann man schnell feststellen, dass anderswo anderes gegessen wird. **ANDREA WANNER** lief das Wasser im Mund zusammen bei dieser kulinarischen Weltreise.



13 Kinder aus verschiedenen Ländern der ganzen Erde stellen ihre Heimat vor, verraten ihre Lieblingsgerichte und laden dazu ein, das, was bei ihnen auf den Tisch kommt, nachzukochen. Elisa aus Italien, Owen aus Großbritannien, Ruichen aus China, Feven aus Äthiopien und alle anderen werden mit einem Foto rund um eine Weltkarte vorgestellt. Und dann kann man entweder gleich mit Heitor aus Brasilien starten oder je nach Interesse direkt zu einem der umfangreichen Länderkapitel blättern.

Ehe man zu Besuch bei der neunjährigen Camilla aus Apan ist, fasst eine bunt und abwechslungsreich gestaltete Doppelseite das Wichtigste über Mexiko zusammen. Es gibt eine Landkarte, ein Foto von einer Stufenpyramide der Maya, über die man ebenso etwas erfährt wie über eine andere bekannte Hochkultur Mexikos, die Azteken. Die Künstlerin Frida Kahlo wird vorgestellt, wie erfahren etwas über die Wale im Golf von Mexiko, bekommen die wichtigsten Daten des Landes, einen Einblick in den Día de los Muertos, den mexikanischen Gedenktag der Toten und sehen noch ein Bild eines ganz wichtigen Lebensmittels, das in Mexiko wächst: Kakao. Übersichtlich, knapp gehalten, aber wirklich informativ sind wir eingestimmt auf die Begegnung mit Camilla.

Und jetzt gibt es neben dem Foto der freundlich lächelnden Neunjährigen einen kurzen Steckbrief. Dann beantwortet Camilla - da es ja ums Essen geht - Fragen rund um ihre Vorlieben - und die Dinge, die sie weniger mag (Zwiebeln!). Ihr Lieblingsgericht sind Obst-Enchiladas, also gefüllte weiche Pfannkuchen aus Maismehl, die mit Obst gefüllt und einer Sauce übergossen werden. Als Snack in ihrer Lunchbox - also das Pausenbrot - freut sie sich am meisten über Obst, alleine zubereiten kann sie Müsli und als Lieblingsessen aus einem anderen Land mag sie die chinesische Küche.

Aber auch ein paar Worte Spanisch kann man mit dem Schulmädchen lernen. *Guten Appetit* zum Beispiel heißt *Buen provecho*. Man erfährt ein bisschen etwas über das mexikanische Schulsystem, darüber, was in Camillas Familie gegessen wird und wann gegessen wird: spät am Mittag und spät am Abend. Und auf der nächsten

Guten Appetit!

Doppelseite gibt es eine Schritt-für Schritt-Anleitung mit Fotos für Chili con Carne, gefolgt von einer weiteren Doppelseite mit Rezepten für Guacamole und Salsa, für selbstgemachtes Popcorn. Und wer dann noch bei einem kleinen Quiz Avocado, Kaktusfeige und Papaya richtig zuordnen kann, hat eine Menge über das knapp 10.000 Kilometer entfernte Land gelernt - und vielleicht Lust aufs Probieren mexikanischer Spezialitäten bekommen.

Nach diesem Muster kann man 13 Länder besuchen, in Indien bei Gurmeet - neben selbstgemachtem Lassi mit Minze oder Erdbeeren oder Milchreis mit Rosenblättern - auch Yoga testen, In Frankreich bei Clemence Clafoutis aux Cerises oder bei Imad in Marokko Harissa Gemüse oder den Versuchen wagen, eine eigene Dattelpalme zu züchten.

Das Autorinnenduo Paola Frattola Gebhardt und Leyla Köksal-Mergner haben ebenso abwechslungs- wie kenntnisreich 120 Seiten gefüllt: Jedes neue Land ist ein achtseitiges Vergnügen für sich, jeder Besuch bei einem der Kinder ein Eintauchen in eine neue Welt. Und bei allen Unterschieden entdeckt man natürlich auch jede Menge Gemeinsamkeiten. Stephanie Marian schafft mit ihren fröhlichen Illustrationen mehr als nur eine nette Deko, sondern setzt kleine optische Schwerpunkte und erzählt eigene Geschichten.

Mit Neugierde über den Tellerrand blicken, sich auf Neues, Unbekanntes einlassen: so lernt man Toleranz und erwirbt interkulturelle Kompetenz, auch schon in jungen Jahren. Und vor allem, wenn es so lecker schmeckt, wie diese Reise durch die Kochtöpfe der Welt. Daraus kann ein wunderbarer Familienevent werden, denn zum Kochen der meisten Rezepte braucht man die Unterstützung eines oder einer Erwachsenen. Dafür kann man aber natürlich auch gemeinsam schlemmen: Mal russisch oder türkisch oder man startet mit Bruschetta aus Italien, gefolgt von chinesischen Jiaozi und serviert als krönenden Nachtisch einen japanischen Rührkuchen.

| [ANDREA WANNER](#)

Titelangaben

[Paola Frattola Gebhardt und Leyla Köksal-Mergner: Die Welt schmecken und entdecken](#)

Eine kulinarische Weltreise für Kinder

Mit Illustrationen von Stephanie Marian

Grevenbroich: Südpol-Verlag 2022

120 Seiten, 24 Euro

Kindersachbuch ab 6 Jahren

| [Erwerben Sie dieses Buch portofrei bei Osiander](#)

Reinschauen

| [Leseprobe](#)