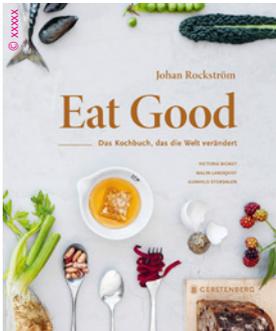


## Eat Good Das Kochbuch, das die Welt verändert



Um es kurz zu machen: Es gibt sicherlich Bücher, die die Welt verändert haben. Aber schafft dies ein Kochbuch? Auch wenn es die klingvollen Namen bekannter Autor\*innen trägt: Gunhild Stordalen, Mitbegründerin der *EAT Foundation*, und Johann Rockström, Direktor des Potsdam-Instituts für Klimafolgenforschung. Doch: *Never judge a book by its cover*, also was haben wir? 220 Seiten optisch gut gestaltetes

Kochbuch, davon rund 118 Seiten Rezepte (der schwedischen Kochbuchautorin Malin Landquist, lecker fotografiert von Wolfgang Kleinschmidt) – von der Vorspeise, über Snacks und Hauptgerichte bis zu Desserts. Ein Mix aus vegan, vegetarisch und Rezepten mit Fleisch (hauptsächlich Wild) und Meerestieren.

Bei einigen Rezepten weisen Icons auf mögliche Varianten oder Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelabfall hin, bei anderen wieder nicht. Das alles wirkt etwas willkürlich: So findet sich im Entenbrust-Rezept der Rat, Bio und regional zu kaufen, aber es fehlt der Hinweis, was mit dem Rest der brustlosen Ente passieren kann. Fehlanzeige auch beim Schokomousse: 4 Eiklar im Rezept, aber kein Hinweis, mit welchem Rezept kombiniert ggf. auch die

Eigelbe Verwendung finden. Ob das die hier und da eingestreuten Hinweise auf den zweiten Buchteil „Nachhaltigkeit und Gesundheit“ wettmachen?

Sicherlich, für Menschen, die sich noch nie/nicht näher mit der Klimarelevanz unserer Ernährungsweise auseinandergesetzt haben, kann jeder Tipp und jede Information wichtig sein. Und da punktet das Buch im zweiten Teil mit einer fundierten Zusammenstellung von Daten und Zusammenhängen zu unserem Ernährungssystem. Und wenn man dann noch leckere Rezepte in einem „Klimakochbuch“ findet, ist das sicherlich motivierend. Dennoch besteht die Gefahr, dass sich Kritiker\*innen des Planetary-Health-Ansatzes mit dem stark überzogenen Buchtitel bestätigt sehen: alles nur Marketing! Das wäre dann ein Bärendienst fürs Klima.

Dr. Udo Maid-Kohnert, Pohlheim

Johan Rockström, Victoria Bignet, Malin Landquist, Gunhild Stordalen

übersetzt von Elke Adams

**Eat Good**

**Das Kochbuch, das die Welt verändert**

220 Seiten, Hardcover, 34 €

Gerstenberg, Hildesheim 2019

ISBN 978-3-8369-2158-9

## Neuer foodwatch-Podcast „Geschmacksverstärker“



Der Podcast „Geschmacksverstärker“ der Verbraucherschutzorganisation foodwatch bietet sachliche Hintergründe und Ratschläge zu Themen rund um Ernährung, Agrarpolitik und Verbraucher\*innenschutz. Der Podcast erscheint alle zwei Wochen und die Folgen dauern jeweils etwa 10–20 Minuten. Hierbei informieren die Moderator\*innen verbraucher-

nah über Neuerungen und geben eine Einschätzung zur jeweiligen Thematik, z. B. „Was bringen die Bauernproteste?“, „Wie sinnvoll sind Protein-Lebensmittel?“, „Brauchen wir eine Limo-Steuer?“ oder „Ist der Nutri-Score irreführend?“. Die Folgen können auf allen gängigen Streamingdiensten abgerufen werden und somit zur Verbraucher\*innenbildung beitragen.

Quelle: Foodwatch e. V., Pressemeldung vom 04.03.2024