



## **Michael Pollan**

### **Kochen**

*Eine Naturgeschichte der Transformation*

524 Seiten

Euro 20,00 € (D)

sofort lieferbar

erschienen im Oktober 2015

Übersetzt von Katja Hald, Enrico Heinemann,

Renate Weitbrecht

ISBN 978-3-95614-087-7

Wie kommen wir in unserem täglichen Leben zu einem tieferen Verständnis der Natur und der besonderen Rolle unserer Spezies darin? Am besten geht man dazu einfach in die Küche, meint Michael Pollan. Und das tut er in seinem neuen, aufregenden Buch "Kochen" und vermisst das Terrain der Küche auf ungewohnte Weise.

Pollan beschäftigt sich mit den vier klassischen Elementen – Feuer, Wasser, Luft und Erde –, die das, was die Natur uns liefert, in köstliches Essen und Trinken verwandeln, und geht selbst noch einmal in die Lehre: Bei einem Barbecue-Meister lernt er die Magie des Feuers kennen; ein Chez-Panisse-Koch weist ihn in die Kunst des Schmorens ein; ein Bäcker bringt ihm bei, wie Mehl und Wasser durch Luft in duftendes Brot verwandelt werden; und die 'Fermentos', eine Gruppe verrückter Genies, zu denen ein Brauer und ein Käser gehören, zeigen ihm, wie Pilze und Bakterien eine erstaunliche Alchemie zustande bringen. In all diesen Verwandlungsprozessen nehmen die Köche eine besondere Position ein: die zwischen Natur und Kultur.

Mit Pollan lernen auch die Leser, wie uns das Kochen verbindet: Pflanzen und Tieren, mit der Erde und den Bauern, unserer Geschichte und Kultur und natürlich mit den Menschen, mit denen und für die wir kochen.

Wenn wir die Freude am Kochen zurückgewinnen, das ist das Fazit dieses wunderbaren Buchs, öffnet sich die Tür zu einem reicheren Leben.



## **Michael Pollan**

Michael Pollan, geboren 1955 auf Long Island, ist ein vielfach ausgezeichnete Journalist und Professor an der Berkeley Graduate School of Journalism der University of California, Berkeley. Er hat mehrere Sachbücher geschrieben, "Kochen – eine Naturgeschichte der Transformation" wurde 2015 von 'Bild der Wissenschaft' als Wissensbuch des Jahres ausgezeichnet und von Netflix als vierteilige Serie unter dem Titel "Cooked" verfilmt. Zuletzt erschien "Verändere dein Bewusstsein" (2019).

## **Weitere Titel des Autors**

Verändere dein Bewusstsein 978-3-95614-306-9

Kaffee Mohn Kaktus 978-3-95614-486-8

## **Pressestimmen**

„Im Buch qualmt, lodert und faucht die Glut, und in mir beginnt [...] die Begeisterung zu brennen.“  
Vincent Klink, FAZ

"Im Buch qualmt, lodert und faucht die Glut, und in mir beginnt ... die Begeisterung zu brennen."  
Sternkoch Vincent Klink in der FAZ

"Kochschule? Naturgeschichte des Homo sapiens? Kritik des industriellen Essens? Ratgeber für erfülltes Leben? Michael Pollans Buch ist das alles – und dazu eines der seltenen Exemplare fröhlicher Wissenschaft."

Mathias Greffrath in DIE ZEIT

"Den Sauerkraut- und Käse-Pollan finde ich großartig! Eines der wichtigsten ›Koch‹-Bücher, die mir untergekommen sind."

Daniel Spoerri

"Ob Koch-Meister oder Koch Azubi – wer diesen intellektuellen Genuss auf über 500 Seiten gelesen hat, wird anders in seine Töpfe schauen."

Jens Simon, bild der wissenschaft (Wissensbuch des Jahres)

"Michael Pollans 'Kochen' ist eine amüsante und lehrreiche Pflichtlektüre für alle, die sich für gutes Essen, für die menschliche Kultur, ach, fürs Leben an sich interessieren."

Der Feinschmecker

"Pollan sagt, er sei kein politischer Aktivist. Er ist Autor. Aber Kochen sei eine politische Handlung. Bislang gebe es mehr Veränderungen auf dem Gebiet des Essens dadurch, dass Konsumenten sich anders verhalten, als durch ein geändertes Verhalten aller Regierungen."

Deike Diening, Der Tagesspiegel

"Kochschule? Naturgeschichte des Homo sapiens? Kritik des industriellen Essens? Ratgeber für erfülltes Leben? Michael Pollans Buch ist all das - und dazu eines der seltenen Exemplare fröhlicher, lebenszugewandter Wissenschaft."

Mathias Greffrath, Die Zeit

"Dem cleanen Kochen, wie Ferran Adrià es praktiziert, setzt Michael Pollan eins entgegen, in dem bakterielle Prozesse, Dünste, Zersetzung am Werk sind, das den Konnex von Essen, Sex und Tod, wie Freud ihn skizzierte, nicht leugnet."

Fritz Göttler, Süddeutsche Zeitung

"Michael Pollan kann sehr ernsthaft über Essen nachdenken und darüber, was es über das Stillen des Hungers hinaus bedeutet."

Peter Unfried, taz

"Den Sauerkraut- und Käse-Pollan finde ich großartig! Eines der wichtigsten 'Koch'-Bücher, die mir

untergekommen sind."

Daniel Spoerri

"Wenn man drei Stunden ohne Bewegung außer jene der Augen in einem Lesesessel sitzt, obwohl das Buch in den Händen kein Krimi ist, ist möglicherweise Michael Pollan schuld."

Anna Burghardt, Die Presse

"Seitdem ich 'Kochen' gelesen habe, schaue ich mit anderen Augen auf das Sauerkraut, bevor ich es esse. Und wenn es anschließend in mir gärt, höre ich aufmerksamer zu."

Fritz Eckenga, WDR5

"Michael Pollans 'Kochen' ist eine amüsante und lehrreiche Pflichtlektüre für alle, die sich für gutes Essen, für die menschliche Kultur, ach, fürs Leben an sich interessieren."

Der Feinschmecker

"Ob Koch-Meister oder Koch Azubi – wer diesen intellektuellen Genuss auf über 500 Seiten gelesen hat, wird anders in seine Töpfe schauen."

Jens Simon, bild der wissenschaft (Wissensbuch des Jahres)

"Das Buch ist eine wunderbare Reise durch die Welt des Kochens. Als geübter Erzähler überträgt Michael Pollan seine persönliche Begeisterung auf seine Leser. 'Kochen' wurde zurecht von der Zeitschrift 'Bild der Wissenschaft' zum Wissensbuch des Jahres 2015 gekürt (Kategorie: Überblick)."

Michael Lange, Deutschlandfunk

"Hier ist von Wundern zu berichten, wenn auch von aufreizend unspektakulären. Von Sex und Tod in der Küche. Von Vorgängen zwischen Eklig- und Köstlichkeit, hervorgerufen durch und behandelt in Michael Pollans ganz und gar herrlichem Buch 'Kochen – eine Naturgeschichte der Transformation'."

Cosima Lutz, Die Literarische Welt