

Tote mussten zum Appell

41 Österreicher haben 1939 mitgemacht, als die Harvard University Emigranten dazu aufrief, über ihr Leid unter den Nationalsozialisten zu berichten. Erstmals werden die Dokumente publiziert. Aus noch frischer Erinnerung wird erzählt: etwa, dass Tote in Dachau, gestützt von Kameraden, zum Appell antreten mussten. – P.P.



Margarete Limberg und Hubert Rübsaat (Hg.): „Nach dem ‚Anschluss‘...“ Mandelbaum Verlag. 288 Seiten. 24,90 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★

Besser Erdäpfel als Basilikum

Aufs Basilikum auf dem Balkon kann man verzichten. Wird im Topf eh selten was. Zwiebel, Erdäpfel, Zucchini aber machen wenig Probleme. Jawohl, auf dem Balkon. In gestapelten Obstkisten, die mit Gartenvlies ausgelegt werden, dann Blähton, Erde. Deppensichere Anleitungen (inkl. Rezepte) zeigen einen Weg in die Zukunft. – P.P.



Marian Flint: „Selbst angebaut“ Konzept: Snor & Boot. Edel Verlag. 120 Seiten. 15,40 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★

Kahl zur nächsten Gehaltsverhandlung

Die nächste Gehaltsverhandlung wird erfolgreicher sein: Man fängt am besten mit einer Plauderei über Familie oder Lieblingsessen an. Und lehnt sich zurück. Dumm ist nur, wenn man schütteres Haar hat. Das wirkt machtlos. Kahl wäre besser. Der Autor ist Psychologe und „Verhandlungstechniker“. Seine Tipps haben was. – P.P.



Jack Nasher: „Deal!“ Campus Verlag. 272 Seiten. 20,60 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★

Gegen Stress hilft, dankbar zu sein

25 Strategien gegen Stress und Erschöpfung – gegen Burn-out: Einfach, logisch, trotzdem nimmt man sich keine Zeit. Geht aber zwischendurch: daran denken, dass man ersetzbar ist; dankbar sein; sich mit dem Tag versöhnen; sich fragen: Wann bin ich? Jetzt! Wie bin ich? Aufmerksam! Ein kleines Buch, das gut tut. – P.P.



Jörg Fengler: „Das kleine Buch gegen Burn-out“ Patmos Verlag. 136 Seiten. 13,40 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★

Die neuen Freunde Rübe und Erbse

So viele vegetarische/vegane Kochbücher wie heuer hat's noch nie gegeben. Hier überzeugt das Gemüse sehr. Weil der Engländer Fearnley-Whittingstall „Fleischfresser“ war. Auch aus Angst, nicht satt zu werden. Und weil er wegen der Massentierhaltung umdachte. Rüben, Erbsen und Linsen sind echte Freunde geworden. – P.P.

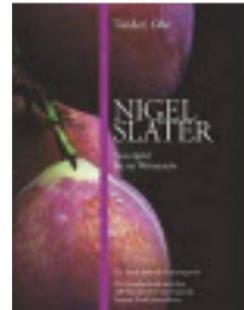


Hugh Fearnley-Whittingstall: „Täglich vegetarisch“ Fotos von Simon Wheeler. Übersetzt von Susanne Bonn. 416 Seiten. 25,60 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★

Ein Koch und sein Obstgarten

... und jetzt zum Obst, von Apfel bis Weintraube. Der bekannte englische Food-Journalist pflanzt es, erntet, kocht und schreibt darüber; vom Garten in die Küche. Brombeer-Focacia, Marillen-Couscous ... Der Idealfall eines Berufs und eines Kochbuches (zwei Kilo schwer). Slaters Standardwerk über Gemüse erschien 2012. – P.P.



Nigel Slater: „Tender / Obst“ Fotos von Jonathan Lovekin. DuMont Verlag. 620 Seiten. 41,10 Euro.

KURIER-Wertung: ★★★★★