

Pro Business Verlag

## Schulverpflegung in Japan

Die deutsche Schulverpflegung ist geprägt von Preisdruck und Ökonomisierung – schlechte Voraussetzungen für attraktive vollwertige Mahlzeiten. In seinem Buch „Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen?“ stellt Volker Peinelt deshalb die Verpflegungssituation an japanischen Schulen vor und nimmt den Leser mit auf eine Reise durch die Welt der dortigen Schulkantinen. Das Land besitzt inzwischen eine Jahrzehnte lange Erfahrung mit der Schulverpflegung und das System wurde immer weiter verfeinert. Mit Hilfe von zahlreichen Bildern seiner Besuche an mehreren Schulen beschreibt der Autor die japanische Küche und Esskultur. Hochprofessionelles Arbeiten sowie exakt aufeinander abgestimmte Abläufe sind hier gelebte Praxis. Zu verdanken ist dies unter anderem einem schon länger bestehenden rechtlichen Gerüst, durch das sowohl



die Finanzierung als auch eine ausreichende Zahl an Fachkräften gesichert sind.

Da in Deutschland die Bereitschaft fehlt, hohe Beträge für einen langfristigen Aufbau sowie die Folgekosten zu

investieren und auch die personellen Kapazitäten derzeit nicht ausreichen, empfiehlt der Autor ein Umdenken der Verantwortlichen. Zwar kommt er zu dem Schluss, dass eine Übertragbarkeit der japanischen Strukturen auf die deutsche Schulverpflegung nicht möglich sei, dennoch liefert er mit seinem Buch wichtige Denkanstöße und zeigt: Deutschland kann und sollte von der Schulverpflegung in Japan lernen. Doch um die Schulverpflegung zu optimieren, müsse Deutschland einen ganz anderen Weg gehen. Volker Peinelt beschreibt in seinem Buch, wie ein solcher Weg aussehen könnte.

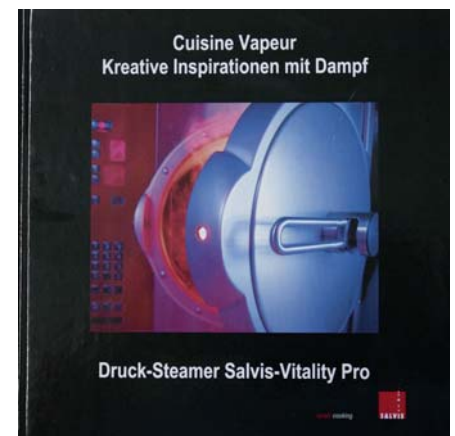
Kann Deutschland von der Schulverpflegung in Japan lernen? – Empfehlungen für eine Neuorientierung von Volker Peinelt, Pro Business Verlag, Berlin 2012, 481 Seiten, ISBN 978-3-86386-274-9, 25,00 Euro ▶

Salvis

## Cuisine Vapeur

Effizient, gesund und frisch lässt sich mit Druckdampf kochen. Doch welche Rezepte gelingen garantiert im Druck-Steamer? Für den Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro gibt es jetzt ein eigenes Rezeptbuch: Kunden des Unternehmens wurden zu ihren bevorzugten Rezepten befragt und Thomas Sandor, Küchenchef bei Salvis, hat sie exakt aufbereitet, nachgekocht und fotografiert. Doch das Büchlein schöpft nicht nur aus den Erfahrungen des

Salvis-Chefkochs, sondern bietet auch verblüffende Rezepte europäischer Spitzenköche. So begeistert Karlheinz Hauser vom Sülberg in Hamburg beispielsweise mit seinem Rezept „Kabeljau mit Pondicherry-Pfeffer, Pak Choi, grüner Spargel und Pinienfond“. Ergänzt wird das Ganze durch eine kurze Geschichte des Druck-Steamer Salvis-Vitality Pro und dessen Erfolgsrezept sowie mit einem grafischen Druck-Steamer-Thermometer. ▶



Trias Verlag

## Tofu küsst Steak

Natürlich haben Köche den Anspruch, dass es Vegetariern und Fleischfans gleichermaßen schmeckt. Doch warum eigentlich immer gleich ein komplett anderes Gericht für Vegetarier kochen? In ihrem Kochbuch „Tofu küsst Steak“ liefert Iris Lange 97 leckere Kombi-Rezepte, die es beiden recht machen, ohne dass es für den Koch einen großen Mehraufwand bedeutet. Denn für beide Varianten gibt es stets ein vegetarisches

Grundrezept, das je nach Geschmack ergänzt wird. Mit zahlreichen Bildern sowie zusätzlichen Informationen und Tipps können auch Profiköche damit ihren vegetarischen Horizont erweitern.

Tofu küsst Steak – 97 Duo-Rezepte für Vegetarier & Fleischfans von Iris Lange, Trias Verlag, Stuttgart 2013, 160 Seiten, ISBN 978-3-83046-851-6, 17,99 Euro. ▶