

Vorwort des Herausgebers

Etwas besonders Gutes kochen!

„Das Blaue Kochbuch“ ist unentbehrlich in jeder Küche: als Grundkochbuch unterstützt es Anfänger bei ihren ersten Kochversuchen; Fortgeschrittenen und Könnern dient es als Ratgeber und als Nachschlagewerk bei nicht alltäglichen Rezepten und deren Zubereitung. Für alle nützlich sind Warenkunde, Einkaufsratgeber, Tipps zum effizienten Arbeiten mit elektrischen Hausgeräten, aber auch das Wissen um die richtige Ernährung.

80 Jahre nach der Erstausgabe halten Sie nun schon die 55., überarbeitete Auflage in den Händen. „Das Blaue Kochbuch“ ist stets aktuell geblieben: Technische Neuerungen und geänderte Essgewohnheiten finden Eingang, ohne dabei auf Traditionsreiches und Bewährtes zu verzichten. So sind in dieser Ausgabe viele vegetarische Hauptgerichte neu aufgenommen worden oder vorhandene Rezepte haben Hinweise für eine fleischlose Variante bekommen. Selbermachen ist im Trend – das neustrukturierte Kapitel „Haltbarmachen von Lebensmitteln“ ist da eine echte Fundgrube.

Rund 4 Millionen begeisterte Käufer hat „Das Blaue Kochbuch“ seit der ersten Auflage gefunden. 1936 wurde es von Elisabeth Meyer-Haagen, der Leiterin der Lehrküche der damaligen Berliner Kraft- und Licht AG, aus der Taufe gehoben. Damals benötigten die Käufer Unterstützung bei der Bedienung des Elektroherdes, der zunehmend Einzug hielt in die Privatküchen. Heute sind Komfort und Ausstattung der Geräte auf einem viel höheren Niveau – aber von ganz alleine können sie noch keine leckere Speise zubereiten.

„Das Blaue Kochbuch“ mit seinen zahlreichen, sorgfältig ausgewählten Rezepten verhilft jedem – vom Anfänger bis zum Profi – zu Erfolgserlebnissen in der Küche.

HEA – Fachgemeinschaft für
effiziente Energieanwendung e.V.

Berlin, im Oktober 2015