

**SACHBÜCHER DES MONATS DEZEMBER 2024**  
**DIE WELT/RADIO 3 RBB/NEUE ZÜRCHER ZEITUNG/ORF-RADIO ÖSTERREICH 1**

1. Richard Overy  
Warum Krieg? Übersetzt von Henning Thies, Verlag Rowohlt Berlin, 367 Seiten, € 28,00
2. Anne Applebaum  
Die Achse der Autokraten. Korruption, Kontrolle, Propaganda. Wie Diktatoren sich gegenseitig an der Macht halten. Übersetzt von Jürgen Neubauer, Siedler Verlag, 208 Seiten, € 26,00
3. Philipp Blom  
Hoffnung. Über ein kluges Verhältnis zur Welt, Carl Hanser Verlag, 182 Seiten, € 22,00
4. Peter Sloterdijk  
Der Kontinent ohne Eigenschaften. Lesezeichen im Buch Europa, Suhrkamp Verlag, 296 Seiten, € 28,00
5. Timothy Snyder  
Über Freiheit. Übersetzt von Andreas Wirthensohn, C. H. Beck Verlag, 410 Seiten, € v29,90
- 6.-7. Jens Balzer  
After Woke, Verlag Matthes & Seitz Berlin, 105 Seiten, € 12,00  
  
Anne Dufourmantelle  
Die Intelligenz der Träume. Phantasmen, Erscheinungen, Inspiration. Übersetzt von Luzia Gast, Diaphanes Verlag, 124 Seiten, € 18,00
8. Peter R. Neumann  
Die Rückkehr des Terrors. wie uns der Dschihadismus herausfordert, Verlag Rowohlt Berlin, 176 Seiten, € 22,00
9. Naomi Klein  
Doppelgänger. Eine Analyse unserer gestörten Gegenwart. Übersetzt von Peter Robert und Rita Seuß, S. Fischer Verlag, 495 Seiten, € 29,00
10. Kolja Möller  
Volk und Elite. Eine Gesellschaftstheorie des Populismus, Suhrkamp Verlag, 371 Seiten, € 26,00

Besondere Empfehlung des Monats November: Prof. Achatz von Müller (em. Prof. für Geschichte der Universität Basel): Markus Krajewski, Kulturtechnik Kochen. Oder: Ausführliche Geschichte eines barocken Schau-Essens bei Neapel, seiner Entstehung und Hintergründe sowie der Reise nach Italien in vier Etappen nebst delikaten Rezepten zum Nachkochen und imposanten Bildern der Gerichte. Mit Rezepten von Margareta Jüngling und Fotografien von Christian Werner, Schwabe Verlag, 176 Seiten, € 39,00

*Das ein wenig allzu üppig formatierte Werk bietet eine an sich vergnügliche kulinarische Reise von Basel über Bondon und die Toskana nach Neapel. Es geht um die allmähliche Verfertigung eines fiktionalen, vielleicht am Ende auch realen Schau-Essens unter Freunden. Der barocken Schau-Idee folgen lokale Rezepte der eher bürgerlichen Küche. Leider fehlt unter den zahlreichen zitierten Autoren der zugleich wichtigste für ein solches Konzept: Carl Friedrich von Rumohr, dessen "Geist der Kochkunst" (1822) die italienische Küche nicht nur zur Urküche des festlichen Schmausens erhob, sondern auch Kunst über Technik stellte. (Achatz von Müller)*

Die Jury: Tobias Becker, Der Spiegel; Natascha Freundel, RBB-Kultur; Dr. Eike Gebhardt, Berlin; Knud von Harbou, Feldafing; Prof. Jochen Hörisch, Universität Mannheim; Günter Kaindlstorfer, Wien; Dr. Otto Kallscheuer, Sassari, Italien; Petra Kammann, FeuilletonFrankfurt; Jörg-Dieter Kogel, Bremen; Dr. Wilhelm Krull, Hamburg; Marianna Lieder, Berlin; Lukas Meyer-Blankenburg, Redaktion Das Wissen, SWR; Prof. Dr. Herfried Münkler, Humboldt Universität zu Berlin; Gerlinde Pölsler, Der Falter, Wien; Marc Reichwein, DIE WELT; Thomas Ribi, Neue Zürcher Zeitung; Prof. Dr. Sandra Richter, Deutsches Literaturarchiv Marbach am Neckar; Wolfgang Ritschl, ORF Wien; Florian Rötzer, krass-und-konkret, München; Norbert Seitz, Berlin; Mag. Anne-Catherine Simon, Die Presse, Wien; Prof. Dr. Philipp Theisohn, Universität Zürich; Dr. Andreas Wang, Berlin; Prof. Dr. Harro Zimmermann, Bremen; Stefan Zweifel, Zürich.