



Mary McCartneys veganes Promi-Kochbuch



Selbstporträt von Mary McCartney.

Mary McCartney ist Star-Fotografin, Filmemacherin, TV-Köchin und Autorin. Sie wurde am 28.8.1969 als erste Tochter von Beatles-Legende Paul McCartney und seiner Frau Linda geboren. Mit ihren Fotografien ist sie in wichtigen Sammlungen präsent: im *Victoria and Albert Museum*, in der *National Portrait Gallery* und der *Royal Academy* in London sowie in der *Fondation d'entreprise Hermès* in Paris. 2022 gab Mary ihr vielgelobtes Dokumentarfilm-Debüt mit »If These Walls Could Sing« über die Geschichte der Abbey Road Studios. Außerdem ist sie Gastgeberin der Emmy-nominierten Serie »Mary McCartney Serves It Up!«, in der sie Prominente in ihre Küche in London einlädt und mit ihnen fabelhafte pflanzliche Gerichte zubereitet. Mit ihrem Vater Paul McCartney und ihrer Schwester Stella hat Mary die Kampagne »Meat Free Mondays« ins Leben gerufen, die von zahlreichen Prominenten unterstützt wird.

Buchvorstellung von Julia Brunke, Redaktion »FREIHEIT FÜR TIERE«

Mit ihrem neuen Buch »Feeding Creativity« verbindet Mary McCartney ihre beiden großen Leidenschaften: Fotografie und Kochen. Jedes der 60 veganen Rezepte hat sie mit Stars gekocht und sie beim Kochen und Essen fotografiert: Schauspielerinnen und Schauspieler wie Cameron Diaz, Kate Blanchett, Woody Harrelson und Stanley Tucci, Musiker von Nile Rodgers bis Ringo Star und Papa Paul, Künstler wie David Hockney und Jeff Koons oder Primaballerina Francesca Hayward.

Für Primaballerina Francesca Hayward, Tänzerin des Royal Ballett am Royal Opera House in London, hat Mary McCartney zwei ihrer Lieblings-Desserts vermischt: veganen Banoffee Pie mit Bananen, geschmolzener Schokolade und Cheesecake.





Mit Schauspieler und Regisseur Stanley Tucci kochte Mary McCartney in seinem Londoner Haus eine Polenta mit Pilzen und Cavolo Nero. »Das Buch von Mary ist ein Gaumenschmaus, der auch das Auge und Herz erfreut«, erklärt Stanley Tucci.

Mary McCartney lässt uns an diesen kulinarischen Begegnungen mit Fotos, Rezepten, Anekdoten und Erzählungen teilhaben. Sie kocht für und mit ihren berühmten Gästen mit Finesse: Mit Cameron Diaz (»Fleischverzehr ist Kannibalismus«) kreierte sie Frühstücks-Blechkekchen mit Blaubeeren. Schauspielerin Drew Barrymore ist ebenfalls Veganerin, seit sie vor etwa 14 Jahren das Buch »Tiere Essen« von Jonathan Safran Foer gelesen hat. Mary zeigt Drew ein Rezept für vegane »Chocolate Orangey Cookies«. Auch Woody Harrelson ist überzeugter Veganer und Tierschützer: Mary besucht ihn in Los Angeles, wo sie gemeinsam vegane »Smokey Dogs« zubereiten.

Mit Hollywoodstar Stanley Tucci, der leidenschaftlicher Hobbykoch ist, eine eigene italienische Kochshow hat und kürzlich sein erstes Kochbuch »The Tucci Cookbook« mit vielen vegetarischen Rezepten herausgebracht hat, kocht Mary in seinem Londoner Haus Pilze mit Polenta und Cavolo Nero.

Woody Harrelson lebt bereits seit etwa 40 Jahren vegan. Der Schauspieler setzt sich seit vielen Jahren öffentlich für Tierrechte und Naturschutz ein. Mary McCartney besuchte ihn in seinem Haus in Los Angeles und fotografierte bei der Zubereitung von Smokey Dogs« (Hot Dogs mit gebratenen Würstchen). Die veganen Würstchen bestehen aus Kidneybohnen, getrockneten Tomaten und Gewürzen.



Bilder: © Mary McCartney



Das Inhaltsverzeichnis liest sich wie ein »Who's Who«: Jedes der 60 Rezepte hat Mary McCartney gemeinsam mit Schauspielerinnen und Schauspielern, Musikern und Künstlern zubereitet. Mit Cameron Diaz kreierte sie in Los Angeles Frühstücks-Blechkuchen mit Blaubeeren.

Mit insgesamt 60 Stars zelebriert Mary McCartney in »Feeding Creativity« eine unkomplizierte, köstliche pflanzliche Küche und kulinarische Geselligkeit - »for Friends and Family«.

»Ich war in Kalifornien, um George Lucas über die 90-jährige Geschichte der Abbey Road Studios zu interviewen, wo er und der legendäre Komponist John Williams die Musik für die *Star Wars*- und *Indiana Jones*-Filme aufgenommen haben«, erzählt Mary. Das Rezept für die »Skywalker«-Energieriegel, die sie für George Lukas kreierte, ist natürlich in ihrem Kochbuch zu finden.

»Fifty Shades of Grey«-Star Jamie Dornan beschreibt Mary als »freundlich zu allen und jedem« - und als »Fleischfresser«. Mary brät für ihn ein Pilz-Steak in Olivenöl, dazu gibt's Fritten. Und spätestens nach ein paar Schlückchen Rotwein und Tour-Geschichten von Paul und Lindas Band »Wings« (»Sie nahmen uns Kinder mit zu ihren Auftritten auf der ganzen Welt«) kommt »Fleischfresser« Jamie Dornan zum Urteil: Daumen hoch!

Musikproduzent Nile Rodgers besuchte Mary McCartney in den legendären Abbey Road Studios in London (die durch die Beatles weltberühmt wurden), wo sie ihn mit einem »Roasted Toasted Salad« mit geröstetem Kürbis bewirte. Papa Paul McCartney trägt ein köstliches »Creamy Green Pasta«-Rezept mit veganer Sahneseauce, grünem Spargel, Erbsen und gebratenen Pilzen bei, das er zusammen mit Freund und Beatles-Kollege Ringo Starr zubereitet.

Mit ihrem Kochbuch möchte Mary McCartney zeigen, wie schnell, einfach, lecker und unkompliziert das vegane Kochen ist. Damit tritt sie in die Fußstapfen ihrer Mutter Linda McCartney, die ebenfalls Promi-Fotografin war, bereits in den 1970er und 80er Jahren vegetarische Kochbücher veröffentlichte und sich für den Schutz der Tiere einsetzte. »Meine Mutter Linda war eine Pionierin für Tierrechte und Vegetarismus, zu einer Zeit, als es noch nicht in Mode war«, so Mary. Sie setzte die Maßstäbe, was Mary, ihre Schwester Stella und natürlich ihren Vater Paul McCartney dazu inspirierte, die Fackel weiterzutragen. »Pflanzenbasiert zu essen ist ein einfacher Weg, etwas Gutes zu tun für den Planeten, für die Tiere und unsere Gesundheit«, so Mary. »Mein Kochbuch und meine Koch-Shows sind mein Weg, neue inspirierende Rezepte mit jedem zu teilen, den es interessiert.«



Weil Mary in der Nähe der Abbey Road Studios wohnt, brachte sie »Hitmaker« Nile Rogers einen »Roasted Toasted Salad« vorbei. Mit dem britischen Schauspieler David Oyelowo und seiner Familie kochte Mary McCartney »Speedy Veggie Bolognese«.





Interview mit Mary McCartney

Wie entstand die Idee zu dem Kochbuch?

Mary McCartney: Ich liebe es, Rezepte mit anderen zu teilen. Ich koche schon immer für andere und es ist meine Art, mit jemandem Verbindung aufzunehmen. Aber ich bin nun mal begeisterte Portrait-Fotografin, und so kam eines Tages die Idee für »Feeding Creativity«. Ich arbeitete mit Peter Blake*. Er hat in seinem Studio eine kleine Küche. Und ich fragte ihn: »Kann ich dir etwas zum Mittagessen bringen?« Und er sagte »Ja«. Ich brachte ihm ein Curry, das auch in dem Buch ist, und wir machten es in seiner Küche warm und saßen zusammen am Tisch. Und das war wirklich eine schöne Erfahrung. Und von da an wurde es eine Art Hybrid-Buch: Es begann als Kochbuch und nun ist es ein Kochbuch mit Foto-Portraits - eine Sammlung von Kreativen aus verschiedenen Bereichen.

Ich setzte mich hin und schrieb eine Liste von Künstlern, Schauspielern, Musikern. Dann nahm ich mit ihnen Kontakt auf und lud sie ein. Und wenn jemand zusagte, begann die Arbeit: Was werde ich kochen? Jedes Rezept habe ich ausgesucht und gekocht mit der jeweiligen kreativen Person im Kopf. Und es fühlt sich schön an, zu jemandem nach Hause zu gehen und Essen mitzubringen.

Ich liebe es, Menschen zu fotografieren und in ihre Welt einzutauchen, mit ihnen für ein Portrait zusammenzuarbeiten, sehr ruhig und entspannt. Und ich liebe es, Menschen mit Essen eine Freude zu machen. Denn wenn ich das tue, löst es wirklich interessante, tiefere Gespräche aus. Gemeinsames Essen ist sehr wichtig, es schweißt zusammen.



Gilbert & George sind zwei Ikonen der Londoner Kunstszene.

Gilbert musste von George zum Probieren überredet werden - am Ende mochten es beide. Es fühlte sich gut an, etwas ein bisschen Anderes in ihre Welt zu bringen.

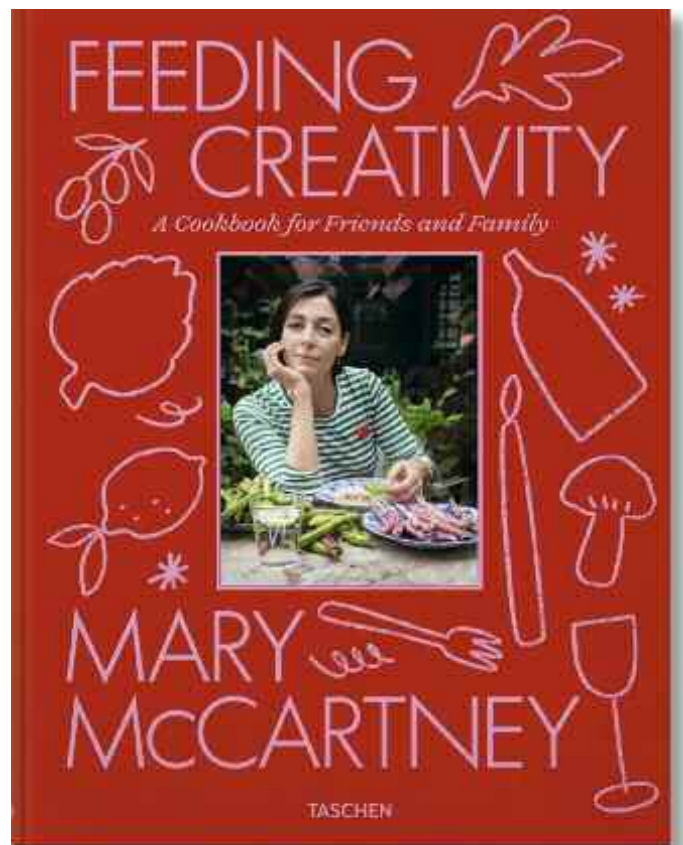
Zum Beispiel besuchte ich Gilbert & George. Sie besitzen in ihrem Haus in London keine Küche, weil sie jeden Tag in das gleiche Café gehen. Sie essen jeden Tag das gleiche Sandwich. Also dachte ich: Ich werde dieses Bacon-Sandwich neu kreieren, aber ich werde es stattdessen mit veganem Bacon machen. Es war wirklich lustig: Als ich kam, schauten sie mein Sandwich skeptisch an, als überlegten sie: »Ich denke nicht, dass wir das essen werden.«

Was ist das Ziel deines Kochbuchs?

Mary McCartney: Letztlich möchte ich, dass dieses Buch in den Häusern der Menschen ist. Ich möchte, dass sie sich daran erfreuen, die Geschichten hinter den Fotos, die ich gemacht habe, zu lesen - und die Rezepte zu Hause zu kochen und sich an den Gerichten zu freuen.«

* Sir Peter Blake ist einer der Begründer der britischen Pop-Art.

Interview mit Mary McCartney als Video: www.taschen.com/en/about-us/blog/video-mary-mccartney-feeding-creativity/



Mary McCartney ist Fotografin, Filmemacherin, TV-Köchin und Autorin. In Feeding Creativity verbindet sie ihre Passion für Fotografie und Essen und verrät uns 60 ihrer Lieblingsrezepte, die sie für Freunde, Familie, Musiker, Schauspieler, Künstler und Visionäre zubereitet. Sie überrascht ihre Gäste zu Hause oder im Studio mit einem eigenen Gericht.

Mary McCartney: Feeding Creativity

A Cookbook for Friends and Family

- In englischer Sprache -

Hardcover, 280 Seiten, mit vielen Farbfotos

Verlag Taschen · www.taschen.com

ISBN 978-3-8365-8942-0 · Preis: 40 Euro