

Pressespiegel

Unter anderem das wurde bislang über das Ox-Kochbuch geschrieben:

Eine Rezension zu Ox-Kochbuch 4

<http://www.2010lab.tv/blog/nein-zum-fleisch-kochen-ohne-knochen>

Ein Interview mit Joachim Hiller über die Ox-Kochbücher:

<http://jetzt.sueddeutsche.de/texte/anzeigen/494930>

intro.de über die Ox-Kochbücher und Kochen ohne Knochen

<http://www.intro.de/news/newsfeatures/23058183/kochen-ohne-knochen-vegetarisches-kochbuch-vom-ox-vokue-zum-lesen>

Ein Interview mit Uschi Herzer (nicht nur) über das vierte Ox-Kochbuch:

<http://www.furiousclarity.de/?p=874>

Ein Interview über die Ox-Kochbücher aus "thegap":

www.thegap.at/rubriken/stories/artikel/geschmack-hat-man-oder-auch-nicht/

Ein sehr schöner Artikel aus der "jungle world":

<http://jungle-world.com/artikel/2008/25/22055.html>

Über Ox-Kochbuch 3:

"... die leckeren vegetarischen Rezepte von Promis und Szene-Mogulen und natürlich Normalsterblichen sind wie immer eine Offenbarung für Küche UND Haushalt und im Stil einzigartig!" (Bierfront)

"Da läuft nicht nur PunkrockerInnen das Wasser im Munde zusammen. Das Ox-Kochbuch 3 ist, wie seine beiden Vorgänger, ein echter Geheimtipp!" (AVIVA)

"Neben fleischlosen Rezepten samt passenden Soundtrack-Empfehlungen enthält das Buch eine Menge Illustrationen in dem punk-typischen Erpresserbriefstil. Doch auch wertvolle Tipps für den 'politisch korrekten' Einkauf, Informationen über den Biolandbau und sogar eine Anleitung zum 'Hardcore-Häkeln' von

Topflappen mit dem Logo der Kult-Band ›Black Flag‹ sind dabei. Durch und durch ein Vergnügen." (net4low.com, Susann Witt-Stahl)

Über Ox-Kochbuch 2:

"Das zweite Kochbuch ist noch benutzerfreundlicher geworden. Neben trickreichen Gaumenfreuden gibt es hier erstmals auch Grundrezepte vom Feldsalat bis zu Pesto – Sachen, die gar nicht selbstverständlich sind, die aber von den meisten Kochbüchern vorausgesetzt und also verschwiegen werden. Damit ist das Ox-Kochbuch etwas für Laien und für angehende Chefköche zugleich – und all das mit leckeren Zeichnungen versehen." (aktiv-Musikmagazin)

"Eindeutiges Fazit nach dem Lesen in dieser Lektüre: Es gibt ein Leben neben Alfred Biolek!" (My Way)

"Doch längst nicht alle Leser und Käufer des Ox-Kochbuchs zählen sich zu den Punkrockern. Das Erfolgsrezept muss also noch woanders liegen. Und in der Tat, wenn man einen Blick in das Rezeptbuch wirft, merkt man schnell, worin sich das Buch aus dem Ventil Verlag von anderen vegetarischen Kochbüchern durchaus angenehm unterscheidet. Zwar fehlt jegliches appetitanregende Foto von den fertigen Gerichten, doch wird man durch die Rezeptauswahl und die alltagstauglichen, einfach und verständlich geschriebenen Kochanleitungen dafür mehr als entschädigt. (...) In jedem Fall kann man behaupten, dass sich die Sprache in diesem Kochbuch vom sonstigen Kochbuch-Einerlei deutlich unterscheidet." (Eurogay)

Über Ox-Kochbuch 1:

"Ein Punk lebt nicht vom Bier allein. Ihm schmecken auch Halloween-Suppe mit Kürbis, Popeye-Pfannkuchen und Spaghetti." (Prinz)

"Schon mal für eine komplette Band gekocht? Da kommen mit Musikern, den Licht- und Tonmenschen, den Roadies, Agenten und Freunden schnell 35 Leute zusammen. Kein Problem mit dem Ox-Kochbuch!" (Brigitte Young Miss)

"Selbst in deutschen Wohn-Küchen kann jetzt der Punk abgehen: Denn das ›Ox-Kochbuch‹ verrät auf knapp 180 Seiten, wie sich aus internationalem Gemüse und Gewürzen leckere WG- oder Volxküchen-Gerichte zaubern lassen. Motto: 'Eat no shit.'" (Berliner Kurier)

"Jetzt gibt es endlich die ultimative Punkrock-Essens-D.I.Y.-Bibel. Neben vielen eigenen Rezepten gibt es massig Gäste, sowohl VIPs als auch NIPs, die ihre Gemüsebrühen zum besten geben. Schätze mal, dass da in Zukunft das eine oder andere Pizzataxi gar nicht mehr gerufen wird." (Plastic Bomb)