Books

IHR PERSÖNLICHES EXEMPLAR – MIT WETTBEWERB!

Das Magazin der **Buchhandlungen von Orell Füssli und Thalia**
Nr. 4/2013

Zwei Geschwister zwischen zwei Welten

› KHALED HOSSEINI VERZAUBERT MIT «TRAUMSAMMLER»

Aus dem Rahmen

› STARKE BÜCHER ÜBER STARKE FRAUEN

In Büchern und in Schönheit schwelgen

› PRÄCHTIGE NEUE BILDBÄNDE

Drei brüchige Säulen

› «F» – DER NEUE GROSSE ROMAN VON DANIEL KEHLMANN

Und ausserdem:

› MODERNE POESIE, KOCHBÜCHER, GRUSELN FÜR KINDER

mein Buch orell füssli

Weihnachtswunschlisten, die einfach nur rührend sind: «ich wünsch das die mama der papa immer zusamen bleiben.» Herzig!

Was stimmt wirklich?

Die Weihnachtsgeschichte und ihre Traditionen haben sich mittlerweile derart im kollektiven Bewusstsein verankert, dass man sie gar nicht mehr hinterfragt. Esel, Stall, Bethlehem, Heilige Drei Könige – alles klar, oder? Überhaupt nicht! **«Alles Mythos! 24 populäre Irrtümer über Weihnachten»** schickt sich an, ein wenig Aufklärungsarbeit zu leisten. So erfährt man zum Beispiel, dass die Heiligen Drei Könige weder heilig noch Könige waren und dass die Geburt Jesu höchstwahrscheinlich weder am 24. noch im Dezember stattfand. Doch keine Sorge, hier geht es nicht darum, Weihnachten zu demontieren, sondern nur darum, es ein bisschen aufgeklärter zu feiern.

Keine Sorge, hier geht es nicht darum, Weihnachten zu demontieren.

Survival-Guide für Weihnachtsgeschädigte

Das Wort «Weihnachten» jagt Ihnen immer noch eiskalte Schauer über den Rücken? Dann sind Sie ein Fall für **«Oh, Pannenbaum»** von Chris Kind – auch bekannt als Tim Boltz. Sein Ratgeber richtet sich an alle, die genug haben von angestaubten Weihnachtstraditionen, die sowieso alle Jahre wieder kläglich an den Ansprüchen aller Beteiligten scheitern. Stattdessen bietet er Lösungsvorschläge, wie man das Fest der Liebe in Würde begehen, neue Traditionen begründen und Weihnachten als moderner Mensch überleben kann. Hat jemand Lust auf Schneemann-Kegeln? ■

Stille Nacht. Die schönsten Weihnachtsgeschichten aus aller Welt
448 Seiten
CHF 32.90
Manesse

Weihnachten in der Schweiz
DAGMAR BHEND (HRSG.)
188 Seiten
CHF 21.90
Unionsverlag

Gott baut um
ULRICH KNELLWOLF
137 Seiten
CHF 25.90
Nagel & Kimche

Weihnachten kann kommen
SUSANNE GRETTER (HRSG.)
214 Seiten
CHF 13.90
Suhrkamp

Drei Frauen im Schnee
BLANCA IMBODEN
208 Seiten
CHF 24.90
Wörterseh

Eine Braut zu Weihnachten
VICTORIA ALEXANDER
400 Seiten
CHF 13.90
Bastei-Lübbe

Der Advent, in dem Emma ihren Schutzengel verklagte
NOEL HARDY
224 Seiten
CHF 15.90
Heyne

Vier Pfoten und das Weihnachtsglück
PETRA SCHIER
144 Seiten
CHF 16.90
Rütten & Loening

Den nächsten, der FROHE WEIHNACHTEN zu mir sagt, bringe ich um
JOHANNES ENGELKE (HRSG.)
399 Seiten
CHF 25.90
Droemer/Knaur

Weihnachts-Geister
ULF DIEDERICHS
318 Seiten
CHF 16.90
DTV

Geschenke kriegen ist sooo schön
JAN KUHL (HRSG.)
48 Seiten
CHF 16.90
ars edition

Alles Mythos! 24 populäre Irrtümer über Weihnachten
CLAUDIA WEINGARTNER
224 Seiten
CHF 28.90
Theiss

Oh, Pannenbaum. Wie man Weihnachten überlebt
CHRIS KIND
208 Seiten
CHF 15.90
Piper

Kochbücher: Genussvolle Vorfreude

Kochen und Essen – das ist für viele viel mehr als eine pure Notwendigkeit. Nämlich eine besondere Form der Entspannung und des Genusses, ein Ausdruck von Lebensfreude, eine Tätigkeit, die tief befriedigt. Schöne Kochbücher inspirieren dazu, auch einmal etwas Neues zu wagen – und sie vergrössern die Vorfreude auf ein kulinarisches Erlebnis. Auf den folgenden Seiten stellen wir Ihnen einige der schönsten Neuerscheinungen vor.

Books Nr. 4/2013

Kochen Sie mal wieder!

Schon lange verhält es sich mit Kochbüchern ähnlich wie mit guten Restaurants in Paris: Die Auswahl ist grenzenlos. Damit Sie die Wahl nicht quält, haben wir schon ein wenig für Sie vorgespurt – und besonders interessante Neuerscheinungen durchgeblättert.

Erik Brühlmann «Das kulinarische Erbe der Alpen – das Kochbuch», AT-Verlag. Foto: Sylvan Müller.

Nach jedem neuen Kochbuch, das sich Hobbyköchinnen und -köche ins Regal stellen, denken sie: Das war jetzt das letzte! Pustekuchen: Garantiert stolpern sie beim nächsten Besuch einer Filiale von Orell Füssli oder Thalia wieder über eine Neuerscheinung, der sie nicht widerstehen können und die sie einfach haben müssen. Auch die folgenden Kochbücher bieten so manchen Genuss für jeden Geschmack und für jede Fähigkeit. Nur den Pustekuchen wird man nirgends finden. Den gibt es nämlich nur als geflügeltes Wort.

Ideal für Anfänger

Gehören Sie zu den Menschen, für die Kochen bislang bedeutete, eine Dose zu öffnen oder die Mikrowelle zu bedienen? Ist für Sie die Zubereitung eines Tellers Spaghetti so anspruchsvoll wie Raketentechnik? Dann ist **«Kochen kann jeder mit Sarah Wiener»** wie für Sie gemacht! In Schritt-für-Schritt-Anleitungen lernen Sie die Grundtechniken des Kochens, vom Panieren bis zum Gemüseschneiden. So kommen Sie mit jedem der 50 Rezepte weg von der Konserve und hin zum gesunden, mit frischen Lebensmitteln zubereiteten Menü – egal ob für den Alltag oder besondere Gelegenheiten.

Klein, aber fein

Kleine Appetithäppchen sind einfach stilvoll – egal, ob man sie nun Fingerfood, Appetizer oder Amuse-bouches nennt. Und sie haben einen weiteren Vorteil, wenn man als Gastgeber oder Gastgeberin im Mittelpunkt der Party steht: Sie sind einfach und schnell zubereitet, sehen auf einem Tisch oder Tablett toll aus und machen während der Party keinerlei Arbeit. Die besten Rezepte für feine Kleinigkeiten sind in **«Das grosse Buch der Kleinigkeiten»** versammelt, vom rustikalen Mini-Hamburger am Spiess über raffinierte Avocado-Tomaten-Crème im Glas bis zu gesunden Buchweizen-Whoopies mit Räucherlachs.

Backe, backe Kuchen

Jeder spricht immer nur vom saisonalen Kochen, dabei kann man auch saisonal backen! Die Himbeertorte passt bestens in den Sommer, der Apfelkuchen ist ein traditioneller herbstlicher Genuss. **«Myriams Kuchen, Tartes & Co»** ist ein wahrer Backkalender, der vom Altbekannten und Beliebten bis zu fantasievollen neuen Kreationen das Herz jedes Backfans höher schlagen lässt. Wie wäre es zum Beispiel mit einer Tomaten-Lachs-Quiche oder einem ur-amerikanischen Cheesecake, eine Hommage der Autorin an ihre zweite Heimat New York? Und das Beste an der Sammlung ist, dass alle Rezepte leicht umzusetzen sind – auch von Backlaien.

Schnelles für Familienmenschen

Die Kochbücher der «LEON»-Serie sind schon fast eine Institution in den Kochbuchregalen. Kein Wunder, treffen sie doch genau den Zeitgeist des einfachen, schnellen, gesunden und vor allem genussvollen Kochens. Dass die Bücher toll aufgemacht sind, ist ein zusätzliches Plus. Der dritte Band der Reihe, **«LEON. Familie & Freunde»,** widmet sich dem Motto, dass Essen noch wichtiger ist als Kochen. Über 200 Rezepte ermöglichen es, vom Brunch über die Party bis zur Familienfeier jeden zu bekochen – und zwar so, dass man nicht stundenlang in der Küche stehen muss und stattdessen das gemütliche Beisammensein geniessen kann.

Gehören Sie zu den Menschen, für die Kochen bislang bedeutete, eine Dose zu öffnen oder die Mikrowelle zu bedienen?

Kochtraditionen

Nach dem Erfolgsbuch «Das kulinarische Erbe der Alpen» folgt nun, als Begleitung sozusagen, das dazugehörige Kochbuch **«Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch».** Zehn Spitzenköche und -köchinnen aus dem Alpenraum, darunter etwa Andreas Caminada oder Judith Baumann, verraten alpine, oft urchige und rustikale Rezepte. Ergänzt wird der Rezeptteil mit Erzählungen über die Entwicklung der Kochtraditionen sowie mit einem umfassenden Verzeichnis der wichtigsten Rezepte und einflussreichsten Kochbücher des Alpenraums. Wie wär's also zur Abwechslung mal mit einem Grauvieh-Kalbsbraten?

Zürcher Rezepte

Das Delikatessengeschäft H. Schwarzenbach gehört zu Zürich wie das Grossmünster und die Bahnhofstrasse. Es wird heute in fünfter Generation geführt und ist mit seiner langen Tradition eng mit der kulinarischen Geschichte und Entwicklung der Stadt verknüpft. Ähnliches gilt für die zehn Zürcher Köche, die für **«H. Schwarzenbach – Das Zürcher Kochbuch»** Rezepte beisteuerten. Sie beweisen: Zürich hat kulinarisch mehr zu bieten als nur Zürcher Geschnetzeltes! Wie wäre es zum Beispiel mit Käsefüssen mit Zigerklee oder Trüsche auf Hafenkabis mit Rotweinbutter? Willkommen auf einer exklusiven kulinarischen Entdeckungsreise!

Nostalgisch gut

Man kann im teuersten Restaurant essen, und doch schmeckt es nie so gut wie damals bei Muttern. Das dachte sich wohl auch Sylvan Müller und machte sich auf die Suche nach «Mamas Rezepten». Herausgekommen ist eine Sammlung von 50 Rezepten, die den Kochgeheimnissen von Müttern und Grossmüttern auf den Grund gehen. Doch **«Mama kocht»** ist mehr als ein Kochbuch. Denn zu jedem Rezept gibt es eine Geschichte und unzählige nostalgische Bilder aus Familienalben, die das Buch zu einer Zeitreise in die Kindheit und Jugend machen – und zu einer Entwicklungsgeschichte der Küche Mitteleuropas und ihrer Einwanderer.

Kochen wie die Promis

Über Stars und Prominente weiss man eigentlich so ziemlich alles – nur meistens nicht, was deren Lieblingsrezepte sind. Das will **«Unsere Lieblingsrezepte für die Welt»** ändern – und das Buch tut gleichzeitig noch Gutes. Denn ein Teil des Erlöses aus dem Verkauf erhält die Organisation «Women for Women International», die sich für Frauen in kriegs- und krisengeschädigten Ländern einsetzt. Und so versammelt sich hier eine bunte Rezeptmischung, die für jeden Geschmack etwas bereithält: Paul McCartneys Super-Gemüsesalat, Pancakes von Mia Farrow und weitere Spezialitäten von Emma Thompson, Nelson Mandela, Meryl Streep und vielen Prominenten mehr.

Geheimisse der italienischen Küche

Ein wenig altmodisch kommt es daher, das neue Kochbuch von Tessa Kiros. Aber das passt ganz gut, geht es doch um die grossen und kleinen Geheimnisse italienischer Kochkunst und um kulinarische Schätze, die im Lauf der Zeit in Vergessenheit gerie-

ten. Natürlich findet sich in **«Limoncello und Lavendelwasser»** viel zum Thema Pasta – Pasta al Forno Siciliana beispielsweise –, aber auch Geflügel-, Kaninchen- und Lammgerichte kommen nicht zu kurz, Fisch und Süsswaren fehlen so wenig wie kleine, feine Küchentricks. Wissen Sie, wie man Rosensalz selbst herstellt? Tessa Kiros verrät's!

Kleinigkeiten aus dem Libanon

Die orientalische Küche ist bekannt für ihre Vielfalt, und diese zeigt sich am deutlichsten in den so genannten Mezze – kleinen Genusshäppchen, die den Gaumen kitzeln. Besonders die libanesische Küche ist voll solcher Leckereien, die in **«Mezze»** zusammen mit einer Reisereportage aus dem Libanon präsentiert werden. Frittierte Sardinen, honigmarinierte Peperoni, opulente Wachteln mit Walnusspflaumen und erfrischende Sorbets zaubern im Nu einen Hauch von 1001 Nacht auf den Tisch. Abgerundet wird das Ganze mit Küchentipps und Vorschlägen für ganze Mezze-Tafeln, die ein wahrer Party-Hit sind.

Libanesisch von A bis Z

Wer nach den Mezze Lust auf mehr verspürt, dem sei **«Die libanesische Küche»** empfohlen. Denn das Buch bietet einen kulinarischen Überblick über die traditionelle und moderne Landesküche des Libanons. Diese ist nicht nur vielseitig, sondern auch sehr gesund, weil sie reich ist an Obst, Gemüse, Hülsenfrüchten und Getreide. Im Sinne eines kleinen kulinarischen Rundumschlags präsentiert das Buch rustikale Rezepte aus der traditionellen und herzhaften Bauernküche, macht aber auch Abstecher in die innovative, moderne Küche Beiruts, wo fantasievolle Variationen einen festen Platz haben.

Kochen für Verliebte

Erinnern Sie sich an den Roman «Das Lächeln der Frauen»? Haben Sie vielleicht sogar das Menu d'amour nachgekocht? Dann dürfen Sie sich freuen: Nicholas Barreau, der von sich immerhin behauptet, lieber zu kochen als zu schreiben, serviert mit **«Menu d'amour»** ein weiteres Liebesmenu – oder besser gesagt gleich deren sieben. Garniert werden die Rezepte für verliebte Geniesser mit einer neuen Liebesgeschichte, die von Glück, Herzschmerz und den wahrhaftig magischen Momenten im Leben erzählt. Der Beweis ist erbracht: Liebe geht eben doch durch den Magen!

Kochen kann jeder mit Sarah Wiener
SARAH WIENER
192 Seiten
CHF 32.90
Gräfe & Unzer

Mama kocht
SYLVAN MÜLLER
240 Seiten
CHF 64.00
AT

Das grosse Buch der Kleinigkeiten
LAROUSSE
480 Seiten
CHF 54.00
Christian

Unsere Lieblingsrezepte für die Welt
ALISON OAKERVEE (HRSG.)
256 Seiten
CHF 44.90
Callwey

Myriams Kuchen, Tartes & Co
MYRIAM ZUMBÜHL
160 Seiten
CHF 34.90
AT

Limoncello und Lavendelwasser
TESSA KIROS
256 Seiten
CHF 44.90
Knesebeck

LEON. Familie & Freunde
KAY LUNKETT-HOGGE
204 Seiten
CHF 41.90
DuMont

Mezze
MOHAMAD SALAMEH UND BETTINA MATTHAEI
168 Seiten
CHF 23.90
Gräfe & Unzer

Das kulinarische Erbe der Alpen – Das Kochbuch
DOMINIK FLAMMER UND SYLVAN MÜLLER
250 Seiten
CHF 79.00
AT

Die libanesische Küche
SALMA HAGE
512 Seiten
CHF 54.00
Edel

H. Schwarzenbach – Das Zürcher Kochbuch
DOMINIK FLAMMER UND SYLVAN MÜLLER
270 Seiten
CHF 73.00
AT

Menu d'amour
NICOLAS BARREAU
160 Seiten
CHF 25.90
Thiele

Der wiederbelebte Kochbuchklassiker

Susanne Vögeli leitet seit 20 Jahren die Kochschule Cookuk in Aarau. Zusammen mit ihrem Partner Max Rigendinger verhilft sie nun einem Kochbuch zu neuem Leben, das einige Jahrzehnte länger die Küchen der Schweiz prägt: dem Fülscher-Kochbuch.

Erik Brühlmann

Sie haben das legendäre Fülscher-Kochbuch neu herausgegeben: Susanne Vögeli und Max Rigendinger.

Books: Das «Fülscher» ist ein Klassiker. Welche Beziehung haben Sie dazu?
Susanne Vögeli: Meine Mutter war ebenfalls Köchin und und kochte gern und oft Rezepte aus dem «Fülscher». Deswegen habe ich einen emotionalen Bezug zum Buch – und natürlich aufgrund meines Berufs auch einen fachlichen. Ausserdem deckt das Fülscher-Kochbuch meine bevorzugten «Kochwelten» ab: die schlichte, traditionelle, aber dennoch von anderen Esskulturen beeinflusste Schweizer Küche. Ich liebe die qualitativ hochstehende regionale Alltagsküche. Natürlich mag ich auch anderes, wie zum Beispiel die asiatische Küche. Aber diese ist für mich eher etwas für besondere Anlässe, nicht für den Alltag.

Die letzte Ausgabe des Fülscher-Kochbuchs stammt aus dem Jahr 1966. Wieso entschlossen Sie und Max Rigendinger sich, es jetzt wieder aufzulegen?
Einerseits drückt dies unsere Wertschätzung gegenüber diesem Standardwerk aus, das so viele Menschen begleitet hat. Andererseits ist es auch eine Hommage an Elisabeth Fülscher sowie an die Sorgfalt und Hingabe, die sie in alle Auflagen des Buchs investierte. So schuf sie eine Sammlung von 1700 Rezepten, die in Umfang und Qualität wohl einmalig ist – und die auch die Vielseitigkeit der Schweiz und ihrer Küche repräsentiert.

Sie haben darauf verzichtet, eigene Rezepte einzubauen, und sich für eine Faksimile-Auflage entschieden ...
Richtig, zum Teil aus ganz praktischen Gründen. Das Fülscher-Kochbuch verfügt über ein ausgeklügeltes Nummernsystem, das einem das Referenzieren von einem Rezept zum anderen erlaubt. Wollte man da etwas verändern, wäre es, als wollte man den Gordischen Knoten lösen und wieder neu zusammensetzen. Zum Teil ging es uns aber auch darum, Rezepte zu bewahren, die heute in Vergessenheit geraten sind oder zumindest nicht mehr gekocht werden: ein gefülltes Lyonerkörbchen, falsche Schildkrötensuppe und anderes mehr.

Es gäbe aber sicher auch neue Schweizer Rezepte, die es wert gewesen wären, eingebaut zu werden?
Ja, aber wir möchten die Fülscher-Sammlung nicht aufblähen, sondern lediglich an heutige Verhältnisse und Vorlieben anpassen – zeitgemäss im Internet. Unter www.elisabeth-fuelscher.ch haben alle Kochbegeisterten Gelegenheit, in einer öffentlichen Kochwerkstatt das Fülscher-Rezeptgut weiterzuentwickeln und zu aktualisieren. Vielleicht, aber das ist noch Zukunftsmusik, wird es sogar irgendwann einmal eine entsprechende Rezept-App geben.

Sind denn Kochbücher mit solch traditionellen Rezepten in Zeiten von Fusion-, Molekular- oder sonstiger Trendküche überhaupt noch gefragt?
Sicher! Das Fülscher-Kochbuch war ja niemals trendy, und für Elisabeth Fülscher hatte Kochen und Essen auch nicht mit Lifestyle zu tun. Natürlich wurden die verschiedenen Ausgaben vom jeweiligen Zeitgeist geprägt, aber sie biederten sich nicht an Kochtrends an. Trotzdem hat das Buch die Zeit überdauert. Und die Vorbestellungen zeigen, dass es auch heute noch beliebt ist.

In welcher Hinsicht unterscheidet sich das Fülscher-Kochbuch sonst noch von modernen Kochbüchern?
Es versteigt sich nicht in Exklusivitäten, ist aber trotzdem technisch anspruchsvoll. Moderne Kochbücher – besonders solche von «Starköchen» – orientieren sich oft an den Verhältnissen im Restaurant, nicht im Privathaushalt. Das überfordert eine durchschnittliche Küche bezüglich Ausstattung und Zutaten und ist deshalb wenig alltagstauglich. Kochbücher sind heute oft zwar wunderschön und stim-

Kochbücher sind heute oft zwar wunderschön und stimmungsvoll aufgemacht, aber letztlich nur bedingt praxistauglich.

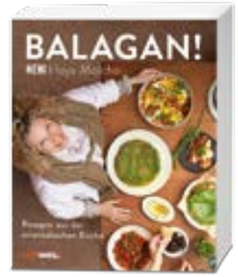
mungsvoll aufgemacht, aber letztlich nur bedingt praxistauglich.

Allerdings ist es teilweise auch schwierig, gewisse Zutaten der Fülscher-Rezepte heutzutage im Laden zu finden, die früher ganze Regale füllten – Innereien zum Beispiel ...
Die Gesellschaft und ihr Kauf- und Essverhalten haben sich eben verändert. Dazu hat eine Wertverschiebung stattgefunden: Die Frage, welches Stück vom Tier welchen Wert hat, wird heute ganz anders beantwortet als noch vor 20 oder 30 Jahren. Da erinnert das Buch auch daran, dass es noch anderes als nur Filet-Stücke gibt.

Ist Kochen auch heute noch weitgehend Frauensache?
Wenn ich von meinen Kochkursen ausgehe: ganz bestimmt. Etwa 70 Prozent der Teilnehmenden sind Frauen. Interessant ist aber, dass Männer wie Frauen heute ein umfangreicheres theoretisches Wissen haben als früher. Das haben sie sich aus den Kochsendungen oder aus dem Internet angeeignet. Im Gegensatz dazu fehlt es immer mehr an der praktischen Erfahrung, die beim Kochen unersetzlich ist. Offenbar ist es immer seltener der Fall, dass kleine Mädchen und Jungs mit der Mutter oder Grossmutter in der Küche stehen, in den Töpfen und Pfannen rühren und so die Grundlagen des Kochens quasi nebenbei lernen.

Welches ist denn Ihr Lieblingsrezept aus der Fülscher-Sammlung?
Da gibt es einige: Ochsenschwanzsuppe zum Beispiel, Kalbsröllchen mit Spargel, gedämpfter Fisch nach Genfer Art; oder auch die Backrezepte vom Zimtstern über den Spitzbueb bis zum Berliner – da leuchten nicht nur Kinderaugen!

Das Fülscher-Kochbuch
SUSANNE VÖGELI UND
MAX RIGENDINGER
832 Seiten
CHF 84.00
hier + jetzt



HAYA MOLCHO

Balagan!

Geboren in Tel Aviv, aufgewachsen in Bremen, wohnhaft in Wien und verwurzelt mit den grossen Küchen dieser Welt: Haya Molchos Leben und kulinarisches Schaffen sind geprägt von zahlreichen Reisen und ihren Verbindungen zu fremden Ländern. Dieses Buch erzählt in einzigartigen Bildern und Geschichten von sieben Tagen gelebtem «Balagan». Haya Molcho hat mit verschiedenen Generationen eine Woche lang gekocht, gelacht, das Leben gefeiert. In ihren Rezepten verbindet sie die orientalische Küche mit europäischen Einflüssen. Mit frischen Kombinationen – von der Artischockensuppe mit Salzzitrone über grüne Falafel bis hin zu eingelegten Labanekugeln – eröffnet sie uns neue Genusshorizonte.

528 Seiten
CHF 38.90
Südwest
ISBN 978-3-517-08920-1

JAMIE OLIVER

Cook clever mit Jamie

Ob für Paare, Singles, Familien oder Studenten-WGs: «Cook clever mit Jamie» bietet 120 originelle Rezepte aus aller Welt, die wenig kosten und fantastisch schmecken. Jamies Gerichte mit Gemüse, Huhn, Rind, Schwein, Lamm und Fisch bringen gesunde Abwechslung auf den Tisch. Zu jedem Fleischkapitel gibt es ein Ausgangsrezept und anschliessend eine ganze Reihe köstlicher Ideen zur Verwertung von Bratenresten. Für andere Reste wie Wein, Gemüse, Kräuter oder altbackenes Brot hat der Starkoch ebenfalls kreative Vorschläge parat, sodass möglichst wenig Lebensmittel verschwendet werden. Spar-Tricks für den Einkauf und Tipps zur Vorratshaltung unterstützen zusätzlich beim bewussten Kochen und Geniessen.

288 Seiten
CHF 37.90
Dorling Kindersley
ISBN 978-3-8310-2485-8

BÉATRICE RYBI

Chicken, Fish und Eierrösti

Wenn hundert Menschen dasselbe Rezept kochen, kommen hundert verschiedene Gerichte heraus. Jeder hat eben seinen eigenen Geschmack und seine Art, etwas umzusetzen. Die einen halten sich genau an die Vorgaben, während andere lieber locker mit Mengenangaben umgehen. Das Buch regt mit einem bunten Mix aus einheimischen und exotischen Gerichten zum Experimentieren und Improvisieren an. Vom Emmental nach Italien, von Venezuela in die Malediven, von Vietnam bis Laos: Genauso unterschiedlich und abwechslungsreich wie die Länder und Regionen sind die Rezepte in diesem Buch. Das ideale Kochbuch für Geniesser, die sich an Neues heranwagen!

144 Seiten
CHF 42.90
Werd
ISBN 978-3-85932-716-0

JAMES WINTER

Wie die Helene zur Birne kam

Wie entstand eigentlich der Nachtischklassiker «Birne Helene»? Woher kommt der klassische Caesar Salad? Und wer verlieh dem Rezeptklassiker Tarte Tatin seinen berühmten Namen? Dieses Buch stellt 50 weltbekannte Gerichte, darunter zehn Cocktailklassiker, mit verlässlichen Rezepten vor – und erzählt die oftmals überraschenden Geschichten, wie die Gerichte entstanden sind. Ein Geschenkbuch für alle Hobbyköche und Geschichtsinteressierten, die ihre Gäste gern mit köstlichen Anekdoten und überraschenden Hintergrundgeschichten erfreuen wollen – und die vielleicht auch ein wenig angeben möchten.

192 Seiten
CHF 43.90
Callwey
ISBN 978-3-7667-2041-2