

Inhalt

- Home**
- Nachrichten**
- Fleisch & ...**
- Backwaren & ...**
- Gastronomie**
- Über uns, Werbung
- Archiv, Suche
- Impressum

3.1.2014
Messtipp: Euroshop 2014



Weltgrösste Messe für
 Ladenbau 16.-20.2.
 2014 in Düsseldorf
 anzeigen...

Partner/Sponsoren

Cash+Carry Angehm:
 Frische für Profis an
 neun Standorten in der
 Deutschschweiz.
 Direkt zur
 CCA-Website:
www.cca-angehm.ch

Empfohlene Links:

Fachschule für
 Bäckerei,
 Konditorei, Coniserie:
www.richemont.ch

Fachschule für
 Metzgerei:
www.abzspiez.ch

Internationale Privat-
 Fachschule für
 Koch-Profis: European
 Culinary Center DCT in
 Vitznau LU
 Deutsch:
<http://german.dct.ch>
 English:
www.culinary.ch



Internet- und
 Socialmedia-Auftritte:
www.chrisign.ch

Fleisch & Delikatessen

- Inhalt:**
- Aktuell:** [Kürzlich erschienene Bücher für Fleisch-Freaks
Tipps und Trends an der Mefa 2013
Geflügelfleisch wird immer beliebter](#)
 - Report:** [Erfolgreiche Mefa-Lefatec 2013 im Rückblick
Fleischküche und Gewürze Brasiliens
Argentinischen Rindern geht das Gras aus](#)
 - Tipps & Wissen:** [Termin notieren: Stüffa 2014
Fleisch-Fachtagung 2013 im Rückblick
Hygiene-Dilemma bei Jagdwild](#)



Das
 foodaktuell.ch-Team
 wünscht allen
 Lesern/innen ein
 gutes Neues Jahr

Aktuell

21.2.2013

Druckansicht

Kürzlich erschienene Bücher für Fleisch-Freaks

Das kulinarische Erbe der Alpen - Das Kochbuch.
 «foodaktuell.ch» präsentiert ein Rezept für **Sisteron-Lammshulter mit Safrankartoffeln als Leseprobe. Und: Die Küche des europäischen Haarwildes**

Kürzlich erschienen:
Das kulinarische Erbe der Alpen - Das Kochbuch



Wie kreierte man mit Berberitzen und Birnenhonig einen würzigen Braten mit der Keule eines Toggenburger Zickleins? Und wie schmeckt ein steirischer Braterdäpfelsalat mit Käferbohnen? Welche Kräuter harmonieren am besten mit dem Sisteron-Lamm, und was für Wildblüten eignen sich als Würze für rohe Felchen oder Renken? Und wie harmoniert Fenchelpollen mit einem aus Rohmilch hergestellten Blauschimmelkäse?

«Das kulinarische Erbe der Alpen» begleitet mit diesem zweiten Band

des gleichnamigen Bestsellers ein gutes Dutzend Spitzenköchinnen und Spitzenköche auf ihrer Reise von den althergebrachten Traditionen bis hin zur Umsetzung in die neue Terroir-Küche des Alpenraums.

Das Kochbuch wird ergänzt durch historische Portraits einzelner Grundnahrungsmittel wie die Kartoffel, die Gruppe von Kohlgewächse, Wildgewürze oder die Notspeisen aus Buchweizen und Mais. Mit Rezepten von Andreas Caminada, Michael Sicher, Bernhard Feichter, Jeremias Riezler, Freddy Christandl, Judith Baumann, Virginie Tinembart, Ulli Mair, Stefano Zonca, Martin Berg und Mathias Dahlgren.

Dominik Flammer, Sylvan Müller
 Das kulinarische Erbe der Alpen - Das Kochbuch
 Das Kochbuch zum Erfolgtstiel "Das kulinarische Erbe der Alpen".
 Von althergebrachten Traditionen zur modernen Terroir-Küche.

Schluss mit Schnarchen
www.medigo.ch/Sc...
 Sleepy - das Schnarchwunder!
 Von HNO-Ärzten entwickelt und empfohlen

Stoppt Schnarchen sofort

Feine Schokolade

A4 Fotobuch nur CHF 29.95

THE FUTURE OF SWEETS & SNACKS
 Köln,
 26.-29.01.2014



Mit Verzeichnis der wichtigsten Rezepte der alpinen
Kulinarikgeschichte.

ISBN: 978-3-03800-746-3
Einband: Gebunden mit Schutzumschlag
Umfang: 268 Seiten
Gewicht: 2000 g
Format: 23 cm x 31 cm
AT Verlag, www.at-verlag.ch



«foodaktuell.ch» präsentiert ein Rezept als Leseprobe:

Rezept für Sisteron-Lammschulter mit Safrankartoffeln

- 1 kg Sisteron-Lammschulter, entbeint
- 1/2 l Gemüsebrühe
- 1 TL Safranfäden
- Salz
- 5 EL Olivenöl
- 50 g Butter
- 1 kg Bergkartoffeln Parli, geviertelt
- 500 g Zwiebeln, in Spalten geschnitten
- 4 Knoblauchzehen, geviertelt
- 1 EL Dost (wilder Oregano)

Die Gemüsebrühe aufkochen und mit den Safranfäden 10 Minuten ziehen lassen. Die Lammschulter salzen und mit Olivenöl im Bräter 15 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten. Das Öl abgiessen und die Butter im Bräter schmelzen lassen.

Kartoffeln, Zwiebeln, Knoblauch und Dost zum Fleisch geben und gleichmässig verteilen. Mit der Gemüsebrühe aufgiessen und 30-40 Minuten bei 180 Grad (ohne Umluft) im Ofen garen. Zum Schluss den Ofen ausschalten, den Bräter mit Folie abdecken und bei offenem Ofen 10 Minuten ruhen lassen.



Sisteron-Lammschulter mit Safran-Kartoffeln

**Im November 2012 erschienen:
Das kulinarische Erbe der Alpen**

Überraschende Produkte, eigenwillige Produzenten, spannende Geschichten: Molkenkaramell aus dem Bregenzerwald, Süsswassersardinen aus dem Comersee. Wie würzt man im Alpenraum mit Holz und Harz? In welche Würste kommt Piment? Wer züchtet noch die Capra grigia? Und warum haben die Römer für die Leber von Süsswasserfischen aus den Voralpenseen gemordet?

In zehn Kapiteln erzählt «Das kulinarische Erbe der Alpen» von der Vielseitigkeit der Ernährung im Alpenraum, von den Einflüssen der wandernden Hirten und dem globalisierten Handel der Neuzeit und vom Wandel in der Ernährungskultur in Zeiten der Not. Und von traditionellen Produkten, Produktionstechniken und ihren Produzenten.

Ergänzt wird das Buch durch ein umfangreiches Verzeichnis der alpinen Delikatessraritäten und ein Register mit allen Produzenten und Bezugsadressen. Das Buch steht unter dem Patronat von Slow Food International.

Von Autor Dominik Flammer und dem Fotografen Sylvan Müller.
ISBN: 978-3-03800-735-7,
Gebunden, 368 Seiten,
2.6 kg, 23x31cm. 98.- CHF.

[Schweizer Spezialitäten](#)
www.migros-heidi.ch
Vielfältige Heidi-Produkte aus Ihrer Migros jetzt kennenlernen!

[Hohe Cholesterinwerte?](#)

[Eine Zukunft im Design](#)

[Kuechen](#)

AT Verlag: www.at-verlag.ch

**Kürzlich erschienen:
Die Küche des europäischen Haarwildes**

Benoît Violier, GaultMillau Koch des Jahres 2013, führt als Patron des Hôtel de Ville in Crissier (VD) die grosse Tradition des Frédy Girardet und Philippe Rochat fort. Doch Violier ist nicht nur ein begnadeter Küchenmeister, sondern auch ein leidenschaftlicher Jäger. Seinen beiden Leidenschaften hat er ein wunderschönes Buch gewidmet: Mit «Die Küche des europäischen Haarwildes» liegt nun erstmals auch die deutsche Ausgabe vor.

Das fast 400 Seiten starke Buch ist weit mehr als ein Kochbuch. Benoît Violier stellt darin, nebst den ebenso traditionellen wie überraschenden Rezepten, die einzelnen Wildarten vor, ergänzt das Buch mit verschiedenen Themen rund um die Jagd und bereichert es mit stimmungsvollen Bildern – ein wahres Kunstwerk.



Reh-Nüsschen

Aus dem Inhalt:
Alpsteinbock, Iberiensteinbock, Rothirsch, Sikahirsch, Gämse,
Wildschwein, Wildkaninchen usw.
Garnituren, Saucen, Marinaden, Gewürze und anderes
Kulinarisches Lexikon
Jagdlexikon

Zum Autor: Benoît Violier, Nachfolger von Frédy Girardet und Philippe Rochat im renommierten Hôtel de Ville in Crissier (VD), ist GaultMillau-Koch des Jahres 2013 und trägt die Ehrentitel «Meilleur Ouvrier de France» und «Compagnon du Tour de France». Er hat bei den besten Küchenchefs Europas sein Können vollendet und ist ein leidenschaftlicher Jäger. «Die Küche des europäischen Haarwildes» vereint die facettenreichen Fähigkeiten des jungen Meisterkochs zu einem eindrucksvollen Ganzen.

380 Seiten, 23 x 30 cm, gebunden
Über 500 farbige Aufnahmen
ISBN 978-3-906033-53-4
CHF 98.00
Werd Weber Verlag, www.weberverlag.ch

Copyright Codex flores, Huobstr. 15, CH-8808 Pfäffikon (SZ)