

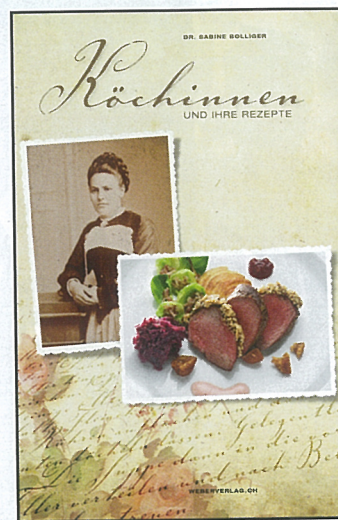
## KÖCHINNEN UND IHRE REZEPTE

SABINE BOLLIGER

Kochen wie anno dazumal! Eine Zeitreise zum Ursprung der Schweizer Küche. Spannender Einblick in das Leben von Frauen im 19. Jahrhundert.

„Man schält kalte gesottene Erdäpfel, scheidet sie ganz dünn, zerlässt in einer eisernen Pfanne Speck oder Butter...“: So beginnt das Rezept „Erdäpfel-Röste“ im 1834 erschienenen „Neuen Berner Kochbuch“. Herausgegeben hat es Lisette Rytz-Dick, Pfarrwitwe und Mutter von drei Kindern. Das Buch mit beliebten Berner Spezialitäten wurde ein großer Erfolg; ein Longseller, der 1923 die 20. Auflage erreichte. Es war jedoch nicht das einzige Kochbuch, das im 19. Jahrhundert von einer Frau geschrieben wurde. Wer waren die Autorinnen dieser häufig in zahlreichen Auflagen erschienenen und immer wieder überarbeiteten Rezeptsammlungen? Die meisten von ihnen führten ein bewegtes und vielseitiges Leben. Sie waren Hausfrauen, Lehrerinnen, Unternehmerinnen, Erfinderinnen, und sie kämpften für die Ausbildung junger Mädchen und die Rechte der Frauen. „Köchinnen und ihre Rezepte“ erzählt die Geschichte dieser Frauen und stellt ihre Rezepte vor.

Umfang: 280 Seiten | Format: 21,5 x 26 cm | Weber AG Verlag | ISBN 978-3-906033-92-1  
Preis: 49,00 € , 59,00 CHF

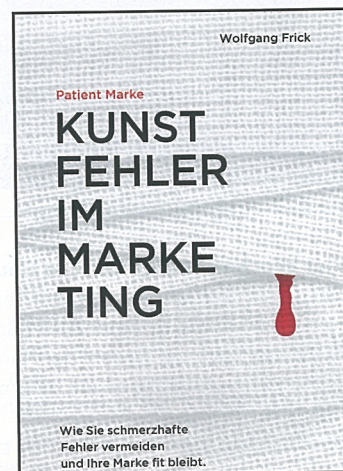


## KUNSTFEHLER IM MARKETING

WOLFGANG FRICK

Was unterscheidet dieses Buch von klassischen Marketing-Büchern? Es will nicht an Grundlagen wiederholen, was tausendfach publiziert wurde. Es ist ein unterhaltsames Kompendium praktischer Erfahrungen, grundlegender Einsichten und lebensphilosophischer Erkundungen aus der Welt markengeführter Unternehmenskultur. Es setzt ganz vorne an, bei der Definition von Marketing, die bestechend einfach ausfällt: Marketing ist die systematische Anwendung von Denkvermögen. Eine weitere These des Autors: Marketing – viele verstehen etwas darunter, ganz wenige etwas davon! Der Autor, Dr. Wolfgang Frick, studierte Betriebswirtschaft, Publizistik und Kommunikationswissenschaft. Er blickt auf 30 Lehr-, Studien- und Berufsjahre zurück. In seiner „Markensammlung“ listet er bereits 30 regionale, nationale und internationale Marken auf. Heute leitet er nationale Marketing-Agenturen und ist Geschäftsführer auf Konzernebene in der Schweiz.

Umfang: 240 Seiten | Format: 13,5 x 21,5 cm | Bucher Verlag Hohenems | ISBN 978-3-99018-176-8  
Preis: 24,50 €; 31,90 CHF



## SÜSSER, WAS KOCHEN WIR HEUTE? UNKOMPLIZIERTE REZEPTE AUS DOSE, GLAS UND GEFRIERFACH

MIKE SÜSSER

Mike Süßer, Fernsehkoch und Kochprofi, gibt die ultimative Antwort auf die Frage: „Was koche ich bloß heute?“ Eine Pflichtlektüre für alle Kochbegeisterten, die immer wieder nach neuen Ideen für die Alltagsküche suchen. Raffiniert-einfache Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit – aus Lebensmitteln, die jeder bei sich zuhause vor findet.

**Die Rezepte sind in vier Hauptkategorien gegliedert:**

- aus der Dose
- aus dem Glas
- aus dem Gefrierfach
- aus der Speisekammer

Jedes Kapitel ist jeweils fünf Produkten gewidmet, die in allen Küchen- und Kühlschränken vorrätig sind, wie Thunfisch aus der Dose, Erbsen im Gefrierfach oder die Packung Linsen im Vorratsschrank. Zu jedem Produkt gibt es insgesamt vier Rezepte, drei davon mit dem Fertigprodukt, so wie es normalerweise in der Küche verwendet wird. Und als viertes schlägt Mike jeweils ein etwas aufwendigeres Gericht mit dem entsprechenden frischen Produkt vor, also etwa frischen Thunfisch oder frischen Pfirsich anstatt dem aus der Dose.

Umfang: 220 Seiten | AT Verlag | ISBN 978-3-03800-791-3 | Preis: (D) 24,90 €; (A) 25,60 €; 32,90 CHF



## Gewinnspiel: Oscar's

verlost „Süßer, was kochen wir heute?“

**Teilnahme:**

Seit 27. Februar 2014 ist das neue Buch des hauben-gekrönten TV-Kochs Mike Süßer im Handel erhältlich. Sichern Sie sich eines der handsignierten Exemplare!

Senden Sie eine E-Mail mit dem Betreff „Mike Süßer“ an [office@oscar.li](mailto:office@oscar.li). Bitte um Angabe der vollständigen Anschrift. Sachgewinne können nicht in bar abgelöst werden. Es besteht kein Rechtsanspruch auf einen Gewinn. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Einsendeschluss ist der 31. März 2014.