

Einfach exklusiv



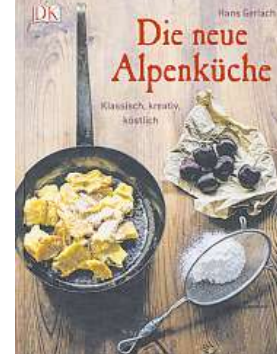
Die Schweizer Starköchin Irma Dütsch kocht Vegetarisches, das sich auch an Fleisch- und Fischesser richtet. Ihr Ziel sei gewesen, einfache und zugängliche Rezepte zu wählen. Orientalische Kürbissuppe mit Datteln, Spargelsalat mit Safranmayonnaise oder frische Beeren in Rotwein – Exklusivität entsteht durch Einfachheit. Die Rezeptbilder sind eine Freude fürs Auge und machen Lust aufs Nachkochen. las  
**«Natürlich Irma»**, Weber Verlag, 168 Seiten, ca. Fr. 47.–

Jamie hebt die Stimmung



Mit seinem neuen Kochbuch nimmt sich Jamie Oliver, Hansdampf in allen Kochtöpfen, einiges vor. Die «Wohlfühlküche» enthält 100 Rezepte, die garantiert glücklich machen sollen. So weit, so gut. Dass dies, wie beim englischen Bestsellerautor sonst üblich, nicht auf die Schnelle geht, ist nachvollziehbar. Für gute Laune muss man sich etwas Zeit nehmen, entsprechend stehen die meisten seiner Rezepte nicht ratzfatz auf dem Tisch. Oliver verrät seine Lieblingsgerichte und kramt in einem Rezeptbuch tief in seinen Kindheitserinnerungen. Die Stimmungsheber kommen dabei aus aller Welt. Der karibische Schinkenbraten, die japanische Nudelsuppe, das griechische Moussaka oder das Südstaaten-Backhuhn sehen jedenfalls ziemlich verlockend aus. Wie perfekte Gnocchi nach Nonnas Gusto zubereitet werden, verrät Oliver ebenfalls. Es macht tatsächlich Spass, sich durch die «Wohlfühlküche» zu schmökern. Das Buch ist originell illustriert, eine Vielzahl der Rezepte sorgt wie versprochen für eine gehobene Stimmung. Ein echter Oliver eben. rh  
**«Jamies Wohlfühlküche»**, Dorling Kindersley, 408 Seiten, ca. Fr. 37.–

Das hielt die Äpler bei Laune



Hans Gerlachs «Die neue Alpenküche» bedient die Freunde bodenständiger Kost. Aus dem gesamten Alpenbogen hat er Rezepte zusammengetragen und tischt diese in originaler oder allenfalls etwas aufgefrischter Variante auf. Neben einer deftig überbackenen Chässuppe, einem Maisgockel-Cordon bleu mit Bärlauch oder einem Kaiserschmarrn finden sich im Buch viele köstliche Schlemmereien. rh  
**«Die neue Alpenküche»**, Dorling Kindersley, 224 Seiten, ca. Fr. 36.–

Gesegneter Appetit



Katholisch kochen – das geht. Gut sogar. Die Schweizergarde zeigt auf 192 Seiten wie. Die Beschützer des Papstes gewähren einen exklusiven Blick in Kochtöpfe und Kasserollen, in denen es hinter den vatikanischen Mauern brodeln und brutzelt. Wohl kein anderes Buch versammelt die Lieblingsrezepte von drei Päpsten in einer Sammlung. Pierogi (Johannes Paul II.), Spanferkel mit Semmelknödeln (Benedikt XVI.) und Dulce de Leche (Franziskus). Natürlich sind auch römische Klassiker und Gerichte aus der Garde-Kantine in dem schön fotografieren Band versammelt, der mehr ist als ein Kochbuch. Frei nach dem Motto: Gerichte und Geschichte(n). Die Anleitung fürs Tischgebet? Folgt ab Seite 188. pg  
**«Papstliche Schweizergarde. Buon Appetito»**, Weber Verlag, 192 Seiten, ca. Fr. 59.–

Eine italienische Liebesgeschichte

Einsteigen, Platz nehmen und auf gehts zu einer vergnüglichen Reise durch Italien. Diese beginnt im nördlichen Piemont mit seinen berühmten Weinen, den weissen Trüffel aus der Gegend von Alba oder der luftgetrockneten Salame nobile. In der Toskana ist das exquisite Olivenöl der Star, verlockend ebenfalls die Zuppa die Porcini, die Steinpilzsuppe, oder die superfeinen Gelati. Der kulinarische Streifzug durch sämtliche Provinzen Italiens endet in Sizilien, wo eine Dentice in crosta die sale, eine Brasse in Salzkruste, lockt oder die berühmte Pasticceria die Herzen der Schleckmäuler höher schlagen lässt. «Bella Italia» ist ein gewichtiges Kochbuch und kulinarischer Reiseführer in einem. Mit über 700 Bildern zeigt es das Leben im Land, wo die



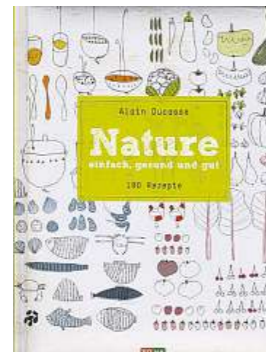
«Bella Italia», Dorling Kindersley, 540 Seiten, ca. Fr. 57.–

Slow Food in der Osteria



«Auf diesen Seiten geht es um die Zukunft der italienischen Gastronomie.» So weit der erste Satz im Vorwort im Wälzer «Osterie d'Italia». Man liest es und denkt: Wenn man sich um eine Küche keine Sorgen machen muss, dann wohl um die italienische. Nun, die italienische Slow-Food-Bewegung, die sich für authentische, regionale Küche einsetzt, sieht das offensichtlich anders, ärgert sich über snobistische Speisekarten, oberflächliche Kochensarten, minderwertige Produkte. «Osterie d'Italia» ist eine kulinarische Reise durch Italiens Regionen, Slow Food stellt Lokale vor, in denen noch traditionell regional gekocht wird. Das 384-Seiten-Werk ist denn auch mehr als ein Kochbuch (grossartig die 100 Originalrezepte). Es stellt die Atmosphäre in diesen einzigartigen Betrieben vor, knorrige Menschen, leidenschaftliche Köche, aufregende Gastgeber. Alles in allem ein Buch, das ins Gepäck eines Italien-Reisenden gehört. Dies auch im Wissen, dass sich Slow Food ausschliesslich um die italienische Kochkultur kümmert, die Bücher also in der Regel nicht übersetzt werden. «Osterie d'Italia» ist da eine Ausnahme. rh  
**«Osterie d'Italia»**, Slow Food Editore, Christian Verlag, 384 S., ca. Fr. 40.–

Alain Ducasse natürlich



Der französische Sternekoch Alain Ducasse besinnt sich zurück auf seine Wurzeln. «In meiner Kindheit gab es täglich drei Mahlzeiten aus den Produkten, die von unserem Bauernhof in Les Landes und aus dem Gemüsegarten stammten», schreibt er im Vorwort zum Buch «Nature – einfach, gesund und gut». Eine Art irdisches Paradies seis gewesen. Bei den Rezepten gräbt Ducasse tief in eigener Scholle. Das fängt beim Kapitel «Vorratskammer» an, in dem der Meister verrät, wie er Knoblauch, Tomaten

oder etwa Zitronen einlegt und damit die Produkte aus dem Supermarkt «geschmacklich deutlich übertrifft.» In der Folge haben Gemüse, Salate, Fisch und Meeresfrüchte ihren grossen Auftritt. Die Rezepte sind ziemlich leicht und ziemlich bekömmlich. Keine Spur jedenfalls von den barocken, schweren Saucen, mit denen in der französischen Küche das Wesentliche oftmals zugeschüttet wird. 190 Rezepte des Meisterkochs mit viel regionaler Natur und wenig Schischi. rh  
**«Nature – einfach, gesund und gut»**, Fona Verlag, 360 S., ca. Fr. 39.–

Festschrift für Fleischfans



Das nennt man eine Ansage: «Fleisch» Noch Fragen? Ein Kochbuch mit nichts als Kuh, Lamm oder Rind mit allenfalls etwas Gemüse drumherum. Gewissermassen eine Festschrift für Fleischfans und eine Hetzschrift für Veganer in einem. Die Saat ging bei einem Podium auf, als ein eingefleischter Veganer den Autoren Simon Tress und Georg Schweißfurth unterstellte: «Wer Fleisch ist, brät auch Menschen.» Da wurde den beiden klar: Das Buch muss geschrieben werden! Klar auch, dass bei Schweißfurth und Tress nur Bio in die Bratpfanne kommt. Aus dem Tier wird das Beste herausgeholt, möglichst wenig verschwendet.

Bevor der Rezeptteil im 400-Seiten-Wälzer beginnt, treffen sich die Autoren mit drei Kochexperten und philosophieren über Sein oder Nichtsein in der Fleischküche. Und dann: Eisbein, Schweinebauch, Tafelspitz, Sauerbraten, Lammrücken, Knusper-Ente, Gänsebrust – die reine Fleischelust eben. Die Rezepte sind in der Regel einfach, die Bebilderung ist ein Vergnügen. Ein starkes Buch mit klarem Programm. rh  
**«Fleisch»**, Christian Verlag, 400 Seiten, ca. Fr. 67.–



Gerichte wie Gedichte  
 Zwanzig Kochbücher, die Lust auf Weihnachten machen

Feuer und Flamme



Ein Teubner bleibt ein Teubner – monumental, erstklassig, ultimativ. Werke aus der Münchner Edelschmiede setzen Standards. Das gilt auch für «Grillen und Räuchern». Ein Buch, das die Herzen der Helden des Rosts höher schlagen lässt. Da wird die Präparation von Nahrungsmitteln in ihrer Urform, über offenem Feuer oder kaltem und warmem Rauch, auf die kulinarische Spitze getrieben. Ein umfassender Technikteil erläutert, was bei den Gerätschaften, beim Zündstoff oder den Grundtechniken heutzutage angesagt ist. Selbst die Asche ist in der Haute Cuisine des Grillens ein Thema, etwa bei der Aromatisierung von Käsen. Und wie wärs mit einer privaten Räucherammer? Entsprechende Kleingeräte für Smoker-Lehrlinge bis zu grosskalibrigen Schränken für ambitionierte Rauchmeister werden im Buch vorgestellt. Der Rezeptteil stammt aus den Grillzangen von sieben Spitzenköchen, die sich in Sachen Einfachheit und Exotik zuweilen überbieten. Ein Täubchen vom Grill, eine Dorade im Bananenblatt, ein Lachsfilet auf dem Holzbrett oder eine schlichte Lammbratwurst verleiten zum Griff in den Holzkohlesack. «Grillen und Räuchern» ist ein Kunstwerk. Die Fotografie ist meisterhaft, herrlich etwa die Illustrationen eines Spanferkels – roh am Spieß und einige Stunden danach verlockend knusprig gebräunt. Also: Teubner – muss man haben. rh  
**«Grillen und Räuchern»**, Teubner, Gräfe & Unzer, 360 Seiten, ca. Fr. 135.–

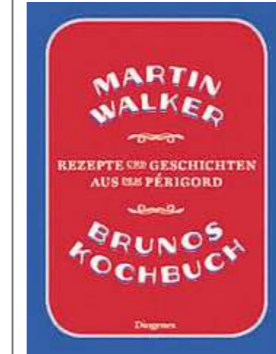
Der Standard im Gemüsebeet

Für einmal gehts nicht um ein Kochbuch, das «Lexikon der alten Gemüsesorten» ist ein Nachschlagewerk der besonderen Art. Im Auftrag der Organisationen Pro Specie Rara mit Hauptsitz in den Merian-Gärten in Basel und dem österreichischen Pendant Arche Noah beschreiben die Autoren 800 alte Gemüsesorten, die in Mitteleuropa verbreitet sind oder waren, zeigen akribisch Herkunft, Aufbau und Verwendung der Gewächse auf und wo sich die entsprechenden Samen beschaffen lassen. Die Artenvielfalt ist enorm. Wer weiss schon, dass es sich bei einer «Ananas» nicht nur um eine tropische Frucht, sondern auch um eine gelbe Tomate handelt. Bei einem



«Das Lexikon der alten Gemüsesorten», AT Verlag, 672 Seiten, ca. Fr. 78.–

Bruno, Chef de Cuisine



Ein halbes Dutzend Fälle liess Bestsellerautor Martin Walker seinen Ermittler Bruno, Chef de Police im fiktiven Städtchen Saint-Denis im südwestfranzösischen Périgord, bereits lösen. Und falls man bei der Lektüre der beschaulichen Krimis kaum zum Schlaf findet, mag neben dem Spannungsfaktor auch daran liegen, dass sich spätnachts ein Hungergefühl breitmacht. Denn Bruno ist ein Schlemmer vor dem Herrn, scheint permanent mit Essen beschäftigt. So gesehen macht «Brunos Kochbuch – Rezepte und Geschichten aus dem Périgord» durchaus Sinn. Einleitend zeigen eindruckliche Bilder die optischen Vorzüge der Provinz an der Dordogne. Die kulinarischen folgen in diverse Kapitel unterteilt. Das «Amuse-Bouche» ist, was der Titel verspricht, unter «Le Maraîcher» versteht sich ein Besuch beim Gemüsebauern und entsprechenden Rezepten.

Sophia Loren Küchenstar



«Alles, was Sie sehen, verdanke ich Spaghetti», ist Sophia Loren kulinarisches Credo. Und bei der Loren gab es während ihrer Glanzzeiten als Filmstar einiges zu sehen. «In Cucina con amore» ist eine Neuauflage des bereits 1971 erschienenen Kochbuchs der Filmlegende. Inhalt und Sprache der Erstauflage wurden beibehalten, die Gestaltung aufgefrischt. Loren erzählt unter anderem von der Geschichte der Cucina italiana und philosophiert über Essgewohnheiten, Männer in der Küche und das Rauchen bei Tisch – unverzüglich fühlt man sich ins Italien der 80er-Jahre versetzt. Von traditionellen Rezepten wie hausgemachten Fettuccine über Exklusives wie Polenta-Crostini mit Kalbsnieren bis zu einigen exotischen Spezialitäten ist vieles dabei, was die Sehnsucht nach dem Süden befeuert. Abbildungen der Diva aus jungen Jahren und die farbenfrohe Gestaltung in Form von Ornamenten lockern die etwas unübersichtliche Auflistung der Rezepte auf. Es macht Spass, den Kochlöffel nach dem Gusto von Sophia Loren zu schwingen und vergangene italienische Träume aufleben zu lassen. las  
**«In cucina con amore»**, Gräfe und Unzer, 275 Seiten, ca. Fr. 37.–

Alpines Schatzkästchen



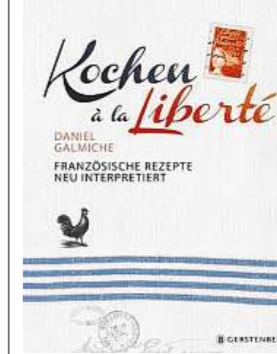
In der Reihe um «Das kulinarische Erbe der Alpen» haben Autor Dominik Flammer und Fotograf Sylvan Müller das Nachschlagewerk «Enzyklopädie der alpinen Delikatessen» aufgelegt. In alphabetischer Reihenfolge werden von der Aargauer Rübblitorre bis zum Zuger Rötel rund 500 kulinarische Protagonisten aus den Alpenländern beschrieben. Viele vergessene und verschollen geglaubte Delikatessen leben auf. Etwa die Spampezi, eine Süssspeise aus der Leventina, ein Nägeliapfel, eine aus dem 17. Jahrhundert stammende Apfelsorte aus dem Thurgau, die Marktruffer schon im 18. Jahrhundert feilboten. Aus der Region kommen Baselbieter Müsli zum Zuge, womit kein Bircher muesli gemeint ist, sondern eine rote-schalige Kartoffelart, sowie das Basler Brot, eine der beliebtesten Brotsorten im Land. Die Enzyklopädie ist ein umfassendes Nachschlagewerk mit vielen kulinarischen Trouvaillen und teilweise historischen Illustrationen. rh  
**«Enzyklopädie der alpinen Delikatessen»**, AT Verlag, 358 Seiten, ca. Fr. 39.–

Schlemmen am Bosphorus



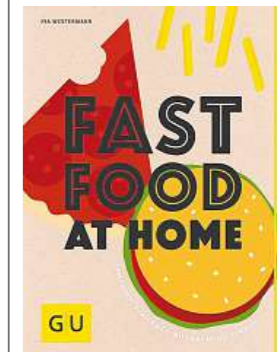
Eine Reise in die Welt der kulinarischen Düfte Istanbuls, halb Kochbuch, halb Stadtführer, reich bebildert, nicht nur mit lustvoll arrangierten Pfannen und Tellern, sondern auch mit Szenen aus den Küchen und Märkten Istanbuls und mit Geschichten zu den einzelnen Gerichten. Ein schön gestaltetes Buch mit tollen Rezepten. Wie wärs mal mit einem Tscherkessischen Huhn aus dem Kaukasus? pdm  
**«Istanbul»**, Dorling Kindersley, 208 Seiten, ca. Fr. 28.50

Haute Cuisine, ziemlich crazy



Daniel Galmiches Wurzeln liegen in der Franche-Comté, in Lure. 1986 wanderte er nach England aus, wo er seine Michelin-Sterne erwarb. Sein Rezept: französische Hausmannskost, gewürzt mit englischem Spleen. Galmiche hüllt den Seeteufel in einen Speckmantel, begiest geschmortes Lamm mit Granatapfelsirup, wickelt Lachs in Wirz ein. Die Rezepte sind nicht immer einfach, aber machbar. bb  
**«Kochen à la Liberté»**, Gerstenberg, 224 Seiten, ca. Fr. 40.–

Die Imbissbude zu Hause



So schnell ist «Fast Food» nicht, wenn mans zu Hause selber macht: Nur schon für «Burger Buns» benötigt man 30 Minuten Zubereitung, 2,5 Stunden Ruhe- und 15 Minuten Backzeit. Trotzdem ist klar, was die Köche erwartet: Gerichte, die es vor allem auf der Strasse oder per Kurier gibt. Also Hamburger, Pizza, Nachos. Viele Gerichte sind ausgefallen, etwa Polenta im Pizza-teig oder Kürbis auf Flammkuchen. bb  
**«Fastfood at Home»**, Gräfe und Unzer, 160 Seiten, ca. Fr. 29.–



Globi kocht

Zum Glück kocht Globi nicht selber, das würde wohl in die (karierte) Hose gehen. Der komische Vogel hat Rezepte von Spitzenköchen wie Tanja Grandits oder Ivo Adam gesammelt und so aufbereitet, dass sie Kinder zubereiten können. Zum Beispiel Aargauer Rübli-Törtchen, die Basler Mehlsuppe von -minu oder Wurstsalat aus der «Mühle» in Allschwil. Ein gelungener Streich. bb  
**«Globis Schweizer Küche»**, Globi Verlag, 128 Seiten, ca. Fr. 32.–

Etwas Sonne an trüben Tagen



Es ist ein besonderes Vergnügen, im Winter aus dem Keller zu holen, was im Sommer und Herbst eingekocht wurde und sich damit an trüben Tagen ein paar Extravitaline zu gönnen. Von Konfitüren aller Art über eingelegte Gemüse und Pilze bis hin zu Chutneys findet sich im Büchlein vieles, was Gemüsegärten und Frucht-bäume hergeben. Schön gemacht und nützlich. rh  
**«Das Bäuerinnen Einkochbuch»**, 124 S., Leopold Stocker Verlag, ca. Fr. 28.–

Ideen fürs Familienfest



100 originelle Rezepte verspricht das Buch. Die Originalität hält sich – zum Glück – in Grenzen. Denn nichts verabscheuen Kinder und Gäste mehr als Experimente. Der Vorteil des Buchs liegt in der Gliederung: Für jeden Festtag von Ostern bis Weihnachten listet es ein Menü auf. Für den Adventsbraten etwa Räucherfisch-Blinis, Putenbraten und zum Dessert Spekulatius-Creme und Wintermüsli. bb  
**«Feste feiern»**, AT Verlag, 248 S., ca. Fr. 27.–

Aus dem Wald auf den Tisch



Auch für die exotischste Pilzsorte gibt es ein Rezept. Semmelstoppel-Tortillas, Pfefferlingpizza, Herbsttrompetensalat sind eher etwas für eingefleischte Pilzsammler. Champignon-Kartoffel-Pfanne, Steinpilze an Rinderfilet oder Morcheln an Lachsfilets taugen auch für Pilzkäufer. Das Buch enthält Rezepte für 12 Zucht- und 24 Wald- und Wiesenpilze. bb  
**«Pilze»**, Edition Fackelträger, 144 Seiten ca. Fr. 28.50