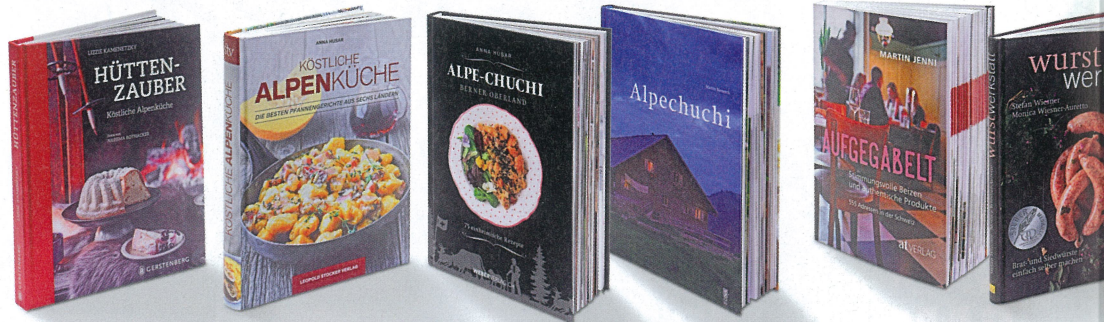


# GELESEN

Grüezi mitenand! Diese sechs Bücher nehmen Sie mit auf die kulinarischen Gipfel der Alpen



Titel	HÜTTENZAUBER - KÖSTLICHE ALPENKÜCHE	KÖSTLICHE ALPENKÜCHE	ALPE-CHUCHI BERNER OBERLAND	ALPENKÜCHE/ ALPECHUCHI	AUFEGABELT	WURSTWERKSTÄTTE
<b>Ihr Bergführer</b>	Die Britin Lizzie Kamenetzky, Food-Stylistin, Autorin, begeisterte Skifahrerin	Anna Husar, Food-Bloggerin aus Russland, Fan der Alpenküche	Schon wieder die umtriebige Anna Husar	Martin Bien(er)th, gebürtiger Allgäuer, Senner, Ingenieur-Agronom, Autor	Martin Jenni, Genuss-Autor im Kanton Jura	Stefan Wiesner, Restaurantbetreiber (Gasthof „Rössli“, Kanton Luzern), Koch, Autor
<b>Dahin führt die Tour</b>	Quer durch die Alpen: von Slowenien über Eintöpfen über Schweizer Rösti bis zu Italo-Gnocchi	Deutschland, Frankreich, Italien, Österreich, Schweiz, Slowenien. Sechsmal kräftige Bergküche	Ins Berner Oberland mit seinen regionalen Spezialitäten wie Bergkäse und Suurchrut	Auf eine Schweizer Alp mit Einblick ins Leben des Hirten, Käasers und Kochs Bien(er)th	Eine Entdeckungstour durch die Schweiz. Raststellen: Märkte, Bäckereien und Weingüter	Ohne einen Höhenmeter absolvieren, geht es in eine Schweizer Wurstwerkstatt
<b>Eine Alm-Öhi-Weisheit</b>	„Die Kartoffel am Boden des Fonduepotops saugt den Fleischsaft auf und sorgt dafür, dass das heiße Fett nicht spritzt.“	„Auf alten Pfannen lernt man alpenländisch kochen.“	„Die Schweiz liegt mitten in den Alpen, die etwa 60 Prozent der Landesfläche ausmachen.“ Is ja 'n Ding!	„Rösti, Ankezüpfle, Berner Platte, Merin-gues und Saure Mücke! Hungrig kehrt man aus dem Berner Oberland auf keinen Fall zurück.“	„Der Wein macht die Männer zu Böcken und die Weiber zu Ziegen.“	„Was braucht man mehr als eine Wurst?“ Dem ist nicht hinzuzufügen
<b>Ihre Ausrüstung</b>	Über 90 Originalrezepte aus den Bergen. Nicht mehr und nicht weniger	60 deftige Rezepte, alle aus der Pfanne. Dazu: Touristeninformationen	75 Rezepte und Zungenbrecher wie „Suurchrutchueche“ (Sauerkrautkuchen)	73 Rezepte – und Basiswissen für alle, die von einem Alm-Leben träumen	555 Adressen in der Schweiz, die Lust auf eine kulinarische Bergtour machen	Einführung in die Wurstwelt. Und teils ausgefallene Wurstrezepte
<b>Das ist doch Käse ...</b>	„Beschwipster Kaffee“. Nur beschwipst? Anfänger!	„Gebackene Mäuse“, leider nur ein Süßgebäck, Mensch	„Wildchrütersalat“, das Grünzeug lassen wir lieber den Kühen	„Frischkäsebällchen im Blütenkleid“: eher was für Floristen	„Scandinavian Deli“, ein Schweden-Imbiss. Echt jetzt?	Die „Literatur eines Eat-Art-Workers – mit Buch
<b>So ist der Ausblick</b>	Heile Bergwelt: tief verschneite Dörfer, Tellerlifte und dazu uriges Geschirr	Die Autorin zieht's in den Sommer. Viele Seen bei Sonnenschein	Große, appetitliche Food-Fotos. Dazu die idyllische Berner Alpenwelt	Kernige Alpenbewohner beim Melken, Ziegenstreicheln und Käsen	Ein Tourguide im Taschenbuchformat mit kleiner Karte für Genusswanderer	Ästhetische und hilfreiche Bilder – man will so eigene Wurst
<b>Anspruchsvoller Anstieg</b>	„Pflaumensoufflé mit Armagnac“, nichts für Erstbesteiger!	Achtung, heiß und fettig! „Verbrühete Chugele“, verbrühete Kugeln, eine Art Kröpfen	„Brönnnesslesuppe“, Brennesselsuppe: Wund- und Heilsalbe bereitlegen	„Silvaner Krautwickel“, in Mangoldblätter verpackte Teigtaschen, was für Handwerker	Das Pilgerhaus in Niederrickenbach ist nur zu Fuß oder mit der Seilbahn zu erreichen	Avantgardistische „Karpfenmormit Koriander Muskatnuss“
<b>Das ist der Gipfel</b>	„Fondue bourguignon“, in Öl getauchte Steaks mit Senf- und Aiolisauce. Großer Hüttenzauber!	„Kalbsschnitzel mit Rohschinken und Comté“, das begeistert auch Flachländer	„Rehschnitzel mit Zwetschgen und Butterrösti“, dazu nur ein Wort: danke!	„Rösti traditionell“: Das Original schmeckt halt immer noch am besten	Das Restaurant „Metzg“: Der Name ist Programm. Sperrzone für Vegetarier!	„Kobe-Beef-Wurst“. So edles Fleisch verwursten, ist man sich erst trauen
<b>Verlagsangaben</b>	176 Seiten, Gerstenberg, 24,95 Euro	160 Seiten, Leopold Stocker, 19,90 Euro	240 Seiten, Werd & Weber, 30 Euro	185 Seiten, Fona Verlag, 24,90 Euro	328 Seiten, AT Verlag, 20 Euro	208 Seiten, AT Verlag, 34,95 Euro

Alle Bücher zu bestellen etwa unter [www.buecher.de](http://www.buecher.de) und natürlich bei jedem freundlich-kompetenten Buchhändler