

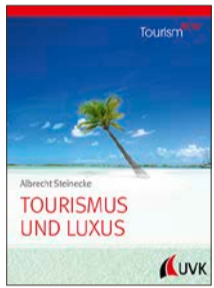


ZVG

## Die 30 besten Day-Spas

Ob mit tollen Anlagen, spektakulärer Aussicht, hochklassigen Treatments oder feinsten Genussmomenten. Die Autorin stellt in diesem Band die 30 besten Spa-Rückzugsorte in der Schweiz und den benachbarten Grenzgebieten vor.

«Einen Tag schweben»  
Gabrielle Attinger  
ISBN 978-3-85932-985-0  
Fr. 39.90  
www.weberag.ch



ZVG

## Die Folgen von Luxusreisen

Luxusreisen haben sich zu einem ökonomisch bedeutsamen Nischensegment des Tourismus entwickelt. Doch was sind die wirtschaftlichen und gesellschaftlichen Ursachen und Folgen dieses Trends? Albrecht Steinecke gibt Antworten.

«Tourismus und Luxus»  
Albrecht Steinecke  
ISBN 978-3-7398-3006-3  
Fr. 34.90  
www.narr.de



ZVG

## Neue Auflage des Swiss Barguides

Szenekenner, Barprofis, Fachleute aus der Getränkeindustrie und Gäste der Barszene haben das Bar-Angebot in der Schweiz während eines Jahres nach bestimmten Kriterien analysiert. Die 101 besten Bars haben Eingang in den aktualisierten Swiss Barguide 2019/20 gefunden.

«Die 101 besten Bars der Schweiz»  
R. Zotter & Partner, 6371 Stans  
gratis  
www.swissbarguide.ch



Mit «Laib» und Seele geht es mit dem Kalender durchs 2020.

ZVG

## Unser täglich Brot

Der Brotkalender 2020 präsentiert jeden Tag ein anderes Brot.

Mehrere Jahre lang haben Low-Carb-Diätpläne und Gluten-Unverträglichkeit dem Grundnahrungsmittel Brot zugesetzt. Doch was man sich lange genug verkniffen hat, fasziniert offenbar umso mehr. Anders ist die sich weltweit formierende Brotbegeisterung in den sozialen Netzwerken nicht zu erklären.

Brot ist längst nicht mehr nur die Tragfläche für Wurst und Käse, sondern für viele eine kuli-

narische Offenbarung. Vom Selberbacken mit Sauerteig bis zum Schlangestehen vor angesagten Bäckereien, vom Zelebrieren des Brotanschnitts bis zu einer neuen Sandwichkultur, vom Krustenwunder und internationalen Brotspezialitäten bis zu wiederentdeckten Klassikern und neuen Kreationen: Der Brotkalender zeigt die appetitanregendsten Brot-Inszenierungen von 74 Fotografen aus 24 Ländern. Das Kalender-Werk wird liebevoll in Baumwollserviette verpackt und im ovalen Brotkorb geliefert.

«Unser täglich Brot»  
Fr. 31.90

## Für jeden Tag eine Tüte mit kulinarischem Inhalt

Zum zweiten Mal lanciert die Foodbloggerin Ana einen kulinarischen Adventskalender.

Nach dem Erfolg vom letzten Jahr führt die Foodbloggerin Ana, die mit bürgerlichem Namen Anastasia Lammer heisst, ihr Herzens-Projekt weiter. Lammer absolvierte die Schweizer Hotelfachschule Luzern SHL und kann in ihrem Lebenslauf namhafte Stationen wie das 25hours Hotel Bikini, Berlin, das Hotel Eden Roc, Ascona, oder das «Savoy Baur en Ville» in Zürich aufführen. Mit ihrem Foodblog hat sie sich in den letzten Jahren einen Namen gemacht. «Wenn ich nicht gerade vor der Kamera koche, kreierte ich Rezepte für meinen Foodblog oder poste meinen Food-Alltag auf Instagram», so Lammer. Bei ihrem Adventskalender hat sie Unter-



Anastasia Lammer.

ZVG

stützung von ihrer Kollegin Sofie Spina erhalten. Jede der 24 Tüten ist mit Lebensmitteln oder Getränken gefüllt. Der Kalender kann online bestellt werden.

«Adventskalender 2019», Ana Lammer  
Fr. 159.00, www.anaundnina.ch



ZVG

## Besseres Essen für weniger Geld

Der als Vorkoster des Westdeutschen Rundfunks Köln (WDR) bekannte Spitzenkoch Björn Freitag ist auf neuer Mission: Er bringt besseres Essen für weniger Geld auf den Tisch. Neben 50 Rezepten präsentiert er Tipps zur Resteverwertung.

«Viel für wenig»  
Björn Freitag  
ISBN 978-3-95453-178-3  
Fr. 34.90  
www.radar-net.de



ZVG

## Kleine Häppchen zum Dessert

Die Entwicklung weg von der klassischen Torte hin zu kleinen kunstvollen Törtchen wird von den Autoren dieses Buches meisterhaft in Szene gesetzt. An der Frankfurter Buchmesse wurde Mitautor Norman Hunziker mit einer Goldmedaille geehrt.

«Törtchen», Bernd Siefert, Norman Hunziker, Bettina Schliephake-Burchardt, Matthias Ludwigs, Felix Vogel  
ISBN 978-3-87515-134-3, Fr. 111.00  
www.culinaryartist.ch



ZVG

## Auf den Spuren der Kochtraditionen

Die Schweizer Alpenküche ist bodenständig wie raffiniert. Zwei Alpenküchen werden in zwei Bänden näher vorgestellt: diejenige des Berner Oberlandes und jene der Zentralschweiz.

«Alpe-Chuchi Berner Oberland»  
ISBN 978-3-03818-148-4  
«Alpe-Chuchi Zentralschweiz»  
ISBN 978-3-03818-204-7  
Anna Husar  
je Fr. 39.00  
www.weberag.ch



ZVG

## Rezepte von legendären Köchen

Das Londoner St. John Restaurant ist eine kulinarische Legende. Das Prinzip der nachhaltigen Küche machte seine Inhaber Fergus Henderson und Trevor Gulliver zu weltweit einflussreichen Gastronomen. Nun gibt's von ihnen über 100 neue Rezepte.

«St. John»  
Fergus Henderson und Trevor Gulliver  
ISBN 978-3-906807-13-3  
Fr. 62.90  
www.echtzeit.ch



ZVG

## Nachhaltigkeit im Gastgewerbe

Immer mehr Gäste wünschen sich nachhaltige touristische und gastronomische Leistungen. Stephan Stomporowski und Benjamin Laux präsentieren einen Gestaltungsrahmen für die Umsetzung solcher nachhaltiger Arbeits- und Geschäftsprozesse.

«Nachhaltig handeln im Hotel- und Gastgewerbe», Stephan Stomporowski, Benjamin Laux, ISBN 978-3-7398-3016-2  
Fr. 44.90  
www.narr.de



ZVG

## Wissenswertes über die Jagd

Das Fleisch aus der Jagd findet sich auf so manchem Gastroteller. Dieses Werk thematisiert die Jagd und die Wildtiere im Kanton Bern. Es behandelt Schutz und Nutzung, Hege und Pflege sowie Achtung vor dem Tier als Grundgedanken der Jagd.

«Jagd und Wildtiere im Kanton Bern»  
Fred Bohren, Simon Capt, Peter Juesy  
ISBN 978-3-03818-154-5  
Fr. 59.00  
www.weberag.ch



Mehr Informationen unter:  
www.typografie.de