

## BUCHTIPPS



ISBN  
978-3-85932-748-1

**Augenweide – Gaumenfreude**

Kunst & Kochen

Ein originelles und fantasievolles Kochbuch von Elsbeth Boss, gekonnt und «gluschtig» illustriert. Einmalig und speziell – ein Kochbuch, das aus dem Rahmen fällt!

Die kunstvoll gemalten Rezeptbilder sind augenzwinkernde Verführung zu optischer Schlemmerei und gleichzeitig praktische Anleitung zum Kochen und Geniessen. Das Buch ist gegliedert in Kapitel wie Gemüse, Früchte, Fleisch & Wurst, Fisch & Co., Gebäck, süsse Verführung, Drinks und neben jedem Bild findet sich das entsprechende Rezept. So kreativ und unkonventionell wie die Bilder, sind auch die Rezepte. Ein Muss für alle, die einmalig schöne Kochbücher sammeln: Augenweide und Gaumenfreude! «Malen ist so sinnlich wie kochen», betont die Künstlerin.

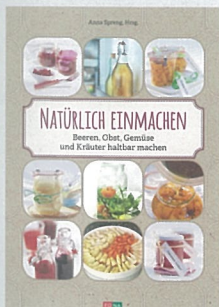


ISBN 978-3-03818-097-5

**Die 150 besten Hotels der Schweiz 2016/17**

Karl Wild Hotelrating Schweiz

150 Top-Adressen der Schweizer Hotellerie. Kompetente Beschreibung und Klassifikation nach folgenden Kategorien: Ferienhotels, Nice-Price-Ferienhotels, Wellnesshotels, Familienhotels, Stadthotels, Seminarhotels. Mit 15 neuen Trouvaillen, Hotelperlen der ganz besonderen Art. Mit hilfreicher Regionenübersicht.

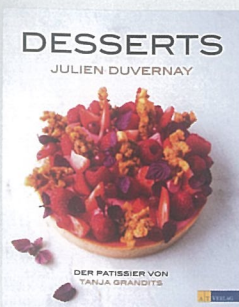


ISBN 978-3-03780-588-6

**Natürlich einmachen**

Beeren, Obst, Gemüse und Kräuter haltbar machen

Sirup aus Holunderblüten, Zwetschgen dörren oder Lagergemüse überwintern sind drei von Dutzenden von Rezepten/Anleitungen zum Haltbarmachen von Lebensmitteln. Jede Methode wird Step bi Step in Wort und Bild erklärt. Haltbarmachen wie zu Grossmutterns Zeiten ist im Trend. Nur frisch ist besser und gesünder.



ISBN 978-3-03800-095-4

**Desserts – Julien Duvernay**

Der Pâtissier von Tanja Grandits

Julien Duvernay gilt als einer der besten Pâtissiers der Schweiz. Er macht mit seinen aussergewöhnlichen Kreationen Furore. In diesem Buch zeigt der Dessertkünstler erstmals detailliert und nachvollziehbar, wie seine Kreationen zubereitet und angerichtet werden.