

## Perfekt für Lernende

Kochen ist Physik und Chemie. Daran erinnert man sich spätestens, wenn etwas misslingt. Das Buch hilft, Desaster zu vermeiden und bietet Erste Hilfe gegen den Ärger. Zu dünn, zu pelzig, zu flockig? Der österreichische Haubenkoch und Fachlehrer Peter Kirischitz vermittelt wertvolle Tipps, wenn die Sauce mal wieder zur Puddingmasse mutiert, Gewürze bitter schmecken oder sich die Röschi zu braun verfärbt. Logisch katalogisiert

nach Kochmethoden und Menükategorien. Matschig-zäher Fleischhaufen statt zartem Geschnetzeltem? Rinnende Glasuren am Tortenrand? Gehört alles der Vergangenheit an. Sehr hilfreich: Die Entwirrung von spezifisch österreichischen Ausdrücken ins Deutsche im hinteren Teil des Buches. **cn**

«Shit happens – Kulinarische Höhenflüge statt Kochfiaskos»

von Peter Kirischitz, Trauner Verlag  
ISBN 978-3-99062-440-1  
bei Ex Libris 37.20 Franken



## Ab aufs Land!

Landluft atmen, die Beine strecken, etwas Feines essen und den Alltag vergessen: Willkommen in 1240 Oasen des Original-Land-Beizli-Guides 2021/22! Die Betriebe sind nach Regionen geordnet, bei jedem finden sich nützliche Infos in Piktogrammen: Ob einfache oder Gourmetküche, Spezialitäten, Ambiente, Ausstattung, genaue Lage, mit welchem Verkehrsmittel erreichbar und vieles mehr. Neu ist das Icon zu Betrieben, die ganztags warme

Küche anbieten sowie die Rubrik zu jenen mit reduzierten Öffnungszeiten, ergänzt von einem umfassendem Kartenteil. Richard Spillmann und sein Team testen die Beizli, Grotti, Besenbeizen und Weinschenken unabhängig und legen Wert auf Gastfreundlichkeit. Ob Wanderer, Gümmeler oder Gerneesser: Dieses Buch ist das Accessoire des Sommers. **cn**

«Land-Beizli-Guide»

von Richard Spillmann, Spillmann Verlag  
ISBN 978-3-947641-12-3  
42.90 Franken



## Steinböcke beim Teller

Ob die Schweizer diesen Sommer wieder mehrheitlich im eigenen Land verbringen werden? Anlass dazu gäben die Alp- und Berghotels in diesem Buch. Sie liegen abseits der berühmten Touristenorte, werden von den Gastgebern geführt und versprechen eine besondere Atmosphäre. Die meisten sind sternefrei, dafür authentisch – da stört es nicht, wenn sich die Dusche auch mal auf dem Gang befindet. Dafür liegt die Alpkäserei gleich

nebenan, die Steinböcke schauen einen beinahe in den Teller mit den hausgemachten Spezialitäten und weiter hinten lockt ein Bergsee. In diesen Häusern lässt es sich ohne Freizeitstress so richtig erholen. Oder wie es die Weisheit des Berggasthauses Heimritz in Kandersteg BE sagt: «Sie sind doch hier in den Ferien und nicht auf der Flucht.» **cn**

«Alp- und Berghotels Schweiz»

von Hans R. Amrein, Werd und Weber Verlag  
ISBN 978-3-03818-223-8  
39 Franken



## Intuitive Rezeptionisten

Für perfekte Gastfreundlichkeit sind weder Sterne noch Lage oder Ausstattung massgebend, sondern die Mitarbeitenden. Erste Anlaufstelle für Wünsche und Fragen ist meist die Rezeption. Fühlt sich ein Gast in einem Hotel wohl, entscheidet sich meist schon bei seiner Ankunft. Jeder Gast ist individuell. Rezeptionisten spüren neben ihrer Professionalität auch in schwierigen Momenten intuitiv, was jetzt für den Gast gerade wichtig ist. Die-

ses hilfreiche Buch ist alphabetisch nach Stichworten gegliedert, mit unzähligen Tipps und Erklärungen. QR-Codes leiten direkt zu Videos über Beschwerdemanagement und anderen Themen weiter. Das inkludierte Online-Paket arbeitet ebenso mit Kurzfilmen und bietet Formulare sowie Beispielbriefe an. Für alle Botschafter einer perfekten Gästebetreuung. **cn**

«#Rezeption», von Peter Wölfel, Ines Weissensteiner, Ernst Kohm, Christine Ruetz

Trauner Verlag, ISBN 978-3-947641-12-3  
bei Ex Libris 70.40 Franken

