

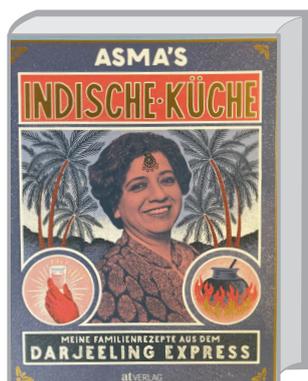
Aus dem Leben von «Mister Corona»

Auch wenn er unserer Branche nur indirekt durch seinen Namen verbunden ist – Daniel Koch ist eine der bekanntesten Persönlichkeiten der letzten Monate. Der Autor und Arzt Ruedi Grüring gibt einen Einblick in das bewegte Leben von «Mister Corona», der ihm in Gesprächen so einiges erzählt hat. Keine Biografie, wie der seit Juni pensionierte Koch im Prolog schreibt, dafür sei er zu jung. Es sind Ge-

schichten aus seinen Jahren als IKRK-Arzt, die Anfänge beim Bundesamt für Gesundheit sowie über die Begegnungen mit Sars, Schweinegrippe und Ebola bis hin zu seiner Funktion als Delegierter des Bundes für die Coronapandemie, wo er während einer Zeit voller Ungewissheiten und Unsicherheiten stets diese stoische Ruhe ausstrahlte. Das Vorwort stammt von Bundesrat Alain Berset. *cn*

«Stärke in der Krise»

von Ruedi Grüring, Werd & Weber Verlag AG
ISBN 978-3-03922-065-6
32.00 Franken bei Ex-Libris



Indiens Sonne

Wenn sie auf einen zukommt, geht die Sonne auf. Sei es auch um drei Uhr nachts im November. Die Wärme, welche die in Kalkutta geborene Asma Khan ausstrahlt, findet sich im Teller wieder. Sie kocht nach Gefühl und Instinkt – und dies grandios, wie sie Anfang 2020 am St. Moritz Gourmet Festival bewies. In London führt sie mit grossem Erfolg das Restaurant Darjeeling Express. In der Küche arbeiten nur Frauen, alle verdienen

gleich viel, und ein Anteil der Einkünfte geht an ihre Hilfsorganisation Second Daughters, welche die Mädchenbildung in Indien fördert. Im Buch sind die wichtigsten Gewürze und Techniken erklärt und die Rezepte in vier Kategorien von «Für zwei» bis zu «Festliche Mahlzeiten» unterteilt. Indisch kochen ist komplex, dank Asma wird nun vieles einfacher. *cn*

«Asma's indische Küche»

von Asma Khan, AT Verlag
ISBN 978-3-03902-087-4
24.70 Franken bei Ex-Libris



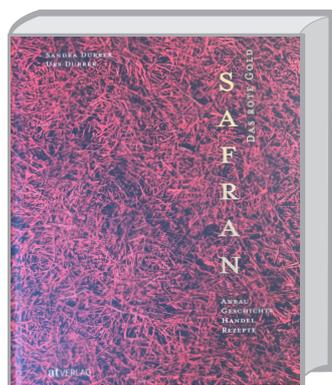
Masse mit Klasse

Der Gemeinschaftsgastronomie hängt immer noch der Makel verkochter Teigwaren, zähen Fleisches und latschigen Gemüses nach. Zu Unrecht! Viele Grossbetriebe zeigen sich innovativ und setzen auf Geschmack. Genau da setzt das Buch des österreichischen Haubenkochs und Kochlehrers Peter Kirischitz an. Es ist für alle Küchen- und Ausgabetypen geeignet. Ob Geräte, Speisepläne, Kochtechniken, Mengen oder Kostenstrategie,

alles wird leicht verständlich und praxisnah erklärt. Ergänzt mit vielen Tipps und Tricks sowie 500 Rezepten – auch vegetarische und vegane Gerichte. Einige Rezepte steuerten namhafte Köche wie Helmut Österreicher und Johann Reisinger bei. Mit dem Buch ist endgültig bewiesen, dass auch grosse Produktionsmengen raffiniert schmecken können. *cn*

«Kochen im grossen Stil»

von Peter Kirischitz, Trauner Verlag
ISBN 978-3-99062-312-1
67.60 Franken bei Ex-Libris



Das Buch für Safran-Liebhaber

Warum ist Safran so teuer? Eine Safranrolle bringt drei, selten fünf Blüten ans Tageslicht. Sie müssen von Hand geerntet werden und für ein Gramm getrockneter Safranfäden sind rund 200 Blüten nötig, ein Kilogramm Safran verlangt nach 800 Arbeitsstunden. Diese Infos sind im umfassenden Werk von Sandra und Urs Durrer zu finden, die mit ihrer

Safranerei nebenberuflich Safran in der Surselva GR und in Obwalden produzieren. Die Autoren berichten von der Herkunft, Historie, Botanik, vom Handel und von der Verwendung der Pflanze. Dazu: Porträts von Safranproduzenten, eine Anleitung zum Selberpflanzen sowie ein 100-seitiger Rezeptteil, der einen gelüftet, gleich zu Topf und Kelle zu greifen. *cn*

«Safran – Das rote Gold»

von Sandra Durrer und Urs Durrer, AT Verlag
ISBN 978-3-03902-080-5
39.20 Franken bei Ex-Libris