

«Das Strahlen in den Augen meines Sohnes, wenn der Weihnachtswichtel etwas bringt, ist einfach wunderbar.»

BARBARA WEISHAUPT,
VIZEPRÄSIDENTIN BERUFSVERBAND
SERVICE/RESTAURATION



Bei der Umsetzung der Fotografie hat Claudia Link gerne eine andere Präsentationsweise gewählt – wie hier beim Anrichten des Kartoffelgratins. CLAUDIA LINK

Alte, moderne Rezepte

Drei Freundinnen haben sich zusammengetan und ein Rezeptbuch der besonderen Art geschaffen.

Die Heimat der Stylistin Monika Hansen ist Dänemark. Dort hat sie gesehen, dass es sehr ästhetische, moderne Bücher zur traditionellen Küche gibt. Hansen sah auch in der Schweizer Küche ein grosses Potenzial, um ein ästhetisches Kochbuch zu realisieren. Mit ihrer Idee hat sie die Rezeptautorin Daniela Bieder und die Fotografin Claudia Link angesteckt. Entstanden ist ein Kochbuch über die

Schweizer Küche, die sich modern präsentiert. Die Rezepte hat Daniela Bieder zum einen aus alten Kochbüchern zusammengetragen, die sie in Brockenhäusern fand. Zum anderen stammen die Rezepte auch aus dem familiären Umfeld der Autorinnen. Viele Rezepte sind mit einem besonderen Twist umgesetzt worden, der sich auf die Fotografie, die Zutaten oder die Zubereitungstechniken bezieht.

«GUET»
Daniela Bieder, Monika Hansen,
Claudia Link
ISBN 978-3-03818-413-3
Fr. 49.00

Essbare Erinnerungen schaffen und geniessen

Mit seinem ersten Kochbuch lädt der Spitzenkoch Sven Wassmer ein, seine Schweizer Alpenküche zu entdecken.

Drei Michelin-Sterne und ein Buch: Für Sven Wassmer ist das Jahr 2022 von Erfolgen gekrönt. Auf die Sterne hat er zwanzig Jahre lang hingearbeitet. Die Herstellung des Buches «Meine Alpenküche – Rezepte, Geschichten und Produkte» dauerte im Vergleich dazu lediglich 18 Monate. Wie es der Buchtitel ankündigt, ist Wassmers Buch mehr als eine Sammlung seiner besten Rezepte. Es ist zugleich ein sehr persönliches, Emotionen und Erinnerungen weckendes, aber auch zeitloses Geschichtenbuch. Anhand von Gerichten, einzelnen Produkten und Verarbeitungsschritten



Sauerklee-Sorbet, kandierte Steinpilze und Schokolade. LUKAS LIENHARD

erzählt es von einem Mann, der in den Alpen und der alpinen Küche Heimat gesucht und dabei sich und seinem Stil gefunden hat.

«Meine Alpenküche»
Sven Wassmer
ISBN 978-3-03902-151-2, Fr. 54.00



ZVG

Alles über Wein

Auf 126 Seiten schreibt Ulrich Felix Schweizer kenntnisreich und mit lockerer Hand über Flüssiges und Überflüssiges rund um den Wein. So wie man dem Wein begegnet, vermittelt das Büchlein vom Aussehen über den Duft bis zum Geschmack viel Wissen für Anfänger und gibt Denkanstösse für Fortgeschrittene.

«... und was trinken Sie?»
Ulrich Felix Schweizer
ISBN 978-3-629-00478-9
Fr. 19.90
orellfussli.ch/verlage/pattloch



ZVG

Ein weiter Bogen über Winzer und Wein

Die 59 porträtierten Weingüter sind weitherum bekannt. Dennoch schaffte es Rudolf Knoll, überraschende Themen anzusprechen. In persönlichen Gesprächen wurden Erinnerungen ausgetauscht und festgestellt, dass Wein bis ins hohe Alter jung halten kann.

«Fabelhafte Weingüter Österreich»
Rudolf Knoll (Text), Armin Faber (Fotos)
ISBN 978-3-033-09554-0
Fr. 24.90
vinum.eu



ZVG

Geschichten hinter süssen Leckereien

Die in den USA geborene Heddi Nieuwsma lebt seit 2012 in der Romandie. Ihre kulinarischen Reisen durch die Schweiz teilt sie seither in ihrem Blog «Cuisine Helvetica». Für diesen Band sammelte sie zuckersüsse Rezepte aus allen Kantonen. Zusammengekommen sind 45 sündhaft gute Desserts.

«Zuckersüsse Schweiz»
Heddi Nieuwsma
ISBN 978-3-907239-69-0
Fr. 39.00
helvetiq.com



ZVG

Schnelle Drinks kreativ gemacht

Die beiden Experten für Hochprozentiges Joel Harrison und Neil Ridley setzen sich in diesem Buch ein ehrgeiziges Ziel. Sie präsentieren 60 Drinks, deren Zubereitung nicht länger dauert, als es braucht, um eine Flasche Wein zu öffnen und einzuschenken.

«60-Second Cocktails»
Joel Harrison, Neil Ridley
ISBN 9783965842588
Fr. 29.90
zsverlag.de



ZVG

Einblick in die Bürgenstock-Küche

Als Chefkoch von The Bürgenstock Collection ist Mike Wehrle der kreative Kopf der 16 Restaurants, Lounges, Bars und Banketteinrichtungen mit sieben Küchen. Auch ist er der Leiter von über 100 Köchen der Gruppe. In 140 Rezepten gibt er Corporate Einblick in seine Arbeit.

«Seven Kitchens»
Mike Wehrle
im Online-Shop des Hotels erhältlich
Fr. 59.00
shop.burgenstockresort.com



ZVG

Die Welt als Speisekarte

Dieses Buch ist kein typisches Kochbuch. Zwischen 207 Rezepten – vom panierten Wiener Nationalgericht bis zum italienischen Bittergemüse, vom dänischen Weihnachtsessen bis zum asiatischen Katerfrühstück – schreibt Christian Seiler eine Kulturgeschichte des Essens und Trinkens.

«Alles wird gut. Rezepte und ihre Geschichten», Christian Seiler
ISBN 978-3-906807-33-1
Fr. 48.00
echtzeit.ch

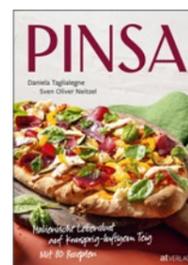


ZVG

Die sehenswerte Seite von St. Gallen

St. Gallen bezaubert nicht nur durch eine malerische Altstadt, sondern auch mit seinem reichen historischen Erbe. Nina Kobelt und Silvia Schaub sind in die Stadt eingetaucht und haben 111 spannende und aussergewöhnliche Orte entdeckt.

«111 Orte in St. Gallen, die man gesehen haben muss», Nina Kobelt, Silvia Schaub
ISBN 978-3-7408-1447-2
Fr. 27.90
emons-verlag.de



ZVG

Konkurrentin zur traditionellen Pizza

Die Pinsa sieht ihrer Schwester, der Pizza, täuschend ähnlich. Doch der Teig macht den Unterschied. Die Pinsa wird mit Sauerteig und einer Mischung aus verschiedenen Mehlen hergestellt. Der Teig ruht bis zu 72 Stunden. Im Buch finden sich das Rezept für den Grundteig und Variationen.

«Pinsa»
Daniela Taglialegna, Sven Oliver Neitzel
ISBN 978-3-03902-177-2
Fr. 28.00
at-verlag.ch



Mehr Informationen unter:
webverlag.ch



Mehr Informationen unter:
at-verlag.ch