

DRAMA,  
AMORE UND  
FOOD IM  
FILM

# Liebe, Wein & Brötchen



**Toskana**  
Drama, Romanze  
Netflix

**LUST AUF EINE KULINARISCHE ROMANZE?** Dann den Film «Toskana» auf Netflix gucken. Theo Dahl (Anders Matthesen) ist Sternekoch und gerade dabei, sein Luxusrestaurant in Dänemark zu eröffnen. Da stirbt sein Vater, den er seit Kindheitstagen nicht mehr gesehen hat. Er hat Theo ein altes Schloss mit Restaurant in der Toskana vermacht. Um es zu verkaufen, reist dieser nach Italien – wo er sich verliebt und seine Leidenschaft fürs Kochen neu entdeckt.



**Nuss-Küche**  
Martin Kreutzer,  
Sandra Pugliese  
LY.Buch  
CHF 33.90

**NÜSSE SIND DIE SUPERHELDEN DER NATUR.** Sie sind nährstoffreich, kernige Kraftpakete sozusagen. Und sie lassen sich bestens in den Speiseplan integrieren. Wie? Das zeigen Martin Kreutzer und Sandra Pugliese in über 40 Rezepten für Gerichte und Getränke. Simpel bis raffiniert, von knackigen Salaten über Pesto, Chutneys, Hummus oder Brot bis zu Nutella und anderen Süssigkeiten. Unbedingt die kleinen Bounty-Riegel nachmachen!

LUST  
AUF  
BACKEN



**Schwedenzauber**  
Sofia Nordgren  
Gerstenberg-Verlag  
CHF 47.90

**THE NORDIC KITCHEN** heisst der mehrfach ausgezeichnete Blog von Sofia Nordgren. Ihr Motto: leben und kochen im Einklang mit der Natur. Jetzt hat die Schwedin ein veganes Backbuch herausgegeben. «Hoffentlich bekommen Sie Lust, aus selbst gesammelten Zutaten eigenes Brot und Gebäck zu zaubern.» Sofias Tipps und Einkaufshilfe für den Vorratsschrank machen es einem leicht, sich dafür zu begeistern. Ein tolles Buch!



Osso buco di Vitello: So muss er daherkommen – mit Safranrisotto all'onda



**Pura Passione**  
Claudio Del Principe  
AT-Verlag  
CHF 38.90

**WER CLAUDIO DEL PRINCIPES REZEPTE KENNT,** weiss, dass er es liebt, mit möglichst wenigen Zutaten den besten Geschmack herauszuholen. Im Buch «Pura Passione» hat der Basler mit italienischen Wurzeln Gerichte von Luisa und Lina aufgezeichnet: «Unglaublich, die 80-jährigen Damen lassen in ihrem altüberlieferten Kochwissen radikal alles Unnötige weg.» Und so begeistern die zwei Mamas mit Pasta, Pizza, Pollo und Polpetta ohne Firlelanz.

VEGAN  
FÜR AN-  
FÄNGER



**Vergnügt vegan**  
Peggy Brusseau  
Gerstenberg-Verlag  
CHF 46.90

**FÜR DIE AUTORIN IST DIE YEGANE LEBENSWEISE** keine Modeerscheinung. Sie ernährt sich nämlich seit 30 Jahren pflanzlich und teilt ihre Erfahrungen gerne in Rezepten mit. Damit die ganze Familie davon profitieren kann. Neu präsentiert sie mehr als 100 Gerichte, die sie selber viele Male ausprobiert hat. Zum Frühstück, Mittag- und Abendessen oder bei festlichen Anlässen. Vom Algenschnitzel bis zur Zwiebelsauce. Ein Buch auch ideal für Veganismus-Anfänger.

REISEN  
MIT  
WEIN



**Reisen mit Wein**  
Chandra Kurt  
Werdverlag.ch  
CHF 53.90

**CHANDRA KURT, WEINAUTORIN DES GAULTMILLAU-MAGAZINS,** nimmt Sie mit auf Reisen, entführt Sie zu 21 önologischen Highlights. Die Reise führt von den historischen Kreidekellern der Champagne über die sanften Hügel des Piemont bis zu den Inselweinen Siziliens und den höchstgelegenen Malbec-Pflanzungen in Argentinien. Und natürlich auch in die alpinen Weingärten der Schweiz. Das Buch macht grosse Lust, sich gleich selber auf den Weg zu machen.

KRUSTE,  
DIE  
KRACHT



**Brot & Brötchen**  
Betty Bossi  
www.bettybossi.ch  
CHF 21.95

**JEDEM SEIN LIEBLINGSBRÖTCHEN** aus dem eigenen Ofen. Mit dem neuen Buch von Betty Bossi ist das überhaupt kein Problem mehr. Die Rezepte sind so clever, dass ohne grossen Aufwand herrliche Brötchen gezaubert werden können. Laugen-, Mais-, Nuss-, Zopf- und Ruchbrötli sind im Nu zubereitet. Auch Früchtebrote sind angesagt. Und die Fantasie kann man wunderbar beim Einschneiden des Teigs walten lassen. So wird jedes Brot zu einem persönlichen Kunstwerk.



**Happy & Healthy**  
Caroline Pritschet  
Thorbecke-Verlag  
CHF 41.90

**DASS GUTE ERNÄHRUNG WICHTIG** für einen gesunden Körper ist, hat sich mittlerweile herumgesprochen. Auch Bloggerin Caroline Pritschet hat ihr Leben nach einer unschönen Diagnose umgekrempelt. Statt Stress gibt es nun Achtsamkeit, Yoga und Meditation – verbunden mit einer rein pflanzlichen Ernährung. Ihre veganen Rezepte sind alltagstauglich, lassen sich ohne grossen Aufwand zubereiten – und schmecken.