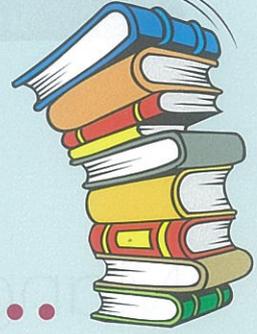


# Buchkiosk



**Kiwi, Kaffee, Kardamom**  
Bruno P. Kremer: Kiwi, Kaffee, Kardamom. Exotik frisch auf den Tisch. 290 Seiten, gebunden, 334 farbige Abbildungen. S. Hirzel Verlag. ISBN: 978-3-7776-2132-6. Preis: Fr. 51.90.

Als vor etwa 10 000 Jahren Menschen die ersten Nutzpflanzen züchteten, revolutionierte das unsere Geschichte und ermöglichte erst die Entstehung von Hochkulturen. Seither sind überall auf der Welt Kulturpflanzen entstanden, die in unzähligen Sorten angebaut werden und durch den internationalen Handel auch bei uns immer häufiger auf den Märkten auftauchen. Doch nicht erst neuerdings erreichen uns exotische Früchte und Gemüse – die meisten unserer vertrauten Nahrungspflanzen stammen aus der Ferne. So wird schon ein kurzer Gang durch den Gemüsegarten zum Ausflug in andere Kontinente. Dieses Buch stellt wichtige Pflanzen vor, deren Heimat ausserhalb Mitteleuropas liegt. Für jede Art finden sich ausser dem botanischen Profil Angaben zu Herkunft, Verwendung und interessanten Besonderheiten. Ergänzt werden diese informativen Beschreibungen durch zahlreiche Rezepte und Hinweise zur Kultivierung in Garten oder Kübel.



**Tafeln mit dem Kaiser**  
Hannes Etlzstorfer/Franz Karl Ruhm: Tafeln mit dem Kaiser. 208 Seiten, durchgehend sw illustriert, Foflin, Schutzumschlag. Kremayr & Scheriau Verlag. ISBN: 978-3-218-00907-2. Preis: Fr. 34.50.

Was war die Liebesspeise des Kaisers? Was ass er am 24. Dezember? Wie wirkten sich politische und gesellschaftliche Ereignisse auf seine Mahlzeiten aus? Auf Grundlage des Menüheftes von Mai 1913 bis Januar 1914, das der legendäre Fernsehkoch Franz Ruhm von einem der Hofköche Kaiser Franz Josephs erhielt und das im Buch auszugswise im Faksimile abgedruckt wird, verewbt Kunst- und Kulturhistoriker Hannes Etlzstorfer das kulinarische Tagesprotokoll mit aktuellen Ereignissen und der Welt der grossen Politik. Die Eröffnung der Adria-Ausstellung, die schliesslich 560 000 Besucher anzog, ist ebenso Thema wie das Bankett für den deutschen Kaiser Wilhelm II., der Besuch von Graf Zeppelin ebenso wie die diplomatischen Bemühungen um eine Beendigung der Balkan-Kriege. Letztere kulminierten natürlich in einem prunkvollen Galadiner, das Hannes Etlzstorfer detailliert beschreibt. Garniert wird das Buch mit ausgewählten Rezepten aus der K.u.K.-Hofküche – wie wäre es, bei der nächsten Einladung zu Hause einmal ein «Diner à la Kaiser Franz Joseph» zu servieren?



**Natürlich Irma**  
Irma Dütsch: Natürlich Irma. 60 besondere vegetarische Rezepte. 168 Seiten, gebunden, zahlreiche farbige Abbildungen. Weberverlag. ISBN: 978-3-03818-005-0. Preis: Fr. 59.–.

Irma Dütsch steht einerseits voll und ganz hinter der Fleisch- und Fischküche, findet aber andererseits, dass wir uns zu viel tierische Lebensmittel gönnen. Sie plädiert für einen massvollen Umgang mit Fleisch- und Fischprodukten in der Küche. «Zwei- bis dreimal pro Woche Fleisch oder Fisch reichen bei Weitem. Mit dieser Einstellung können wir viel zu einer guten Tierhaltung beitragen.» So lautet ihr überzeugtes Statement. Sie hat es sich zur Aufgabe gemacht, die vegetarische Küche so attraktiv zu gestalten, dass man die Gerichte gerne in den Kochalltag einbaut. Während über zwei Jahren Arbeit entstanden 60 neue vegetarische Rezepte von Irma Dütsch.



**Spitzenkoch in sieben Tagen**  
Stefan Maiwald: Spitzenkoch in sieben Tagen. Ein Selbstversuch. 192 Seiten, Hardcover. Deutscher Taschenbuch Verlag. ISBN: 978-3-423-28033-4. Preis: Fr. 25.90.

Vom kulinarischen Vollversager zum Spitzenkoch: Geht das? In nur sieben Tagen? Stefan Maiwald will es versuchen. Er trifft Köche, die mit Sternen und Hauben dekoriert sind, und lässt sich alles beibringen, von der Vorspeise bis zum Dessert, Fisch, Fleisch, vegan, ethnisch, molekular: Stefan Maiwald gibt alles, lernt alles, kocht alles – zumindest versucht er es. Durchsetzt sind die Kapitel mit Wissenswerten aus dem Reich der Feinschmecker. Verraten werden allerlei Küchentricks, die wichtigsten Gewürze, unentbehrliche Geräte, die Rituale der grossen Meister, wie man in sechzig Minuten zum Weinkenner wird, welche Gerichte schwieriger sind als gedacht und mit welchen Gerichten man mächtig Eindruck machen kann, obwohl sie kinderleicht sind. Je tiefer er in die kulinarischen Wunderwelten eindringt, desto mehr steigt Stefan Maiwalds Respekt vor den Leistungen der Küchenchefs. Am Ende hat er sich zwar nicht als Genie entpuppt, aber doch vieles gelernt. Vor allem weiss er nun: Kochen ist Kunst, und ohne Leidenschaft geht gar nichts. Nicht einmal das Tellerwaschen. Ein ebenso charmantes wie aufschlussreiches Buch für Anfänger und Fortgeschrittene.



**Süsser, was kochen wir heute?**  
Mike Süsser: Süsser, was kochen wir heute? Unkomplizierte Rezepte aus Dose, Glas und Gefrierfach. 220 Seiten, Broschur mit Klappe. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-791-3. Preis: Fr. 32.90.

Mike Süsser, Fernsehkoch und Kochprofi, gibt die ultimative Antwort auf die Frage: Was koche ich bloss heute? Eine Pflichtlektüre für alle Kochbegeisterten, die immer wieder nach neuen Ideen für die Alltagsküche suchen. Raffiniert-einfache Rezepte für jeden Tag und jede Gelegenheit, aus Zutaten, die in jeder Küche zu finden sind. Die Rezepte sind gegliedert nach vier Hauptkategorien: aus der Dose, aus dem Glas, aus dem Gefrierfach, aus der Speisekammer. Jedes Kapitel ist jeweils fünf Produkten gewidmet, die meist in jeder Küche vorrätig sind, wie beispielsweise Thunfisch aus der Dose, Erbsen im Gefrierfach oder die Packung Linsen im Vorratsschrank. Zu jedem Produkt gibt es insgesamt vier Rezepte, drei davon mit dem Fertigprodukt, so wie es normalerweise in der Küche verwendet wird. Und als viertes schlägt Mike jeweils ein etwas aufwendigeres Gericht mit dem entsprechenden frischen Produkt vor, also etwa frischem Thunfisch oder frischem Pfirsich statt jenen aus der Dose.



**Das Marmeladen-Einmacheins**  
Jeannette Jaster: Das Marmeladen-Einmacheins. Die besten Rezepte vom Marmeladenmädchen. 72 Seiten, gebunden, 69 Farbfotos. Hädecke Verlag. ISBN: 978-3-7750-0674-3. Preis: Fr. 18.–.

Was tun mit der reichen Ernte vom Sommer und Herbst? Selbst gemachte Marmeladen und Konfitüren sind ideal, um die Sonnenaromen der reifen Früchte das ganze Jahr über zu geniessen. Das «Marmeladenmädchen» Jeannette Jaster verrät hier ihre verführerischen Kombinationen: Quitte mit Vanille, Brombeere mit Prosecco, Kirsche mit Schokolade, Aprikose mit Lavendel oder Apfel mit Birne und Ingwer. Genieserrezepte für süsse Aufstriche, die an Obstweisen, Sonne und Urlaub erinnern.



**Parmesan**  
Rainer Schillings/Ansgar Pudenz: Parmesan. Mit Rezeptkreationen von Carmelo Greco. 99Pages Verlag. ISBN: 978-3-942518-44-4. Preis: Fr. 39.90.

Eine Hommage an Parmigiano Reggiano mit Rezepten von Sternekoch Carmelo Greco aus Frankfurt. Das Buch vereint unbekannte Fakten, spannende Geschichten und innovative Rezepte – alles zum Thema Parmesan. Tradition, Qualität und Kreativität vereinen sich in diesem Buch zu einem einzigartigen Lese- und Kocherlebnis.

Name, Vorname: \_\_\_\_\_

Strasse, Nr.: \_\_\_\_\_

PLZ, Ort: \_\_\_\_\_

Telefon, Fax: \_\_\_\_\_

- Ich bestelle:**
- \_\_\_ Expl. «Kiwi, Kaffee, Kardamom» Preis: Fr. 51.90
  - \_\_\_ Expl. «Tafeln mit dem Kaiser» Preis: Fr. 34.50
  - \_\_\_ Expl. «Natürlich Irma» Preis: Fr. 59.–
  - \_\_\_ Expl. «Spitzenkoch in sieben Tagen» Preis: Fr. 25.90
  - \_\_\_ Expl. «Süsser, was kochen wir heute?» Preis: Fr. 32.90
  - \_\_\_ Expl. «Das Marmeladen-Einmacheins» Preis: Fr. 18.–
  - \_\_\_ Expl. «Parmesan» Preis: Fr. 39.90

Preise inkl. MwSt.; zuzüglich Versandkosten Fr. 8.–. Bei einem Bestellwert ab Fr. 80.– entfallen die Versandkosten.

**Talon einsenden oder faxen an:**  
Rosenfluh Publikationen AG, Schaffhauserstr. 13, 8212 Neuhausen a. Rhf.  
Tel. 052-675 50 60, Fax 052-675 50 61, E-Mail: info@rosenfluh.ch