



**SOUS-VIDE ALASKA-SEELACHS  
VON STEPHAN ZOISL**

iSi | Neue Geschmackswelten entdecken



#### Für optische Nostalgiker

Jeder Gourmet wird einen Lieblingsfilm haben, in dem sich alles um das Essen dreht. In diesem Buch sind die 25 Besten davon vereint, mit einer kurzen Inhaltsangabe, ihrem Regisseur und den wichtigsten Darstellern sowie einem Dreigang-Menü.

Dreizehn internationale Köchinnen und Köche haben sich vom Inhalt des jeweiligen Films zu traditionellen, aber auch ganz ausgefallenen Gerichten inspirieren lassen. Zu «Eat Drink Man Woman» hat Tim Raue asiatisch gekocht; zu «Ratatouille» Johannes King vegetarisch; und Christian Lohse serviert zu «Das grosse Fressen» etwas Deftiges.

Thomas Struck, Karin Laudenbach | Filmrezepte 2014, deutsch, 191 S. | Callwey Verlag | CHF 59.00



#### Für echte Naturliebhaber

Viele Bücher werden von den Verlagen als Klassiker apostrophiert, aber nur wenige werden es tatsächlich. Von diesem Buch bin ich überzeugt, dass es einer wird! Sehr selten ist ein Kochbuch derartig aufwändig erstellt worden. Violier ist kein vorwiegend auf Wild spezialisierter Koch, aber in der Natur und mit seiner Leidenschaft für die Jagd gewinnt er seine kulinarischen Inspirationen. Niemals zuvor ist ein derart sensibles und umfangreiches Buch über die Verbindung von Natur, Jagd und Kulinarik verfasst worden. Dies wird kaum zu übertreffen sein!

Benoît Violier | Die Küche des europäischen Haarwildes 2013, deutsch, 380 S. | Werd&Weber AG Verlag | CHF 99.00



#### Für hartnäckig Ungläubige

Ein Buch von Dr. Oetker? Nein, das geht gar nicht! Bitte überwinden Sie sich und nehmen Sie dieses Buch in die Hand, schauen Sie auf das grandiose Titelbild und dann beginnen Sie zu blättern. Seien Sie gewiss: Sie werden bis zur letzten Seite nicht

mehr aufhören können. Es ist keines der traditionellen Oetker-Kochbücher, mit denen seit über 100 Jahren unzählige Menschen das Kochen und Backen erlernt haben. Dieses Buch ist ein Kunstbuch! Ja, Sie können die darin enthaltenen Rezepte auch nachbacken. Aber vor dem Kuchengenuss sollten Sie sich den ästhetischen Genuss dieses Buches gönnen. Glauben Sie mir.

Dr. Oetker | Tortenkunst | 2013, deutsch, 96 S. | Dr. Oetker Verlag | CHF 32.90



#### Für permanent Neugierige

Ich sage es ohne Umschweife: Dies ist das beste Kochbuch, das ich jemals von einem Unternehmen in der Hand hatte. Sie kennen das ja, zu jedem neuen küchentechnischen Gerät liefert der Hersteller auch ein Kochbuch mit, zumeist mit lieblos zusammengestellten Rezepten und oberflächlich zusammengeschustert. Hier hat ein Unternehmen, das Siphons für Espumas aller Art anbietet, mit 34 internationalen Spitzenköchen auch Spitzenrezepte kreiert und diese dann phänomenal eindrucksvoll gestaltet. Mit einem solchen Buch verkauft sich auch das Produkt leichter!

iSi | Neue Geschmackswelten entdecken 2013, 150 S. und 90 S. extra | iSi GmbH | ca. CHF 32.80

## BON APP

**DIESE ACHT APPS MACHEN APPETIT AUF MEHR UND SORGEN DAFÜR, DASS SIE KÜCHENTECHNISCH BESTENS AUSGERÜSTET SIND.**



**marmite** Für unsere Abonnentinnen und Abonnenten gibt es marmite auch als kostenlose App: Rezepte, Geschichten, Hintergrundinformationen. Legen Sie los. Mit Abonnement kostenlos (sonst CHF 67.00)



**VegOut** Ob in der Schweiz oder im Ausland – wo immer Sie gerade verweilen, diese App zeigt Ihnen eine Auswahl an Restaurants, die verschiedene vegetarische Menüs auf der Karte führen. kostenlos



**Essbare Wildpflanzen** Ob die Wildpflanzen, die Sie geerntet haben, giftig oder geniessbar sind, erfahren Sie dank der übersichtlichen App auf einen Klick. CHF 12.00



**DinnerSpinner** Haben Sie eine genaue Vorstellung davon, was Sie kochen möchten? Dann finden Sie hier Ihre Rezepte, sortiert nach Zutaten. Durch Schütteln des Handys können Sie die Wahl aber auch dem Smartphone überlassen. Englisch | kostenlos



**MixDat** Da bleibt kein Glas trocken. Insgesamt 8000 verschiedene Rezepte für Drinks bietet die MixDat App. Sortiert nach Zutaten. Englisch | kostenlos



**FotoKochbuch** Die App «FotoKochbuch – Einfach & lecker» ist ein bisschen wie ein privater Kochkurs in Ihrer eigenen Küche mit einem erfahrenen Koch, der Ihnen die Zubereitung erklärt. Die tollen Foodbilder ergänzen die Rezepte und illustrieren jeden Arbeitsschritt. CHF 4.00



**Grillrezepte** Die Sonne scheint, die Gäste sind eingeladen. Doch was kommt heute auf den Grill? Eine Auswahl von 100 Rezepten, die Grillabende zum Gelingen bringen. CHF 2.00



**Frische Früchte** Die App zeigt, wo in der Nähe frische Früchte vom Bauernhof gekauft werden können. Somit bleiben keine grossen Margen bei den Detailhändlern hängen und Sie wissen, woher die Früchte auf Ihrem Teller kommen. kostenlos



**Dr. Klaus Leciejewski** weiss bis heute nicht, was aus seiner ersten Kochbuchsammlung geworden ist. Als er aus der DDR ausgewiesen wurde, musste er seine Auslese zurücklassen. Der ehemalige Hochschullehrer, Headhunter und Wirtschaftswissenschaftler wagt heute als Publizist einen zweiten Anlauf. Er baut das aktuellste, informativste und umfangreichste Informationsportal für Kochbücher auf. buchgourmet.com | gourmetkritik.de