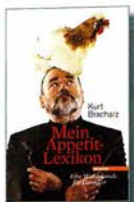
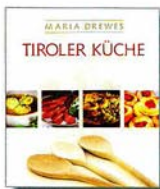


Appetit-Lexikon



Hahnenkämme, Yakulachs, Maschinrostbraten oder Oster-taube – kulinarisch fremd, geschmacklich diskutabel, doch originell auf der Essen Fall präsentiert der Journalist, Kinderbuch- und Krimi-Autor sowie be-gnadete Gastrosoph und Gastrokritiker Kurt Bracharz sein ganz persönliches Appetitlexikon. Rund um alle möglichen und unmöglichen Themen des Kochens, Essens und Genießens hat er allerlei Wissenswertes, Nützliches und Skurriles zusammengetragen, das für den Gourmet ebenso wie für den kulinarischen Laien mehr als unterhaltsam ist. Erplaudert munter drauflos, ohne nicht auch folgen-schwere Missverständnisse wie jene, dass Sushi „roher Fisch“ oder Carpaccio „dünn geschnitten“ bedeute, aufzuklären. Nach seinem erfolgreichen Lektüretagebuch, „Für reife Leser“ sprengt Bracharz erneut alle Gattungsgrenzen und gibt tiefe Einblicke in die Welt der unglaublichen Kulinarik. **Haymon Verlag, 352 Seiten, 19,90 Euro**

Kulinarisches Tirol



Maria Drewes gilt als Grande Dame der Tiroler Küche, hat sie doch durch das Recherchieren und Sammeln altertraditioneller Rezepte direkt bei den Bauern viele fast vergessene

Tiroler Gerichte für den Hausgebrauch wieder entdeckt und erhalten. 1972 erschien zum ersten Mal das Kochbuch „Tiroler Küche“, das fast 40 Jahre später immer noch als „kulinarische Visitenkarte“ Tirols gilt und nun in seiner 13., völlig neuen, modern gestalteten und mit zahlreichen neuen Fotos bebilderten Auflage erschienen ist. Es ist ein unverzichtbares Nachschlagewerk für alle, die typische Nordtiroler Gerichte schätzen und dabei auf bäuerliche Produkte, auf Saison und regionale Vorlieben Bedacht haben. Über 400 lange erprobte, einfach beschriebene Rezepte, von Knödeln und Nocken über Gröstl und Mus bis hin zu Krapfen und Strudel machen Appetit aufs Nachkochen. **Tyrolia Verlag, 324 Seiten, 24,95 Euro**

Köstliche Erdäpfel



Der Österreicher isst pro Jahr durchschnittlich rund 60 Kilogramm Erdäpfel, wobei diese häufig bloß als Beilagenkartoffel, Pommes oder Erdäpfelsalat auf dem heimischen Teller landen. Die tolle

Knolle aber kann viel mehr, weshalb nun Haubenköche wie Sigrid Kröpfl, Helmut Österreicher und Rupert Schnait in „Das Erdäpfel-Kochbuch. Die besten Rezepte und kulinarischen Kostbarkeiten aus Österreich“ ihre liebsten Erdäpfelrezepte verraten. In über 100 Rezepten werden die zahlreichen Geschmacksnuancen der einzelnen Sorten beleuchtet, ebenso die charakteristischen Gaumeneigenschaften der vielseitigen Bodenfrucht. Moderne sowie traditionelle Zubereitungsvarianten finden sich in dem reich bebilderten Kochbuch wieder, wobei die österreichischen Erdäpfel-Genussregionen gemäß ihren Sorten berücksichtigt werden.

Hubert Krenn VerlagsgesmbH, 128 Seiten, 14,90 Euro

Biodynamischer Genuss



Die Autorin Christine Saahs betreibt seit fast 40 Jahren das biodynamisch geführte Weingut Nikolaihof in der Wachau, und kredenzt zu ihren hervorragenden Weinen stets eine

Küche, eng mit den Traditionen der Wachau verbunden, die einer anthroposophischen Haltung entspringt: „Wenn wir mit Liebe kochen und mit Freude essen, dann werden Körper und Seele ernährt, dann sind Lebensmittel zugleich auch Heilmittel“. Die Basis für ihre einfachen Rezepte sind die biodynamisch produzierten Lebensmittel aus dem eigenen Hausgarten oder von Bauern aus der Region – Brennesselspinat und Erdäpfelschmarrn, Marillenknoedel und Wachauer Wurzelfleisch sind so nicht nur aus hochwertigsten Produkten, sondern beinhalten auch Zutaten, die heilwirksam sind. Die medizinische Bedeutung der verschiedenen regionalen Produkte, Kräuter und Gewürze erläutert ihre Tochter, die Kinderärztin Dr. Christine Saahs. **Brandstätter, 208 Seiten, 39,90 Euro**

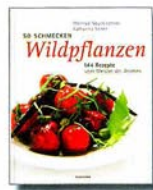
Kochen mit den Sternen



Mit ein bisschen Anleitung kann jeder seinen Partner kulinarisch bezauern, erobern und verwöhnen. Nach diesem Motto wandelt Gabriele Brigitte Scheucher, Autorin des Bestsellers „Montignac auf Wienerisch“, in ihrem neuen Werk „So kochen Sie Ihren Partner ein – Essen nach den Sternzeichen“ auf den Spuren der Astrologie, sodass jedes romantische Candlelight-Dinner unter guten Sternen steht. Sowie den Sternzeichen bestimmte Charaktere zugewiesen werden, lassen sich auch gewisse kulinarische Vorlieben und Geschmacksvarianten erkennen – so bevorzugt der Steinbock traditionelle Hausmannskost, der reiselustige Schütze hingegen kann mit Speisen aus aller Welt eingekocht werden. Der Autorin zur Seite stand die Astrologin Adeline Rumpel, die als Ernährungsberaterin das nötige Wissen über die Sterne mitbrachte.

Edition Besser Leben, 240 Seiten, 29,80 Euro

Herrlich wilde Küche



In Frankreich hat der Wiener Meisterkoch Meinrad Neunkirchner seine Leidenschaft für Wildpflanzen entdeckt, die er nun in seinem neuen Buch „So schmecken Wildpflanzen“

gemeinsam mit der Co-Autorin Katharina Seiser in die heimischen Küchen bringt. So gibt er nun erstmals 144 seiner Rezepte preis, deren geschmackliche Geheimnisse in den Zutaten liegen, die häufig unbeachtet vor unserer Haustür, in unseren Gärten, Wiesen und Wäldern wachsen – von der Gundelrebe über den Löwenzahn und die Vogelmyrie bis hin zur Waldkerbel und der Taubnessel. Bei richtiger Verarbeitung und Verwendung sind die 30 im Buch beschriebenen Wildpflanzen wahre Aroma-Wunder, die mit unvergleichlichen geschmacklichen Qualitäten begeistern. Ausgestattet ist das Buch mit umfassenden Pflanzenporträts und einem praktischen Wegbegleiter zum Mitnehmen. **Loewenzahn Verlag, 296 Seiten, 29,95 Euro**