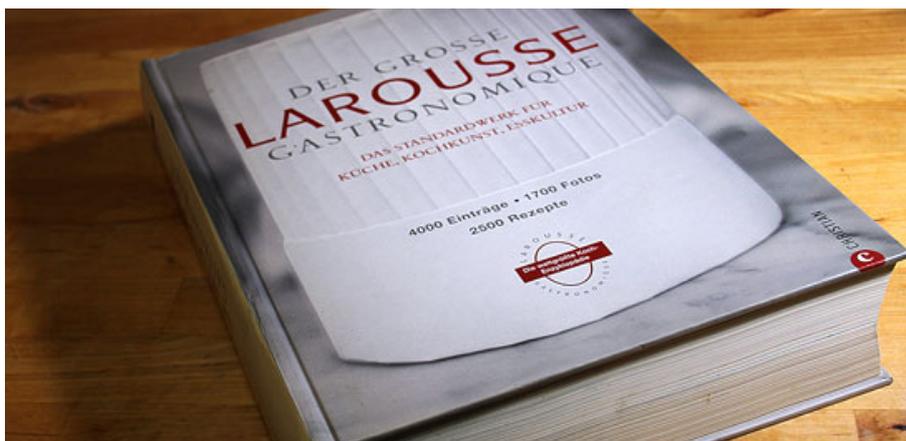


Bücher

Es sind keine typischen Kochbücher, sondern Bücher die auf sehr unterschiedliche Weise mit der Küche, dem Kochen und mit Lebensmitteln beschäftigen. Es sind Bücher die zum Stöbern einladen, die Ideen und Hintergründe vermitteln. Es sind schöne Bücher, die man auch ohne Kochabsicht gerne zur Hand nimmt.

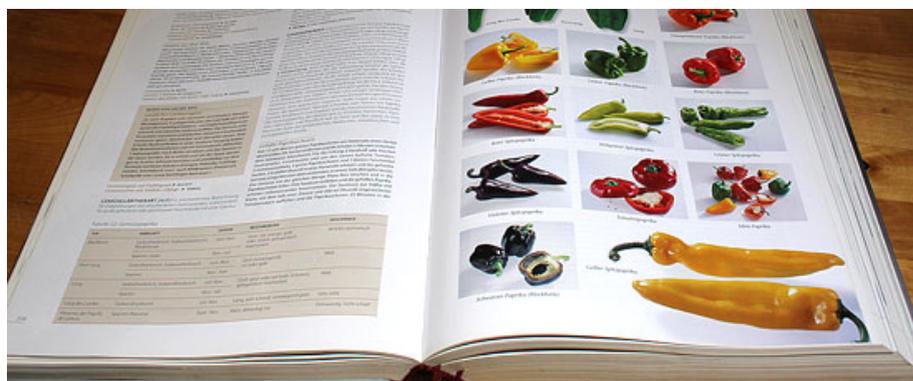
Der grosse Larousse Gastronomique



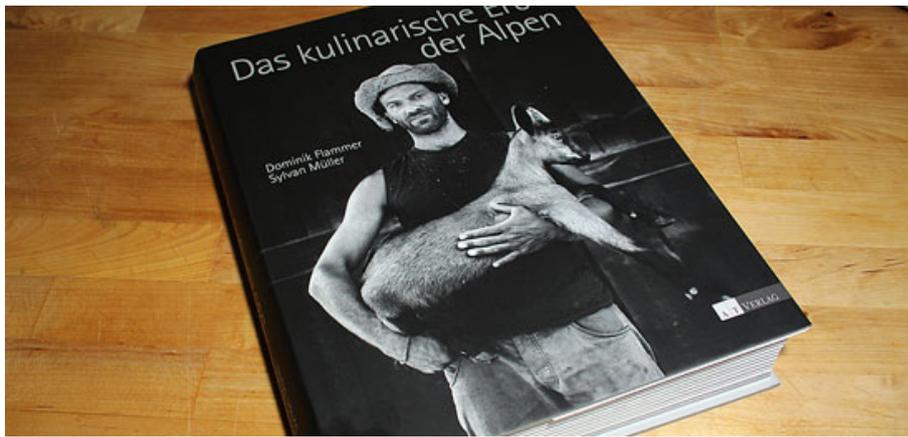
Das Standardwerk der französischen und internationalen Küche ist als Enzyklopädie aufgebaut. Rund 4000 Begriffe aus der Küche und Gastronomie werden in alphabetischer Reihenfolge erklärt, zum Teil ausführlich, zum Teil knapp. Kochtechniken werden genauso beschrieben wie die Herkunft und Verwendung von Lebensmitteln. Dazu sind rund 2500 knapp gehaltene Rezepte eingefügt, die sich eher an Profiköch*innen richten. Das Buch ist sehr sorgfältig und schön gesetzt und mit vielen,

hochwertigen Bildern in Schwarzweiss und Farbe ergänzt. Es macht Spass darin zu stöbern. Das grossformatige Werk beinhaltet inklusive ausführlichen Registern, gut 1000 Seiten und wiegt rund 4,2 Kilogramm.

Deutsche Ausgabe: © 2009, Christian Verlag, München, ISBN 978-3-88472-900-7



Das kulinarische Erbe der Alpen



Das Buch erzählt die Geschichte der wichtigsten Nahrungsmittel im Alpenraum, wie die Menschen auf oftmals kargen Böden, zudem unter schwierigen klimatischen Bedingungen, mit viel Aufwand und Fantasie ihre Lebensmittel produzierten. Den Autoren geht es nicht darum, der guten alten Zeit zu huldigen. Sie zeigen Entwicklungen auf, erklären wie regionale Spezialitäten entstanden sind und welchen Einfluss beispielsweise der Gewürzhandel darauf hatte. Das Buch enthält auch ein Verzeichnis mit Delikatessen und Raritäten aus dem Alpenraum und deren Bezugsquellen.

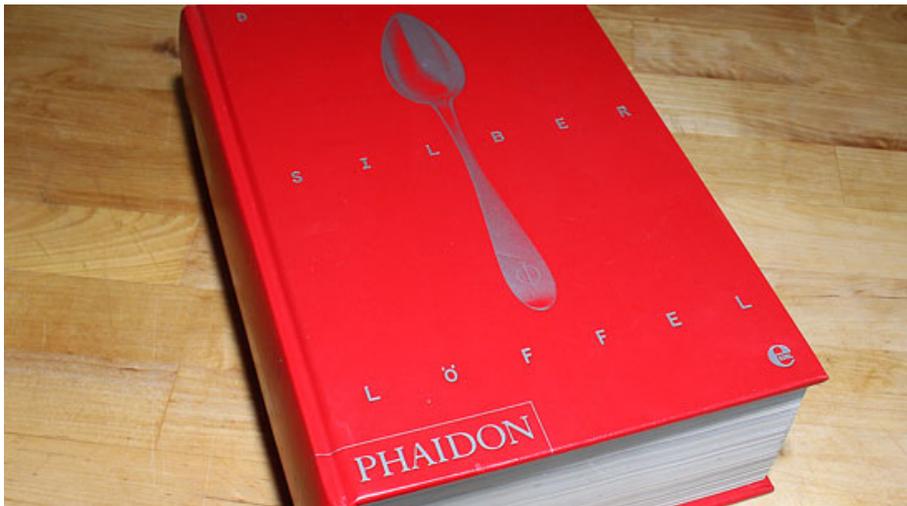
Autoren: Dominik Flammer und Sylvan Müller

© 2017, vierte Auflage, AT-Verlag, Aarau, ISBN 978-3-03800-735-7





Der Silberlöffel



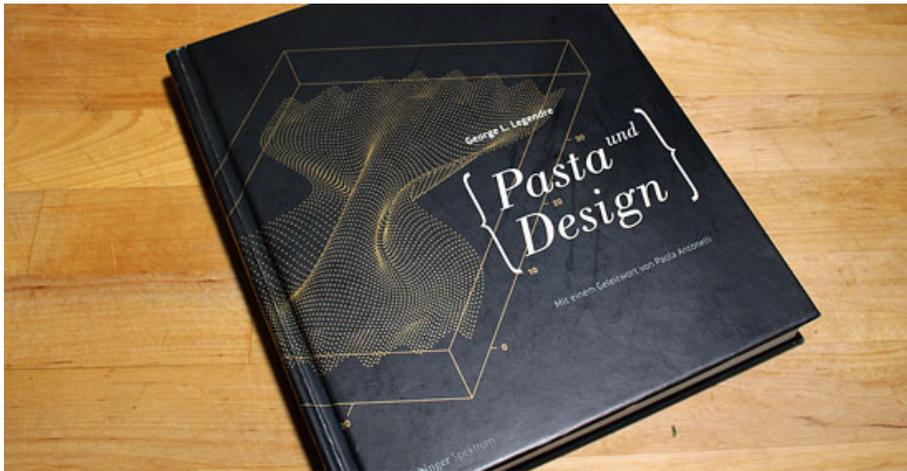
Der Silberlöffel ist so etwas wie die Bibel der italienischen Küche und enthält über 2000 Rezepte. Diese sind zwar eher knapp beschrieben und richten sich eher an versierte Köch*innen, aber es bietet eine gute Übersicht der vielfältigen Küche Italiens, auch mit Hinweisen auf regionale und traditionelle Rezepte. Dazu kommen auch internationale Rezepte, die nach italienischem Gusto zubereitet werden. Es ist ein richtig dicker Wälzer mit rund 1500 Seiten.

Die italienische Version wurde 1950 erstmals veröffentlicht. Seit 2011 wird der Silberlöffel vom Phaidon-Verlag in Deutsch herausgegeben.

3. Auflage 2016, ISBN 978-3-8419-0118-7

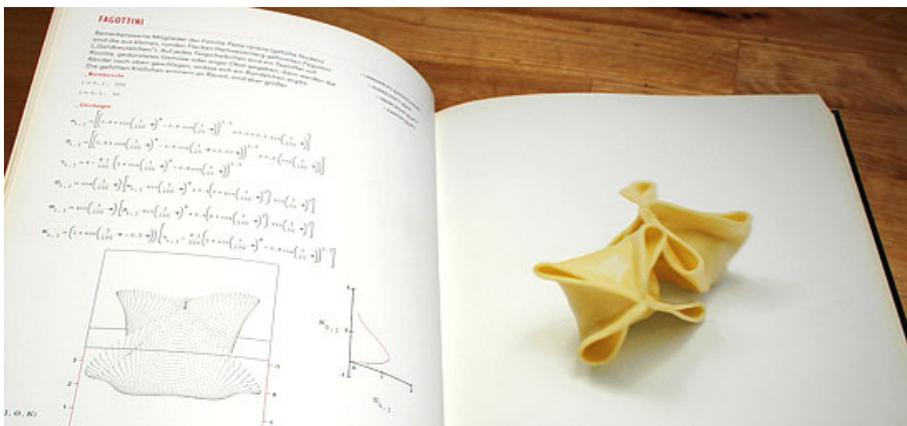


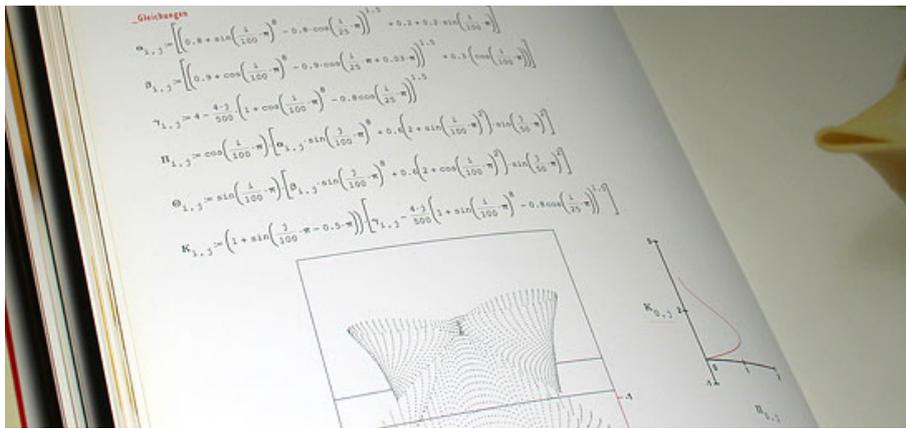
Pasta und Design



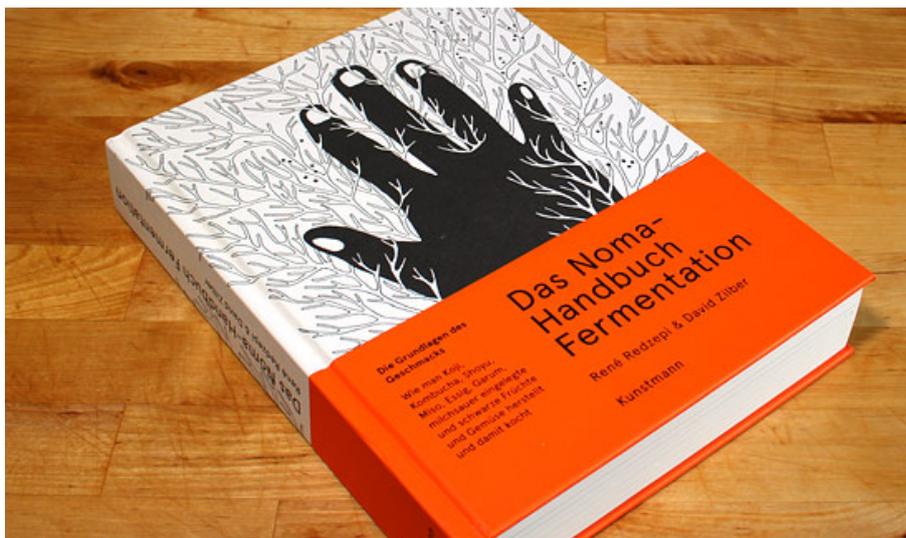
Der Londoner Architekt und Designer George L. Legendre hat über 90 Pastasorten mit mathematischen Formeln beschrieben die zur Reproduktion ihrer Formen taugen. Mit einem geeigneten Programm (Mathematica) können die daraus resultierenden 3D-Modelle dargestellt und durch das Verschieben von Parametern auch verändert werden. Jede Sorte wird auf einer Doppelseite mit einem Foto, der Formel, einem 3D-Modell und einem kurzen Beschrieb zur Verwendung zusammen mit Saucen und anderen Nahrungsmitteln vorgestellt.

Springer Spektrum, ISBN 978-3-8274-2978-0





Das Noma-Handbuch Fermentation



Die Autoren René Redzepi und Jacob Zilber vom hoch gerühmten Restaurant Noma in Kopenhagen beschreiben ausführlich und gut verständlich Fermentations- und Säuerungsmethoden mit den verschiedensten Lebensmitteln: Zum Beispiel milchsauer eingelegte Früchte und Gemüse, aber auch fernöstliche Methoden mit gezüchteten Schimmelpilzen, wie Miso, Kombucha und vielem weiterem mehr. Ergänzt ist das 450-seitige Buch mit vielen Tipps zur Verwendung dieser Produkte in der Küche.

Verlag Antje Kunstmann München, ISBN 978-3-95614-293-2

