



Für die grosse Tafel

In der Fülle von Design-Kochbüchern für ambitionierte Hobbyköche fällt dieses 240seitige Werk mit Ringheftung auf. Es richtet sich an Köchinnen und Köche, die in Lagern, Schulen, Mittagstischen oder an Festen für viele Mäuler kochen. Erklärungen zur Lagerküche, zu Menu- und Arbeitsplanung bilden die Grundlage, dann folgt eine Fülle von Rezepten (jeweils für zehn Personen), ergänzt durch Hinweise auf Varianten, Restenverwertung oder Eignung für draussen. Ein überaus nützliches Buch, das das Zeug zum Standardwerk hat.

Judith Gmür-Stalder, Karin Predieri:
Kochen für viele. Werd Verlag 2013,
240 S., Fr. 35.90