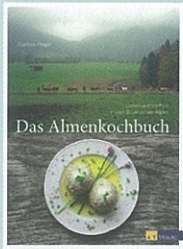


Buchkiosk

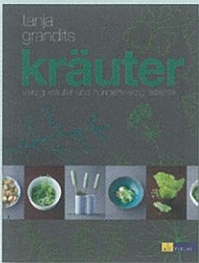


Das Almenkochbuch

Cordula Flegel: Das Almenkochbuch. 60 traditionelle Rezepte der Almküche. 192 Seiten, gebunden. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-796-8. Preis: Fr. 32.90.

Knödelbrot, Kartoffeln, Speck, Mehl und Zwiebeln, dazu frische Milch, Butter und Käse sind die Zutaten der Almküche. Daraus wurden von jeher herzhaft, schmackhafte Gerichte gekocht. Von Südbayern über das Oberland bis ins Allgäu werden in diesem Buch zwölf Almen vorgestellt. Die Autorin erzählt aus dem arbeitsreichen Alltag der Sennerinnen und Senner, zeigt das Buttern und Käsen, berichtet von Heumilchwirtschaft, Heilpflanzen und Viehgängen. Sie schaut in die Küchen der alten Almgebäude mit ihrem

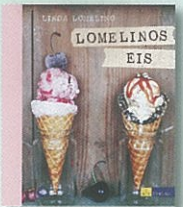
Sparherd und den einfachen Küchenutensilien und lässt sich von den Sennerinnen 60 ursprüngliche Rezepte verraten.



Kräuter

Tanja Grandits: Kräuter. Vierzig Kräuter und 140 Rezepte. 352 Seiten, gebunden. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-805-7. Preis: Fr. 44.90.

Tanja Grandits, die Meisterin der Aromaküche, präsentiert in ihrem neuen Buch 140 Rezepte, in denen sich die ganze Geschmacksfülle und der Nuancenreichtum der bunten und vielfältigen Welt der Kräuter entfaltet. Rezepte, die überraschen, erstaunen und inspirieren und für alle zu Hause gut nachkochbar sind. Dazu erzählt sie viel Wissenswertes über Eigenschaften und Verwendung von 40 Kräutern, bekannten und neu zu entdeckenden – vom süßen African-blue-Basilikum über anisartigen Gewürzfenchel und wunderbar delikate Shiso-Kresse bis zum anregend frischen Verveine-Kraut.



Lomelinos Eis

Linda Lamelino: Lomelinos Eis. 112 Seiten, gebunden. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-793-7. Preis: Fr. 23.90.

Eis schmeckt immer – ob man sich damit den Alltag versüsst, Kinder auf einem Geburtstagsfest beglückt oder es als Dessert für Gäste reicht. 80 Rezepte für hausgemachtes Eis aus frischen saisonalen Zutaten und ohne unerwünschte Zusatzstoffe, mit und ohne Eismaschine ganz einfach zuzubereiten. Von sahnigen Eiscrème-Variationen über Sorbet und Sherbet, Eis am Stiel und Eistorten bis zu Getränken, Garnituren und Saucen das Passende für jede Gelegenheit: Wassermeloneneis bringt an einem heissen Sommertag die ersehnte Abkühlung, ein Affogato wärmt im kalten Winter. Und Dulce-de-leche-Eis oder köstliche Keks-Eis-Sandwiches sorgen für Abwechslung.

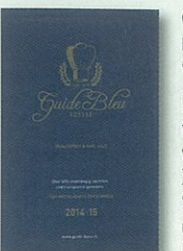
naturen und Saucen das Passende für jede Gelegenheit: Wassermeloneneis bringt an einem heissen Sommertag die ersehnte Abkühlung, ein Affogato wärmt im kalten Winter. Und Dulce-de-leche-Eis oder köstliche Keks-Eis-Sandwiches sorgen für Abwechslung.



Kochen und backen mit Mohn

Modesta Bersin: Kochen und backen mit Mohn. 75 Rezepte – vegetarisch und glutenfrei, süss und pikant. 144 Seiten, gebunden. AT Verlag. ISBN: 978-3-03800-779-1. Preis: Fr. 27.90.

Mohn, eine der ältesten Kulturpflanzen, gewinnt in der glutenfreien, vegetarischen und veganen Küche zunehmend an Bedeutung. Ob milder Graumohn, würziger Blaumohn oder nussiger Weissmohn, sie alle geben Gerichten eine besondere Note: vom Müsli am Morgen über Salate, Suppen und herzhaft Gerichte bis zu Desserts und Backwaren. Mohn und Mohnöl sind reich an wertvollen Vitaminen, Fettsäuren und Mineralstoffen, ihr hoher Eiweissgehalt wird durch die Kombination mit Kartoffeln und Getreide optimiert.

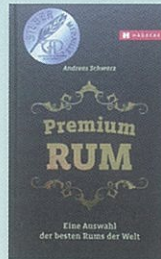


Guide Bleu 2014/15

Irma Dütsch und Larl Wild: Guide Bleu 2014/15. Die 660 besten Restaurants der Schweiz. 688 Seiten, gebunden. Webverlag. ISBN: 978-3-03818-010-4. Preis: Fr. 49.00.

Die Verantwortung und Ausgestaltung der Tests, die bei über 660 Betrieben pro Jahr in der deutschen und welschen Schweiz durchgeführt werden, liegt in den Händen der erfahrenen Spitzenköchin Irma Dütsch. Zusammen mit einer Jury – bestehend aus mehreren Spitzenköchen der Schweiz – wählt sie die zu testenden Betriebe aus. Über 40 anonyme, unabhängige Tester sind in der Schweiz für den neuen Guide Bleu tätig. Ihre vertieften Testresultate und -berichte werden einerseits von einem erfahrenen Redaktionsteam überarbeitet, andererseits von der Jury auf Gerechtigkeit geprüft.

Der neue Guide Bleu erscheint in komplett überarbeiteter Form mit unabhängigen, fairen Gastrotests. Mit vielen Zusatzinformationen und Übersichtskarten der besten Restaurants jedes Kantons.



Premium Rum

Andreas Schwarz: Premium Rum. Eine Auswahl der besten Rums der Welt. 248 Seiten, über 150 Rums, jede Sorte abgebildet, gebunden. Häddecke Verlag. ISBN: 978-3-7750-0682-8. Preis: Fr. 28.80.

Das Handbuch für Kenner und Einsteiger in aktualisierter und erweiterter Neuauflage.

Die Welt des Rums ist so vielfältig wie seine Herkunft: Inseln in der Karibik und Länder in Südamerika, sogar Indien und Madagaskar. Überall entstehen hier wunderbare Rum-Sorten.

Eine Auswahl der besten aus 30 Regionen und Inseln ist in diesem Buch zusammengefasst: Rund 150 «Premium Rums», die mindestens sieben Jahre gereift sind und die man im gut sortierten Fachhandel findet. Die Auswahl entstand aus der Praxis für die Praxis, denn kaum ein Getränk der Welt hat eine solche Bandbreite der unterschiedlichsten Charaktere.

Die vorgestellten Rums sind farbig abgebildet und werden mit Geschmackseinstufung, Preiskategorien (von «moderat» bis «opulent») und Genussempfehlungen (von «für alle Tage» bis «herausragend») vorgestellt. Diese Einteilung ist sicherlich subjektiv, hilft aber Einsteigern bei der ersten Orientierung und gibt Kennern Hinweise, wie sie einen noch unbekannt Rum einordnen können.



Kochen am Tisch

Lucas Rosenblatt: Kochen am Tisch. Fondue – Raclette – Grill. 180 Seiten, Hardcover. Fona Verlag. ISBN: 978-3-03780-557-2. Preis: Fr. 44.80.

Fondue, Raclette & Co. laden ein zu ungezwungenem Geniessen. Kochen am Tisch schafft augenblicklich eine entspannte Atmosphäre und sorgt für Geselligkeit. Jeder Gast brutzelt gemächlich nach Lust und Laune seine Favoriten. Ein Hauch von Lagerfeuerromantik und Abenteuer kommt selbst beim Gourmet-Brutzeln auf.

Lucas Rosenblatt nimmt sich der traditionellen Hits an und überrascht mit neuen kulinarischen Höhepunkten. Die einzige Konstante bleibt die Wärmequelle in der Mitte des Tisches. Die Kombinationen von exotischen und einheimischen Lebensmitteln garantieren ein

Feuerwerk von Aromen und Farben. Tipps und Tricks von Profis und eine Weinempfehlung zu jedem Ereignis lassen die nächste Einladung zur entspannten Feier werden.

Dieses unverzichtbare Gastgeberbuch serviert Kochen-am-Tisch-Inspirationen vom Feinsten – und dabei sind alle Rezepte ganz einfach umzusetzen. Es enthält klassische und kreative Rezepte vom festlichen Fleischfondue über das Edel-Raclette bis zur Burgerparty oder zum Bierfondue.



Name, Vorname: _____

Straße, Nr.: _____

PLZ, Ort: _____

Telefon, Fax: _____

Ich bestelle:

- | | |
|---|------------------|
| <input type="checkbox"/> Expl. «Das Almenkochbuch» | Preis: Fr. 32.90 |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Kräuter» | Preis: Fr. 44.90 |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Lomelinos Eis» | Preis: Fr. 23.90 |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Kochen und backen mit Mohn» | Preis: Fr. 27.90 |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Guide Bleu 2014/15» | Preis: Fr. 49.– |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Premium Rum» | Preis: Fr. 28.80 |
| <input type="checkbox"/> Expl. «Kochen am Tisch» | Preis: Fr. 44.80 |

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/Rh.
Tel. 052-675 50 60, Fax 052-675 50 61, E-Mail: info@rosenfluh.ch