

In der Schweiz verwurzelt, vom Charakter beflügelt.

Wer den Wert traditioneller Genüsse kennt, achtet beim Kauf von Spezialitäten auf das Zeichen AOC. Denn diese Produkte werden von A bis Z im Ursprungsgebiet hergestellt. Kein Wunder also, steckt in jeder dieser Spezialitäten das besondere Etwas, das sie so unverwechselbar geschmackvoll macht.

LE GRUYÈRE®
SWITZERLAND **AOC**



www.gruyere.com

Appellation d'origine contrôlée Indication géographique protégée
www.aoc-igp.ch



Natürlichkeit statt Effekte

Meisterkoch *André Jaeger* stellt sein neues Werk «Fischerzunft» vor. Toll: Die Gerichte sind leicht nachzukochen.

SEIN ERSTLING WAR EIN BESTSELLER. Der Schaffhauser Spitzenkoch André Jaeger hat mit «Cuisine du bonheur» (1990) ein Kochbuch geschaffen, das bis heute nichts an Attraktivität eingebüsst hat. Und so liess er sich lange bitten, ein neues Werk zu kreieren. Denn: Ein Kochbuch darf für ihn nicht einfach nur schön sein. Es muss auch einen Nutzwert haben. Im letzten Herbst gab Jaeger dem Verlag grünes Licht. Und freut sich: «Das Buch entstand in Rekordzeit und ganz ohne Quälerei.» In Hongkong lernte der Cuisinier in den 70er-Jahren alle Köstlichkeiten der ost-asiatischen Küchen kennen und lieben. Zurück in der «Fischerzunft», die seine Eltern 1957 kauften, brachte er mit Respekt das Beste von Ost und West zusammen. Jaeger ist ein Perfektionist, aber kein Freund der Effekthascherei: «Wahrer Genuss fängt beim Einfachen an!» So ist das neue Kochbuch

puristisch gehalten. Jedes Gericht auf weissem, unbelichtetem Geschirr angerichtet und im Naturlicht fotografiert. Wie die Paupiettes vom Petersfisch mit Fenchel und Chiboustcreme mit Sternanis (Bild oben). André Jaeger tischt Kostbarkeiten aus Fluss, Feld, Weide, Wald und Meer auf. Alles mit einem asiatischen Touch. «Was vielleicht erstaunt: Viele der Rezepte sind sehr einfach nachzukochen.» Ebenfalls erstaunlich: Jaeger hat gleichzeitig zwei Bücher produziert. Demnächst erscheint im Benteli Verlag «Chocolate Affairs». Ein emotionales Schoggibuch. Der Verführer mit 19 Gault/Millau-Punkten ist in Hochform. *Isolde Schaffter-Wieland*



PERSÖNLICH
Fischerzunft
André Jaeger

AT Verlag
CHF 101.-
Erscheint
im Oktober

Fotos AT Verlag, Paul Seewer

→ SCHARF, SÜSS & EXOTISCH Erlesenes für die Kochbibliothek

Bücher



HERBSTLICH
Äpfel, Birnen & Quitten
Ingo Swoboda/Jacqueline Vogt
Die Ernte ist eingebracht. Was nun? Das Handbuch bietet eine Fülle von Rezepten fürs Einmachen, Trocknen und Haltbarmachen von Kernobst. Vom Birnen-Likör bis zum Quitten-Tiramisu. Serviert werden auch schnelle, einfache Alltagsgerichte oder festliche Menüs. Garniert mit viel Wissenswertem zu Äpfel, Birnen und Co. Praktisch.

Kosmos Verlag CHF 27.50



URBAN
Salz & The City Kochen für Freunde
Das erste Community-Kochbuch der Schweiz: Die Internetplattform waskochen.ch hat Kultstatus. 100 User haben für das trendige Werk ihre Lieblingsrezepte und Küchentricks beigesteuert. Acht von ihnen gewähren zudem einen Blick in ihren kulinarischen Alltag. Wie man ihn zum Fest macht, wissen sie alle. Und verblüffen dabei mit viel Improvisationsfreude. Inspirierend!

Fona Verlag CHF 44.90



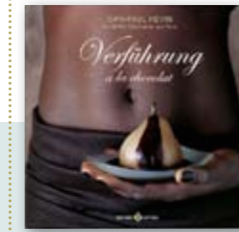
HEISS GELIEBT
Suppenglück *Sonja Riker*
Weil sie ihre Tochter täglich mit einer warmen und gesunden Mahlzeit verwöhnen wollte, kochte die berufstätige Autorin jeweils am Sonntag eine Hühner- oder Rinderbouillon. Damit legte sie die Basis für alle folgenden Suppen – und schliesslich auch zum beruflichen Neustart. Denn inzwischen verkauft die ehemalige Journalistin ihre Seelenwärmer auch auf dem Münchner Elisabethenmarkt. Köstlich.

Verlag Antje Kunstmann CHF 30.50



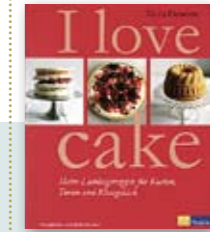
KOSTBAR
Trüffel, die heimischen Exoten
Jean-Marie Dumaine
Als Spitzenkoch Dumaine mit Hund Max beim Spazieren an der Ahr (D) auf Trüffel stiess, war das für ihn eine kleine Sensation. Die Recherchen zu seinem exotischen Fund bilden nun die «Beilage» zu 60 Lieblingsrezepten. Denn: Trüffel können weit mehr, als Pasta zu veredeln. Den kostbaren Pilz findet man übrigens auch bei uns. Spannend.

AT Verlag CHF 46.-



ZUCKERSÜSS
Verführung à la chocolat *Jean-Paul Hévin*
Gott sei Dank hat er die Aufnahmeprüfung an die Berufsschule als Elektriker verpatzt – denn als Pâtissier und Chocolatier hat es Jean-Paul Hévin, 52, viel weiter gebracht: Auch Geschäfte in Paris, Japan und Hongkong zeugen davon. Der Franzose präsentiert in seinem Buch Pralinés, Kuchen, Truffes, Macarons – einfach alles, was Naschkatzen lieben und ausprobieren wollen. Himmlisch.

Edition Styria CHF 30.50



OFENFRISCH
I love cake *Trish Deseine*
Ihre Rezepte sind so schillernd wie sie selbst: Die in Frankreich lebende Irin schreibt ein Erfolgskochbuch nach dem andern, ist Marketingfrau und Mutter von vier Kindern! Ihr neuestes, unkompliziertes Rezeptbuch für Kuchen, Torten und Kleingebäck ist bestsellerverdächtig. Schon mal «Kalten Hund» gegessen? Das Gebäck mit Zartbitterschokolade, Butterkekse und Meringues ist heiss!

AT Verlag CHF 32.90



UNGESCHMINKT **Nagellack und Rösti**
Marianne Frener/Patrizia Furrer
Ehrlich und einfach ist die Devise der beiden Frauen, die mit simplen Rezepten andere zum Kochen bringen wollen. «Wir zeigen dir, dass deine Küche kein Minenfeld ist ...» Köchin Marianne Frener hat in Gastro-Tempeln die Gaumen von Massive Attack oder Gwyneth Paltrow verwöhnt. Co-Autorin Patrizia Furrer lernte das Handwerk vom Ehemann. Schnörkellos.

DK-Edition CHF 44.90



ZELEBRIERT
Leukerbad für Gourmets *Annette Weber*
23 Spitzenköche und Produzenten aus Leukerbad präsentieren 60 Gourmet-Rezepte. Thomas Andenmatten inszeniert die markante Landschaft mit stimmungsvollen Fotografien. Darin eingebettet sind erlesene Gerichte, elegante Vorspeisen oder das fantasievolle Dessert. Der Blick über die Schulter der Spitzenköche enthüllt dem Geniesser kostbare Rezepte zum Nachkochen. Edel.

Weber Verlag CHF 89.-

FREMDGEHEN

ENTDECKEN Einfach asiatisch

Betty Bossi
Aufschlagen und ab nach Asien: Denn mit diesem neuen Kochbuch von BB erfüllt sich die Traumreise nach Thailand, Vietnam, China, Japan, Indonesien, Malaysia oder Indien zumindest kulinarisch. Jedes Land wird kurz vorgestellt, dann folgt eine Fülle von Rezepten zum Ausprobieren. Von mild bis sehr scharf. Von der Vorspeise bis zum Dessert. Fernöstlicher Seitensprung ganz ohne Reue.

Betty Bossi CHF 39.90

