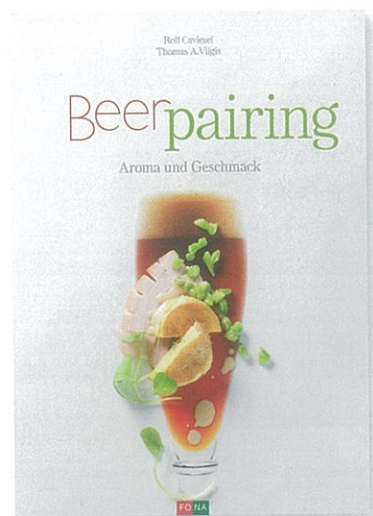


# Auslese

Text: Sarah Kohler



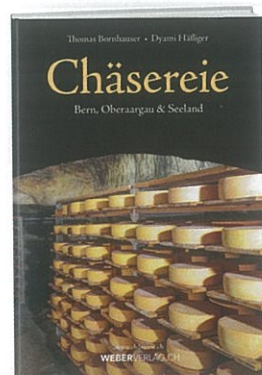
## Biere in passender Begleitung

Wenn unser geschätzter Kolumnist Thomas Vilgis, seines Zeichens Physiker und Lebensmittelforscher, mit dem Aushängeschild der Schweizer Molekularkochszene (Rolf Caviezel) gemeinsame Sache macht, verspricht es, spannend zu werden. Bestes Beispiel dafür ist das neue Werk der beiden Tüftler, deren Erstling «Foodpairing» mehrfach ausgezeichnet wurde. Auch für «Beerpairing» wählten Caviezel und Vilgis den ihnen vertrauten, wissenschaftlichen Ansatz. Sie entwickelten für 60 ausgewählte Biere ein Rezept und analysierten dieses bezüglich Aroma

und Geschmack in Text und Diagrammen. Das mag kompliziert klingen, kommt dank simpler Grafik und sprachlicher Leichtigkeit aber erfreulich verständlich daher – und hält bei aller wissenschaftlichen Detailverliebtheit auch für kulinarisch Kreative ohne langes Chemiestudium viel Wissenswertes bereit.

## Beerpairing

Autoren: Rolf Caviezel, Thomas Vilgis  
Fotograf: Andreas Thumm  
Verlag: www.fona.ch  
ISBN: 978-3-03780-620-8  
Preis: CHF 84.–



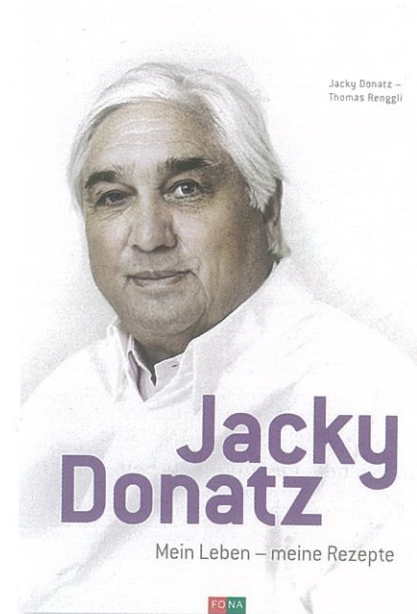
## Käse in seiner ganzen Vielfalt

Während Autor Thomas Bornhauser im 2016 erschienenen ersten Teil seiner Buchreihe dem Käse im Berner Oberland und im Emmental auf der Spur war, widmet er sich in Band zwei von «Chäserei» den Erzeugnissen aus Bern, dem Oberaargau und dem Seeland. Gemeinsam mit Dyami Häfliger porträtiert er dafür über 40 Betriebe und gibt einen Einblick in das traditionelle Handwerk der (kreativen)

Käser von heute. Klar ist übrigens auch schon, was als Nächstes folgt: In Band drei soll der Käse aus dem Greyerzerland im Zentrum stehen.

## Chäserei

Autoren: Thomas Bornhauser und Dyami Häfliger  
Verlag: www.weberverlag.ch  
ISBN: 978-3-03818-124-8  
Preis: CHF 39.–



## Memoiren in vielen Bildern

Über Jacky Donatz gibt es einiges zu sagen – vorzustellen braucht man ihn allerdings nicht. Als «Urgestein der Schweizer Spitzengastronomie» machte er im Zürcher Restaurant Sonnenberg fast zwei Jahrzehnte lang von sich reden, und es wurde selbst dann nicht wirklich ruhig um den gebürtigen Bündner, als er Ende 2016 offiziell in Pension ging. Ein gutes halbes Jahr später war Donatz nämlich bereits zurück auf dem gastronomischen Parkett, amtiert seither als regelmässiger Gastgeber im Coco am Zürcher Paradeplatz und tischt zur Freude seiner eingefleischten und mitunter prominenten Fans auch hier seine legendären Kalbskoteletts auf. Nun sorgt das Schwergewicht der

Schweizer Gastroszene darüber hinaus mit einem Buch dafür, dass es nicht in Vergessenheit gerät. In «Jacky Donatz – mein Leben, meine Rezepte» erzählt der Koch (unter Mithilfe des freischaffenden Journalisten und Autors Thomas Renggli) seine Geschichte: mit Fotos aus seinem persönlichen Archiv, Widmungen berühmter Gäste, einem Vorwort von Ex-Fifa-Boss Sepp Blatter sowie 50 Rezepten, die die einzigartige Karriere spiegeln.

## Jacky Donatz – mein Leben, meine Rezepte

Autor: Jacky Donatz, Thomas Renggli  
Verlag: www.fona.ch  
ISBN: 978-3-03780-596-1  
Preis: CHF 78.–



## Desserts in zwei Teilen

Pâtisseriesweltmeister Rolf Mürner hat schon etliche Bücher auf den Markt gebracht und dient mit seinen Kreationen so manchem Küchenprofi als verlässliche Inspirationsquelle. Mit «Einfach Mürner» präsentiert er nun erstmals ein Buch, das sich explizit an den Endverbraucher richtet – was den geneigten Koch, der nun ja auch nicht zwingend ein gelernter Pâtissier ist, durchaus einschliesst. Besonders auffällig ist Mürners jüngstes Werk in seiner zweiteiligen Aufmachung: Das Buch lässt sich in der Mitte aufklappen, enthält links eine Sammlung grossformatiger Dessertbilder und rechts die dazugehöri-

gen sowie weitere Rezepte zum Nachmachen. Auch die Anleitungen sind zum einfacheren Verständnis mit Fotos illustriert. Darüber hinaus stellt Mürner im Rahmen einiger Rezepte Menschen aus seinem sowohl persönlichen als auch beruflichen Umfeld vor, die mit ihren Ideen zum Buch beigetragen haben. Eine schöne Idee.

## Einfach Mürner

Autor: Rolf Mürner  
Fotografie: Foto Plus Schweiz, Luzern  
Verlag: www.fotoplus-verlag.com  
ISBN: 978-3-9524196-9-4  
Preis: CHF 68.–

Anzeige:

Besuchen Sie uns!  
Vom 18. – 22.11.2017  
Halle 1.0 / Stand D102

## COMBI-STEAMER SALVIS CUCINA EVO

Die Evolution der Kochtechnik.  
Raum. Kraft. Design.

salvis.ch

Anzeige:

Food perfectly presented **BEER+**

Besuchen Sie uns an der IGEHO in Basel und lassen Sie sich von unseren Highlights und innovativen Neuheiten begeistern. Erleben Sie die Welt von Beer Grill und entdecken Sie unser umfangreiches Produktsortiment eingebunden in erfolgsversprechende Konzepte.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Halle 1.0 Stand D 130  
18. – 22.11.2017 Messe Basel

www.beergrill.com • Tel. +41 (0)56 618 7800 • info@beergrill.com