



Chäsereie

Die Schweizer Küche ohne Käse ist ebenso unvorstellbar wie ein Emmentaler ohne Löcher. Grund genug, dem wunderbarsten Naturprodukt unseres Landes eine Buchreihe zu widmen. Nachdem sich ein erster Band mit dem Käse aus dem Berner Oberland und dem Emmental beschäftigt, stehen nun über 40 Käsereien in Bern, Ob- und Nidwalden im Fokus. Bald soll Teil 3 folgen – mit Käse aus dem Greizerland.

Thomas Bornhauser und Dyam Häfliger, Werd & Weber Verlag, 304 Seiten, 312 Abb.; CHF 39.–



Das Kräuterbuch von 1543

Leonhart Fuchs gilt als einer der Väter der Pflanzenkunde. 1543 stellte er im «New Kreüterbuch» über 400 europäische und 100 exotische Pflanzen vor. Dieser Nachdruck basiert auf dem persönlichen handkolorierten Exemplar von Leonhart Fuchs, das viereinhalb Jahrhunderte in makellosem Zustand überstand. Mit prächtigen Illustrationen, Faksimiles aus Fuchs' Texten sowie einer Abhandlung zur Geschichte der Heilkräuter.

Werner Dressendörfer, Taschen Deutschland, 960 Seiten, über 500 kolorierte Illustr.; CHF 28.90



How to drink Gin

Im Achtzigjährigen Krieg tranken sich die Holländer mit der Flüssigkeit Mut vor der Schlacht an, Winston Churchill erklärte Gin zu seinem Lieblingsgetränk. Dave Brooms Buch führt in über 120 Ginsorten ein, erzählt, wie der jeweilige Gin wann und mit welchem Begleiter zu trinken ist und bietet mit rund 40 Cocktailrezepten Inspiration und Ansporn, eigene Kreationen mit dem Wachholdergetränk zu kreieren. Prost!

Dave Broom, Hallwag, 224 Seiten mit ca. 160 Farbfotos, CHF 26.90



Leaf to Root

Karotten essen wir zwar, für das Grün finden wir aber keine Verwendung, und während die Südkoreaner die Schale der Wassermelone zu Kimchi verarbeiten, endet sie bei uns im Abfall. «Leaf to Root» umfasst 70 Rezepte und zeigt dabei vielfältige Verwendungsmöglichkeiten von Blättern, Stielen, Strünken und Wurzeln von rund 50 Gemüsesorten und vermag so, die Alltagsküche wie auch Kochprofis zu inspirieren.

Ester Kern, Pascal Haag und Sylvan Müller, AT Verlag, 320 Seiten; CHF 59.–