

Buchvorstellung: „Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“ von  
Herbert Taschler

Herbert Taschler  
Fotografie: Udo Bernhart

60 kreative  
Rezepte von  
Brennessel-  
risotto bis  
Walnussgranita

# SÜDTIROL *vegan*

Eine neue Alpenküche

CHRISTIAN

## Buchvorstellung: „Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“ von Herbert Taschler

Zwei neue Bücher aus dem Christian Verlag stehen in meiner Koch- und Backbuchsammlung. Eins davon ist „Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“ von Herbert Taschler. Das Buch hat mich nach meiner [Südtirol-Reise](#) letzten September natürlich umso mehr interessiert!

Südtirol und vegan? Das mag auf den ersten Blick verwundern.

In dieser Sammlung von über 60 kreativen veganen Rezepten zeigt sich jedoch der neue Wind, der in mittlerweile vielen Südtiroler Küchen weht, und der die Rückbesinnung auf alte Werte – lokale Produkte, Qualität und Originalität – mit dem aktuellen Thema „pflanzenbasierte Ernährung“ verbindet.

| INHALT                                                                                                                                 |     |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| Vorwort                                                                                                                                | 4   |
| Eine neue, gesunde Küche: vegan, kreativ und erlebnisreich                                                                             | 6   |
| <i>Frisch, nussig &amp; leicht</i><br>KURT RESCH, BIOHOTEL STEINEGGERHOF, STEINEGG                                                     | 21  |
| <i>Hofenbraten und kulinarischer Backraum</i><br>SÜDTIROLER GASTHAUS SAALERWIRT, ST. LORENZEN                                          | 32  |
| <i>Das, was wächst, wird geerntet, bräunert und gebacken, aber nicht</i><br>HANNES RAINER, NATURHOTEL RAINER, JAUFENTAL                | 45  |
| <i>Gutbürgerliche Backtradition im Herzen von Bozen</i><br>JOHANN & ASTRID GRANDI, BÄCKEREI GRANDI, BOZEN                              | 58  |
| <i>Mit allen Genüssen und warmen Gewürzen</i><br>STEPHAN ZIPPL, STERNERRESTAURANT 1908*, OBERBOZEN                                     | 64  |
| <i>Begeistert genießen</i><br>THEODOR FALSER, GOURMET-RESTAURANT JOHANNESSTUBE*, WELSCHNOFEN                                           | 77  |
| <i>Regionalität, Qualität und Genuss</i><br>EGON HEISS, RESTAURANT PREZIOSO*, MERAN                                                    | 88  |
| <i>Vegan ist kein Trend, sondern ein Lebensstil</i><br>LUCA SORDI, VEGAN HOTEL LA VIMEA, NATURNS                                       | 100 |
| <i>Gesundheitsbewusstsein und Anwesenheitsgefühl</i><br>LANDESBERUFSSCHULE EMMA HELLENSTAINER, ARMIN MAIRHOFER & ARTUR WIDMANN, BRIXEN | 113 |
| <i>Kreativität aus Leidenschaft</i><br>JULIA RAUCH, PRUNNER LUXURY SUITES, SCHENNA                                                     | 124 |
| <i>In einfacherer Form ist, desto besser schmeckt es</i><br>MOHAMED MADU HUSSIEIN, HUMUS DAS BIO BISTRO, BOZEN                         | 137 |
| <i>Grundriss und Wohlfühlzonen</i><br>MARKUS STOCKER & VIKTORIA FORCHER, L'INSALATINA SALADBAR, MERAN                                  | 148 |
| <i>Vegan und plus: Bioessenz und gesundes Tiramisu</i><br>CARMEN & HANNES AUGSCHÖLL, WEINGUT RÖCK, VILLANDERS                          | 159 |
| <i>Die Welt der Pizzen ist sehr vielseitig</i><br>DANIEL BAUR, PIZZERIA CENTRAL, VILPIAN                                               | 170 |
| Register der Rezepte                                                                                                                   | 178 |
| Verzeichnis der Adressen                                                                                                               | 179 |
| Making-of                                                                                                                              | 180 |
| Impressum                                                                                                                              | 183 |



Herbert Taschler und Fotograf Udo Bernhart haben sich in der Südtiroler Küche umgesehen und festgestellt, dass immer mehr Gastronomen der wachsenden Nachfrage nach kreativen veganen und vegetarischen Gerichten Rechnung tragen und traditionelle Gerichte veganisieren oder neu erfinden.

Ihre Sammlung enthält sowohl Rezepte aus der Sterneküche als auch aus dem einfachen Dorfgasthaus.

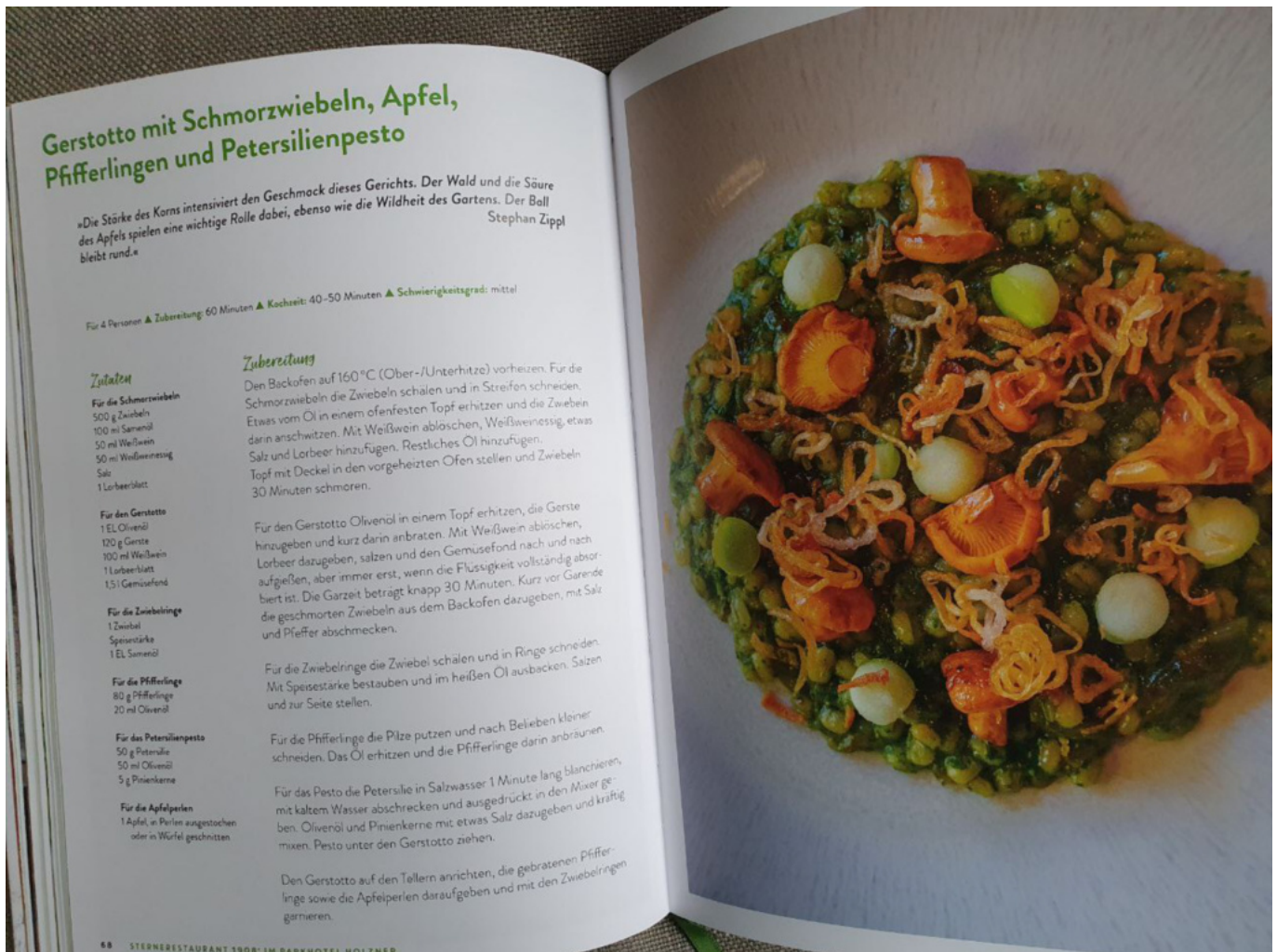
### Inhalt

Nach einem Vorwort und einer kurzen Einleitung über „eine neue, gesunde Küche“ geht direkt die Reise zu den verschiedenen veganen Genusssorten los.

Das Buch stellt 14 Gastgeber vor, die mehrere Rezepte beisteuern. Nach dem Register finden sich am Ende des Buchs alle Adressen, damit die Leser selbst vor Ort naschen und genießen können.



Buchvorstellung: „Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“ von Herbert Taschler



### Kostprobe?

Köstlich klingt die vegane Variante meiner [Vollkornbrot-Knödel mit Pilzrahm](#): „Kräuterknödel auf Champignonsauce“. Knödel dürfen in der Südtiroler Küche ja auf keinen Fall fehlen!

Aber auch auf „Omas Winterteller“ mit Spätzle und Sauerkraut hätte ich große Lust. Eine Bäckerei aus Bozen, die ich sogar letztes Jahr besucht hatte, backt herzhaftes „Focaccia mit Tomaten“. Für süße Naschkatzen wäre sicher die „Apfeltorte“ von Julia Rauch etwas, oder ihre „Vanille-Zitronen-Muffins“ oder „Schoko-Orangen-Cupcakes“. (Ihr könnt aber auch meine [Buchweizentorte mit Preiselbeeren und Apfel](#) nachbacken, die ich aus Südtirol „mitgebracht“ habe. :))

Sowohl traditionelle „Schlutzkrapfen“ als auch bunte Salatbowls und vegane Pizza fehlen nicht in dieser Sammlung herrlich farbenfroher, kreativer Rezepte.

Buchvorstellung: „Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“ von Herbert Taschler



Alle, die bei Südtirol bisher an Speck und Wurst, an Käse und Butter dachten, werden eines Besseren belehrt. Wer neugierig ist auf die neue, kreative vegane Küche dieser wunderschönen Region in den südlichen Alpen, dem wird diese kulinarische Entdeckungsreise durch die vegane Szene Südtirols auf jeden Fall Appetit bereiten! Ich wünsche euch viel Spaß beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Herbert Taschler & Udo Bernhart

„Südtirol vegan. Eine neue Alpenküche“

Christian Verlag

ISBN: 9783959617857



Share on Facebook

0

Share on Pinterest

0

Send email