

**Buchvorstellung: „Das
Original Kreutzkamm Backbuch“
von Elisabeth Kreutzkamm-
Aumüller**

ELISABETH
KREUTZKAMM-
AUMÜLLER

Das Original

Kreutzkamm
Backbuch

CALLWEY

Heute gibt es Lesefutter und feinstes Traditions-Naschwerk! Kennt ihr die Conditorei Kreutzkamm? Falls nicht, wird es Zeit, denn dieses Familienunternehmen – eines der ältesten in Europa – feiert seinen 200. Geburtstag!

Durch seine lange Geschichte mit vielen Höhen und Tiefen führt

Elisabeth Kreutzkamm-Aumüller, die das Unternehmen in der 5. Generation leitet, die Leser des diesen Monats erschienenen Callwey-Buchs. Die ersten 35 Seiten des Buchs sind der spannenden Geschichte gewidmet, denn wie es so schön heißt: „Ein Unternehmen, das eine Geschichte hat, kann eben Geschichten erzählen.“ Bei all den dramatischen Ereignissen der letzten 200 Jahre ist es ein absolutes Wunder, dass solch ein Unternehmen noch immer existiert.



Als großer Fan von Althergebrachtem, Traditionen und ehrlichem Handwerk möchte ich eine große Lanze brechen für solche Unternehmen. Gerade in einer Zeit, in der kleine Geschäfte sich kaum noch gegen die internationale Konkurrenz und die großen Ketten behaupten können, sollte es uns allen ein Anliegen sein, die wenigen überlebenden Juwelen zu schützen und zu unterstützen – indem wir beim kleinen handwerklich arbeitenden Bäcker unser Brot kaufen und nicht beim Discounter um die Ecke (die Gesundheit wird es uns ebenso danken), indem wir direkt im Hotel oder der kleinen Herberge unsere Reise

buchen und nicht beim großen Portal, das als Zwischenhändler massive Provisionen abgreift, im Ernstfall aber keinen persönlichen Ansprechpartner bietet, indem wir in der kleinen Dorfbuchhandlung unsere Bücher bestellen statt beim Onlinehändler mit Smile-Logo und vielleicht auch mal einen Euro mehr für etwas richtig Gutes ausgeben, es uns dafür aber auch ganz bewusst gönnen und es umso mehr genießen.

6
VORWORT
ELISABETH
KREUTZKAMM-
AUMÜLLER

8
EINLEITUNG
AMUSE-
GUEULE

36
BASISWISSEN

48
GRUND-
REZEPTE

86
HEFEGBÄCK

96
KUCHEN &
GEROLITES

132
STRUDEL

144
TORTEN

174
WEIHNACHTEN

188
OSTERN

196
IMBISS

REGISTER 206

IMPRESSUM 208

Inhalt

Nachdem man in die turbulente Geschichte des Betriebs eintauchen durfte, folgen Kapitel mit Basiswissen und Grundrezepten, danach kommen sieben Kapitel mit Rezepten.

Die Vielfalt ist fantastisch. Da gibt es ganz bodenständige Kekse und Kuchen, aber auch aufwendige Torten (sogar eine vegane), Petit fours und Weihnachtsgebäcke.

Die Rezepte sind übersichtlich, bestimmte Arbeitsschritte werden zu Beginn des Buchs erklärt. Oft gibt es noch einen Tipp, wie man Zutaten ersetzen kann, zur Menge oder was gut dazu passt.



Kostprobe?

Ich würde am liebsten jedes Rezept kosten, alles sieht so köstlich aus. Und da ich großer Fan bodenständiger Kuchen bin, werde ich sicher einiges nachbacken. Die TOGO-Kekse findet ihr

ja schon auf dem Blog. Lecker sehen auch der „Wiener Kirschkuchen“ oder der „Mohnkuchen“ aus. Gegen einen herzhaften „Spinatstrudel“ oder auch einen „Zwetschgenstrudel“ hätte ich auch nichts einzuwenden. Klassiker wie „Prinzregententorte“ oder die „Kreutzkamm Spezialtorte“ fehlen auch nicht und zu Weihnachten würde ich auf jeden Fall „Honiglebkuchen“ vernaschen, die durch den 4–6 Monate zuvor hergestellten Lagerteig besonders aromatisch sind.



Was mir am Buch besonders gefällt, sind nicht nur die Geschichten aus zwei Jahrhunderten und das zum Teil historische Flair der Rezepte, sondern auch die Aufmachung der Fotos, die mich stark an Omas Koch- und Backbücher aus den 50er Jahren erinnern.

Wer alte Rezepte schätzt, für den ist dieses Buch ein Muss und ich bin sicher, dass alle Naschkatzen und -kater ihre Freude daran haben werden, in all diesen köstlichen Naschereien zu stöbern. Und vielleicht schaut ihr ja auch mal im Café der Conditorei vorbei, wenn ihr mal in München seid!



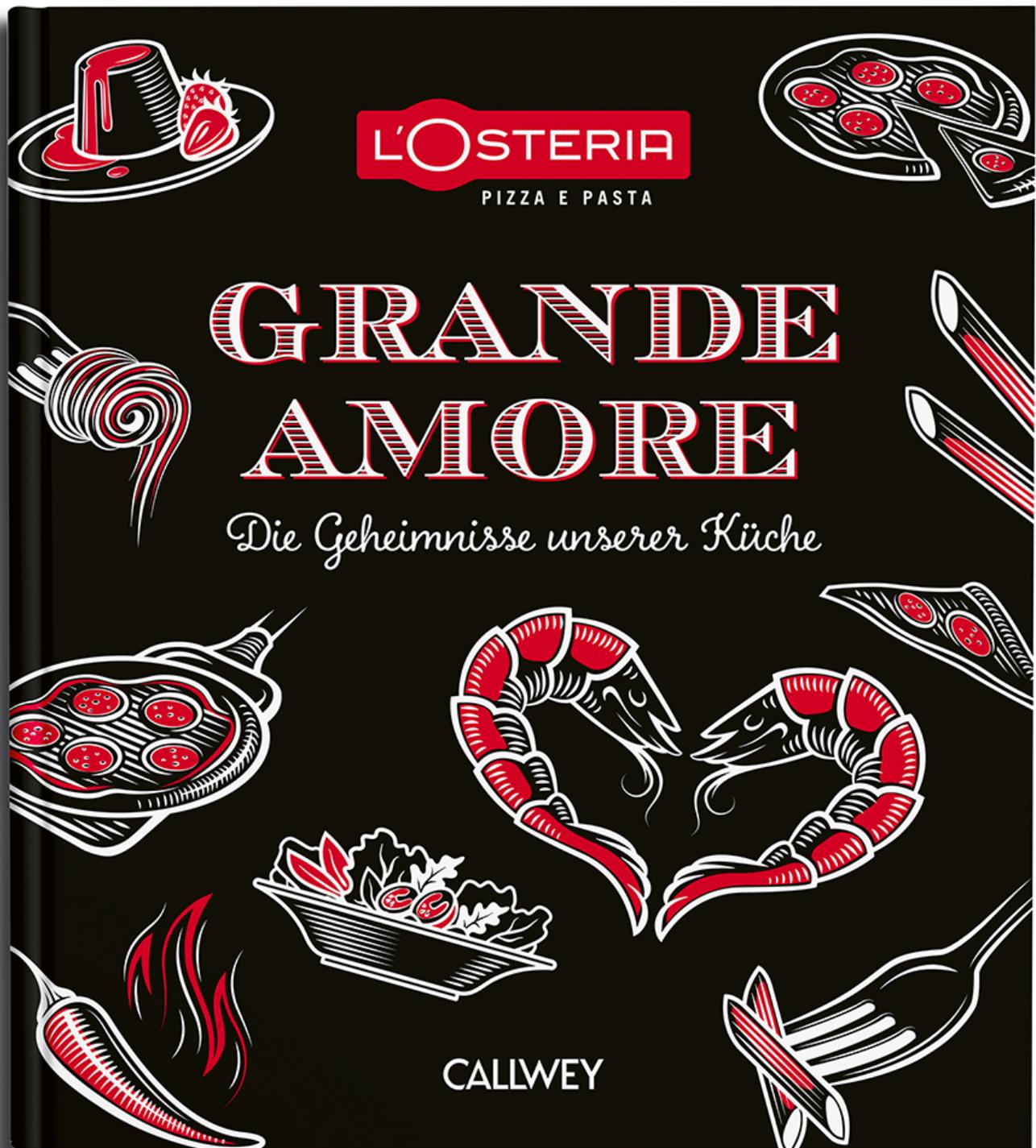
Bis dahin wünsche ich euch viel Spaß beim Schmökern und Nachbacken!

Alles Liebe,

eure Judith

Elisabeth Kreuzkamm-Aumüller
„Das Original Kreuzkamm Backbuch“
Callwey Verlag
Gebunden, 39,95 Euro
ISBN: 978-3-7667-2713-8

Buchvorstellung: L'Osteria Grande Amore



Heute gibt es wieder Lesefutter! Und dazu muss ich ein Geständnis machen: Bis vor kurzem hatte ich noch nie von L'Osteria gehört. Keine Ahnung, wie das passieren konnte, so italienbegeistert, wie ich bin.

Witzigerweise erwähnte ein Kollege von mir, dass er an diesem Buch mitarbeitet und kurz darauf eröffnete die erste L'Osteria

in meiner Stadt. Da musste ich sie natürlich direkt testen und ging mit zwei Freunden dort essen. Ich muss sagen, dass ich bei großen Restaurantketten grundsätzlich skeptischer bin als bei anderen Restaurants. Aber ich wurde positiv überrascht – nicht nur von der Größe der Pizza. Besonders gut fand ich, dass man seine Pizza halb/halb belegen lassen kann. So fällt die Wahl zwischen all den Belägen nicht ganz so qualvoll aus.

Da wollte ich natürlich mehr über das Unternehmen L'Osteria erfahren, das aktuell 25. Jubiläum feiert, und durfte netterweise vor der heutigen Veröffentlichung schon mal durchs Buch blättern. Schauen wir mal rein:



Über L'Osteria

Die erste L'Osteria eröffnete im Jahr 1999 in Nürnberg. Sie wurde schnell zum Geheimtipp. Das Konzept des „netten Italieners von nebenan“ der Gründer Friedemann Findeis und Klaus Rader ging auf und wurde schnell zur Erfolgsgeschichte. Bald gab es Lokale in ganz Deutschland, schließlich wurde 2011 in Österreich das erste Mal Auslandsluft geschnuppert. Mit der Schweiz, England, Tschechien, den Niederlanden, Frankreich, Luxemburg und Polen kamen sieben weitere europäische Länder hinzu. Aktuell ist L'Osteria an über 180 Standorten in neun Ländern vertreten.

 INHALT  <i>La mia pizza, la mia pasta, la mia passione.</i>	
EINLEITUNG	
Vorwort Holger Stromberg erzählt	06
Dinnergespräch Ein Gel-tgether der Gründer	10
INSALATA, ANTIPASTI & CO.	
Antipasti Bunt, sanftlich, lecker!	30
Rezepte	
Gegrillter Radicchio	32
Focaccia	34
Insalata Primavera	36
Insalata Asparagi	38
Insalata Supernova Burrata	40
Goldene Regeln beim Kauf eines Olivendö	44
Rezepte	
Insalata Funghi alla Griglia	46
Caprese Verdure e Frutti	48
Insalata di Farfalle	50
Insalata Pollo & Avocado	52
Minestrone di Verdure	54
Der blaue Salzstreuer Ein echtes Stück Italien	56
PASTA & CO.	
Pasta Must-know	60
Rezepte	
Orecchiette di Manzo al Rucola	64
Gnocchi in Weinbrandsauce mit Garnelen	66
Gemüselasagne	68
Linguine al Limone	70
Zoodles mit Walnusspesto und Burrata	72
Was macht einen richtig guten Parmesan aus? Tipps & Tricks für den nächsten Einkauf	76
Rezepte	
Maccheronici all'Amatriciana	78
Gnocchi Erbe Fain (con Pejo)	80
Pappardelle Noci e Rucola	82
Strozzapreti Pollo e Paprika	84
Spaghetti Asparagi con Salsiccia Fresca	86
5 Geheimnisse einer richtig guten Pasta	88
Rezepte	
Spaghetti Pesto Aglio Orsino	90
Spaghetti Arlecchino	92
Ravioli Primavera	94
Tagliolini nei Dabza	96
Risotto Milanese	98
„Pastificio No. 12“: aus Liebe zur Pasta Warum L'Osteria sich entschlossen hat, in der eigenen Pastamanufaktur zu produzieren	100
PIZZA	
Pizza Must-know	104
Rezepte	
Pizza Gallinacci	106
Pizza con Zucco	108
Pizza Erbacce	110
Pizza Cip & Cip	112
Pizza Salmone	114
5 italienische Filme, die garantiert zu Pizza passen (oder dem Appetit wecken)	118
Rezepte	
Pizza Il Vecchiello	120
Pizza Mondchanger	122
Pizza SVL Italia 04	124
Pizza Bresola	126
Pizza Asparagi	128
5 verschiedene Pizza-Arten, die jeder kennen muss Romana, Napoletana, al Taglio, US-Style, Pinsa	130
Rezepte	
Pizza Salsiccia Fresca	132
Pizza Sgino del Meone	134
Pizza Mortadella	136
Pizza Bù (Calzone)	140
Grande Amore Wenn „La Famiglia“ zu einem echten Gefühl wird	142
DOLCE	
Schokolade, Nuss und Karamell L'Osteria setzt auf Kaffee aus der eigenen Rösterei	146
Rezepte	
Mascarpone-Creme	148
Tiramisù	150
Tiramisù Fragole e Baileys	152
Tiramisù di Natale	154
Panna Cotta Espresso	156
Die perfekte italienische Playlist Für den richtigen Schwung beim Kochen und Essen	158
APERITIVI	
Saluti, Amici! Dieser wundervolle Aperitivo-Moment!	162
Rezepte	
Campari Spritz	164
Aperol Spritz	166
Negrini	168
Sarti Spritz	170
Crodino Spritz	172
Die 10 schönsten Urlaubsorte in Italien Mit persönlichen Favoriten des L'Osteria-Teams	174
Gastgeber „Mach deinen Gast zum Superstar!“	176
Das Friedemann-Licht Kleine Kerze, große Bedeutung	178

Inhalt

Das Buch gliedert sich in 5 Kapitel plus Einleitung sowie „Facts und Mythen“ und „Insiderwissen – Warenkunde“ am Ende.

Neben Rezepten gibt es in jedem Kapitel „Must-knows“, „Goldene Regeln“ oder „5 Geheimnisse“ zu bestimmten Gerichten oder

Zutaten. Aufgelockert wird das Buch außerdem durch Unternehmensgeschichte(n), Filmtipps zum Pizzaabend oder der „perfekten italienischen Playlist“ fürs Nachkochen und Genießen.



Zu Beginn gewinnt man Einblicke in die Entwicklung von L'Osteria, die Philosophie dahinter sowie das, was die Gründer antreibt.

Unter den Rezepten sind italienische Klassiker, die jeder kennt, wie „all'Amatriciana“ oder „Risotto milanese“, aber auch ungewöhnlichere Kreationen wie „Pizza mirtillo formaggio feta“ mit Heidelbeeren oder „Gegrillter Radicchio“ als Vorspeise.



Kostprobe?

Alle Gerichte sehen wirklich lecker aus! Ich könnte mich ohne Probleme einmal durchs Buch futtern. Besonders reizvoll fände ich „Caprese verdure e frutti“ mit gegrilltem Gemüse, Büffelmozzarella, Trauben und Granatapfelkernen, die „Linguine al limone“ mit Amalfizitronen oder „Spaghetti asparagi“ mit grünem Spargel und frischer Salsiccia. Die weiße „Pizza con zucca (Kürbis)“ mit Apfel und Rosmarin sieht auch sehr lecker aus, oder die „Pizza salmone“ mit Lachs.

Naschkatzen runden den Festschmaus mit einer „Panna cotta espresso“ ab oder mit einer der drei Varianten von Tiramisù.



Mir gefällt das Buch richtig gut. Die Bilder machen großen Appetit, Seiten wie „Schon gewusst?“ sind unterhaltsam und insgesamt macht das Schmökern in L’Osteria einfach Spaß. Ich werde sicher auch etwas daraus nachkochen. Die „Linguine al limone“ habe ich schon fest im Blick!

Man spürt die Begeisterung für italienische Küche und Fans von Pasta und Pizza werden sicher Freude daran haben.



Ich wünsche euch viel Freude beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

L'Osteria (Hrsg.), Diana Binder

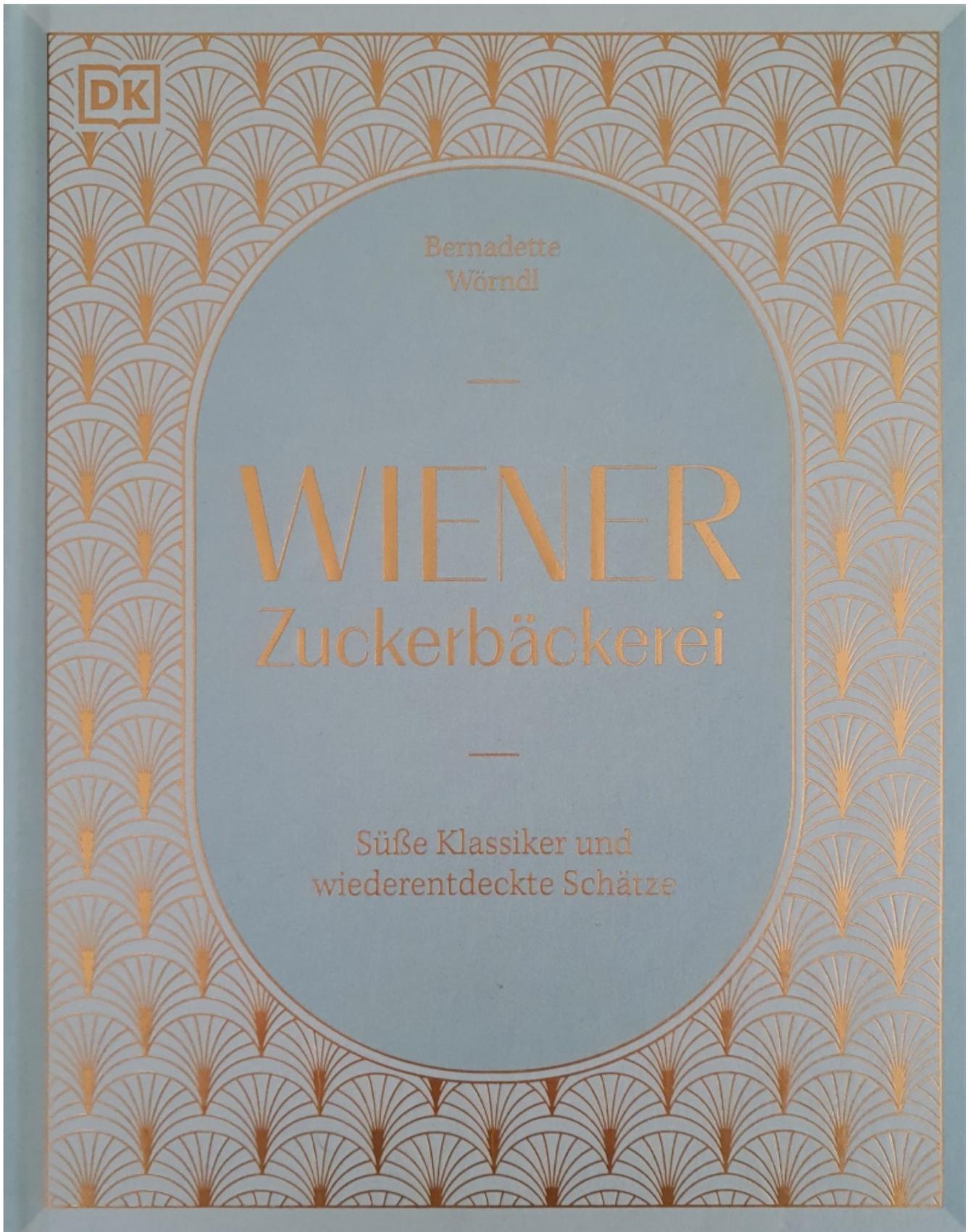
[L'Osteria Grande Amore](#)

Die Geheimnisse unserer Küche

Gebunden, € 39,95

ISBN: 978-3-7667-2743-5

**Buchvorstellung: „Wiener
Zuckerbäckerei“ von
Bernadette Wörndl**



Lesefutter-Tag! Seit Wochen liegt das kürzlich erschienene Buch von Bernadette Wörndl auf meinem Regal. Sie hat süße Klassiker aus Wien zusammengetragen und alte Schätze

wiederentdeckt. Dafür „übersetzte“ sie ein Notizbuch aus dem frühen 20. Jahrhundert, in Kurrentschrift geschrieben, und passte die Rezepte an heutige Einheiten und Maßstäbe an.

Das Rezeptheft stammt von Therese Schulz, die schon als junge Erwachsene als Directrice der Zuckerbäckerei im Grand Hotel in Wien arbeitete. Sie hielt all ihre geheimen Rezepturen fest und vererbte sie an ihre Nichte, die sie wiederum an die Urgroßnichte von Therese weitergab. So landete das Heft in unserer Zeit und bei Autorin Bernadette, die uns in ihrem Buch mitnimmt in die alten Kaffeehäuser Wiens mit ihren zahlreichen süßen Naschereien.

Inhalt

VORWORT 7
EINLEITUNG 9

GLOSSAR 214
REGISTER 216

Kuchen & Tartes

16

Torten

54

Schnitten & Rouladen

78

Teegebäck

98

Mehlspeisen

128

Weihnachtsgebäck

164

Puddings, Cremes & Einkochtes

194

Das Buch gliedert sich in sieben Rezept-Kapitel, eingerahmt von Vorwort und Einleitung sowie Glossar und Register. Für jeden Anlass findet sich etwas, ob simple Kekse oder aufwendige Tortenklassiker.

Zwischendurch gibt es Doppelseiten mit Schritt-für-Schritt-Anleitungen mit Fotos zum „Torten füllen“ oder zu Germteig (Hefeteig) oder Strudelteig.

Dazwischen lockern Fotos aus Wien – zum Teil historisch – das Buch auf.

Jedes Rezept wird von einigen Worten zum Rezept oder dessen Geschichte eingeleitet. Da lernt man zum Beispiel, dass die Esterházy Schnitten von Budapester Konditoren entwickelt wurden.



Kostprobe?

Wo ich sie schon erwähne – die Esterházy Schnitten mit luftigem Mandelbiskuit und köstlicher Nougatcreme sehen zum Anbeißen aus! Aber auch der Himbeerkuchen, ein vanilliger Rührteig mit Himbeeren, schmeckt köstlich – ich habe ihn schon nachgebacken! Die Kaffeeschaumroulade würde ich sehr gerne probieren und auch bei Marillenknödeln sage ich nicht nein. Und die „Hausfreunde“, Kekse mit Nüssen, Schokolade und kandierten Zitrusfrüchten, habe ich mit Mandeln, Rosinen und Schokolade nachgebacken – köstlich!

Natürlich fehlen auch die Klassiker nicht: Apfelstrudel, Kaiserschmarrn, Germknödel, Sachertorte,...



Esterházy schnitten

Die Esterházy schnitten ist eine ungarische Cremetorte, die in der Donaumonarchie zu Beginn des 20. Jahrhunderts von Budapest Konditoren entwickelt wurde und bis heute vor allem in Ungarn und Österreich, aber auch in Deutschland geschätzt wird. Verziert ist sie mit dem typischen Esterházy-Muster aus Fondant und Schokolade.

Den Backofen auf 190 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

FÜR DIE JAPONAISMASSE Eiklar, Zucker und Salz in einer fettfreien Schüssel steif schlagen. Mandeln und Zimt vorsichtig unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und mit einer Winkelpalette glatt streichen. Auf mittlerer Schiene etwa 20 Minuten hell backen.

Leicht abkühlen lassen, dann das Backpapier vorsichtig vom noch warmen Boden ziehen. Sollte er brechen, nicht verzweifeln, die Schichten können später ganz einfach zusammengesetzt werden. Nun den Boden längs in vier gleich breite Streifen schneiden.

FÜR DIE CREME 3 EL der Milch, Dotter und Stärke in einer kleinen Schüssel glatt rühren. Die Vanilleschote längs halbieren und das Mark mit einem kleinen, scharfen Messer auskratzen. Vanilleschote und Mark mit der restlichen Milch und dem Zucker in einem Topf aufkochen. Sobald die Milch zu kochen beginnt, 3 EL der heißen Milch zum Puddingansatz geben, um die Temperatur anzugleichen. Danach alles in den Topf geben und mit dem Schneebesen unter Rühren so lange kochen, bis der Pudding dicker zu werden beginnt. Das Nuss-Nougat in Würfel schneiden und in den Pudding rühren bzw. die Nuss-Nougat-Creme unter Rühren. Den Pudding in eine Schüssel geben und mit Frischhaltefolie abgedeckt abkühlen lassen (Folie und Pudding sollten sich berühren, damit sich keine Haut bildet).

Für 7 S

FÜR DIE JAP

160 g zimmer-
(von fünf-
mittelgroß

160 g Bac

1 Prise

160 g gemahle

1 Msp. gemah

FÜR DIE C

300 g Mi

3 Eidotter

40 g Speise

1 Vanillesc

150 g Backz

100 g Nuss-Noug

Nuss-Nougat-4

300 g Butte

ZUM FERTIGSTEL

1 EL Marillenmar

(S. 207)

20 g Wasser

100 g Staubzuc

25 g Zartbitterkave

100 g gehobelte Ma

Das Buch ist wunderschön bebildert und die Rezepte lesen sich alle so gut, dass man sich einmal durchs Buch naschen möchte. Wenn Torten nur nicht so aufwendig wären (ich bin da meistens zu faul und bleibe bei bodenständigem Küchenglück)... Lohnen wird es sich aber auf jeden Fall! Und zwischendurch halte ich mich an die bodenständigeren Naschereien.

Mir gefällt die „Wiener Zuckerbäckerei“ total gut. Sicherlich backe ich noch einiges daraus nach. Falls mein Himbeerkuchen nächstes Mal fotogen wird, gibt es hier auch das Rezept. Letztes Mal sanken mir leider alle gefrorenen Beeren bis zum Boden durch, weil ich nicht auf mein Bauchgefühl hörte und sie kurz mit Mehl bestäubte...



Himbeerkuchen

Bereits im 16. Jahrhundert wurden Himbeeren in den Gärten der Wiener Hofburg angebaut. Im Laufe der Zeit entwickelten sich zahlreiche Rezepte für Kuchen, Torten, Desserts, Marmeladen, Sirups, Eis und vieles mehr. Hier eines für einen schnellen Kuchen, der mit nur einer Rührschüssel auskommt. Anstelle von Himbeeren eignen sich auch Heidelbeeren, Brombeeren oder Stachelbeeren, Kirschen, Pfirsiche, Marillen oder Pflaumen.

Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Eine Kastenform (etwa 10 x 30 cm) mit Butter ausstreichen und mit Backpapier auskleiden.

FÜR DEN TEIG Butter, Salz, Zucker, Zitronenschale und Vanillemark in der Küchenmaschine mit dem Schneebesen 5 Minuten schaumig rühren. Eier nach und nach hinzufügen und gut unterrühren. Mehl und Backpulver sieben und abwechselnd mit der Buttermilch in den Teig rühren, bis keine trockenen Stellen mehr zu sehen sind.

Den Teig gleichmäßig in die vorbereitete Kastenform geben und glatt streichen. Die Himbeeren darauf verteilen und sachte in den Teig drücken. Auf mittlerer Schiene 50–60 Minuten goldgelb backen (Stäbchenprobe).

Den Kuchen etwa 15 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann mithilfe des Backpapiers aus der Form heben und auf einem Kuchengitter abkühlen lassen und nach Wunsch mit Staubzucker bestreut servieren.

Für 1 Kuchen

FÜR DEN RÜHRTEIG

- 170g zimmerwarme Butter, plus mehr für die Form
- 1 Prise Salz
- 170g Zucker
- fein abgeriebene Schale von ½ Bio-Zitrone
- Mark von 1 Vanilleschote
- 4 zimmerwarme Eier (M)
- 220g Weizenmehl (universal/Type 405)
- 10g Weinsteinbackpulver
- 150g Buttermilch
- 250g Himbeeren
- Staubzucker zum Bestreuen (optional)

KUCHEN & TARTES

*Himbeerkuchen
1/2 kg Mehl, 150g Butter, 5 Eier, 170g Zucker, 1 Prise Salz, 170g Zucker, 1 Bio-Zitrone, 1 Vanilleschote, 4 Eier, 220g Mehl, 10g Backpulver, 150g Buttermilch, 250g Himbeeren, Staubzucker zum Bestreuen*

Ich wünsche euch genauso viel Spaß mit diesem schönen Backbuch aus dem DK Verlag und viele genussvolle Momente beim Nachbacken und Vernaschen!

Eure Judith

Bernadette Wörndl

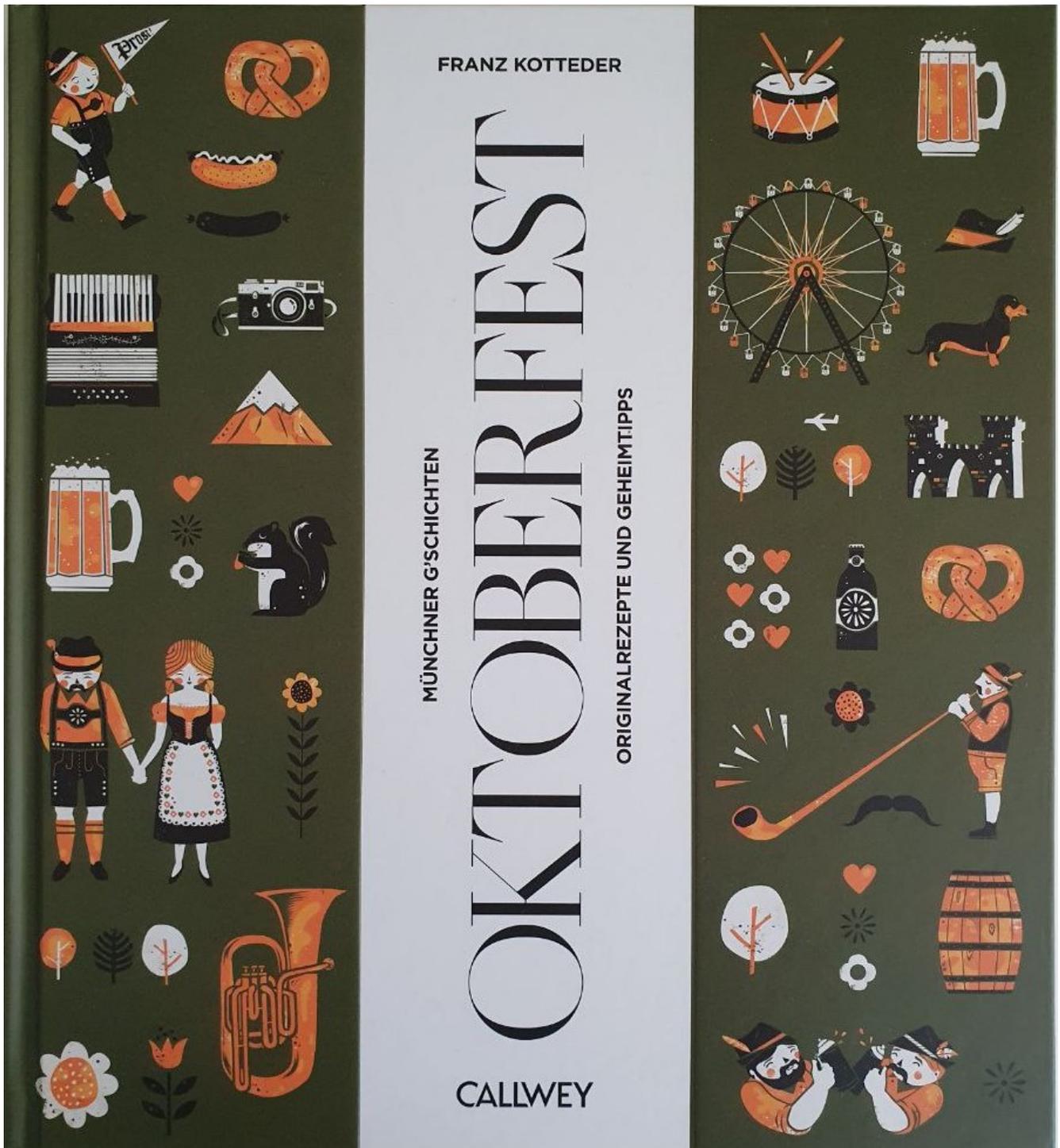
„[Wiener Zuckerbäckerei](#)“

[Süße Klassiker und wiederentdeckte Schätze. 75 Rezepte aus dem Fundus einer Zuckerbäckerin im Wien der Goldenen Zwanziger“](#)

29,95 Euro

ISBN 978-3-8310-4857-1

**Buchvorstellung: „Münchner
G'schichten. Oktoberfest.
Originalrezepte und
Geheimtipps“**



Heute gibt es ein etwas anderes Lesefutter. Wir tauchen ein in jahrhundertealte Kultur, genauer gesagt Bier- und Feierkultur.

Pünktlich zum Herannahen des weltgrößten Bierfestes erschien vor einigen Wochen das Buch über die „Wiesn“ von Franz Kotteder mit Münchner G'schichten, Originalrezepten und Geheimtipps rund ums Oktoberfest.

BUDEN STANDL

Die kleinen Stände und Buden sind das Salz in der Suppe, hier kann man durchaus einige Entdeckungen machen ... wenn man sie ihnen findet - oder wiederfindet. Denn für die Kleinen gilt: Jeder darf mal in die erste Reihe, in die Wirtsbudenstraße. Und kommt im Jahr darauf vielleicht wieder an eine der seitlichen Schaustellerstraßen. Es soll ja schließlich gerecht zugehen.



ALTBAYERISCHER SCHIESSSTAND

Von Anfang an war die Wiesn auch ein Schützenfest, die Schützen kamen von nah und fern, um sich hier in ihrer Kunst zu messen. Nicht nur das Schützen-Festzelt und das Armbrustschützenzelt künden bis heute davon, sondern auch die zahlreichen Schießbuden, die auf dem Festgelände stehen. Zur Tradition gehört eben auch, dass angeheiratete Burschen ihrer Angebeteten eine Rose schießen oder - wenn es sich um eher praktisch veranlagte Naturen handelt - einen Schraubenzieher. Das Schießen auf bunte Kunstblumen und andere Aufmerksamkeit kam aber erst vor knapp hundert Jahren in Mode, anfangs zielte man in den Schießbuden auf kleine Objekte aus Ton, sogenannte „Scherben“ - Sterne, Tabakspfeifen, Tierfiguren oder kleine Zielscheiben. Seit den 1870er Jahren ist das auf dem Oktoberfest nachweisbar. Und den letzten Stand, auf dem man noch wie einst auf Tonobjekte zielen kann, betreibt Ursula-Josefine Steinker. Ihr „Altbairisches Scherbenschießen“ findet sich meist in einer der Schaustellerstraßen.



HERZERL-MALEREI

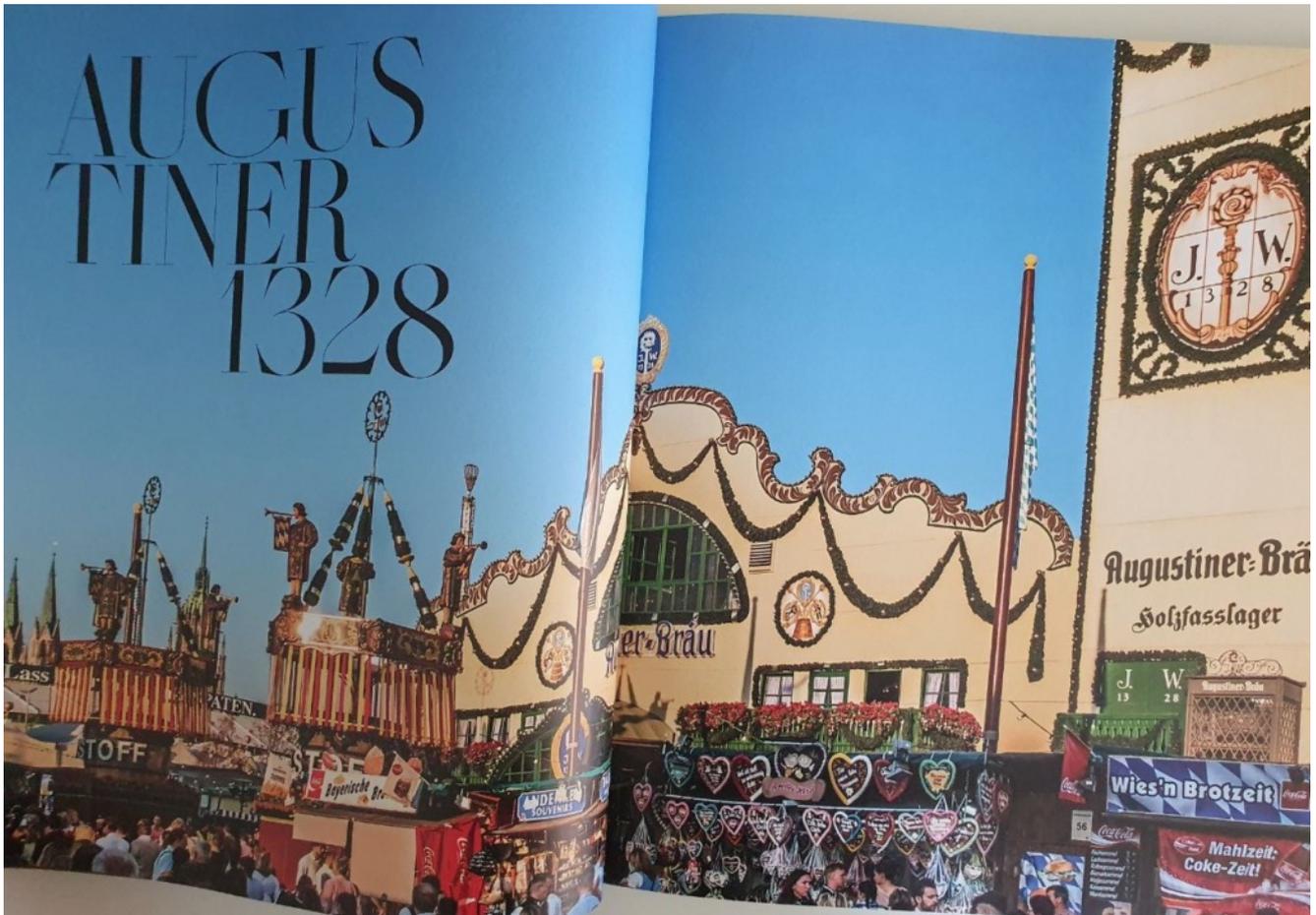
Es soll schon eine Dame zu ihren gekommen und ihren unten gewordenen Lebensgefährten ein H Aufschrieb „Ja zur Hölle“ haben wollte, was vorstehenden Achterbahnfahrt und weil der fe allzu offensiv mit einer anderen gefürter hakti Herrensängerin: „Nach ein, zwei Männer! Traue Dir mit Schifferl mit seinem Herzerlstand genügte Anlaufstation. Er bemalt Lebkuchenherzen schon eine halbe Stunde nach der Bestellung ab den Am liebsten sind ihm natürlich die Lebkuchen die Antwort auf Lebkuchen bannen darf. „Ja, Schifferl und seine Familie sind ganzjährig mit beschäftigt und beschriftet auch für Firmenfeiern re Anlässe. (www.lebkuchenherzen-bestellen.de)



Als in Bad Dürkheim geborene Pfälzerin kenne ich diesen Ausnahmezustand, in den eine Stadt in diesen Wochen gerät, sehr gut. In Bad Dürkheim steht nicht nur das weltgrößte Weinfass, sondern es wird auch das Pendant zum Oktoberfest, das weltgrößte Weinfest namens „Wurstmarkt“ gefeiert. Da fühle ich mich kulinarisch mehr zuhause, denn Bier habe ich mir seit dem Studium irgendwie völlig abgewöhnt, bis auf vielleicht ein Radler im Jahr. Wein ist mehr mein Ding.

Da ich aber total gerne in München bin, die bayerische Kultur (und Küche) sehr mag, finde ich auch die Geschichte des Oktoberfests spannend. Als (Kunst)Historikerin allemal und wenn ich mir diese wahnsinnige Logistik eines solchen Festes vorstelle und die ganzen Geschichten, die sich da verstecken - sei es bei den Schaustellern, den Wirten, den Musikern, von den Gästen ganz zu schweigen - dann gibt es da jede Menge zu

erzählen und zu erfahren.



Fun-Fact

Was ich bisher nicht wusste: auf dem Oktoberfest gibt es nicht nur Bier, sondern auch ein Weinzelt (sehr vernünftig!)! Und ein Kaffeezelt (auch sehr vernünftig!).

Aber schauen wir mal ins Buch.

8
DAS
OKTOBERFEST
 MÜNCHENS WICHTIGSTER
 AUSNAHMEZUSTAND 10
 DAS FEST DES BIERES 12
 LAGEPLAN 16



18
AUGUSTINER
 AUGUSTINER FESTZELT 22
 FISCHER VRONI 26
 AMMER HÜHNER- UND
 ENTENBRATEREI 30
 ZUR BRATWURST 34

38
WIESN-MUSIK
 JOSEF MENZL 40

44
LÖWENBRÄU
 LÖWENBRÄU-FESTZELT 48
 SCHÜTZENFESTZELT 52
 HOCHREITERS HAXNBRATEREI 56
 KALBSBRATEREI 60

64
TRACHT

66
SPATEN
 SCHOTTENHAMEL
 FESTHALLE 70
 OCHSENBRATEREI 74
 MARSTALL FESTZELT 78
 GLÖCKLE-WIRT 82
 WIRTSHAUS IM SCHICHTL 86
 GOLDENER HAHN 90
 WILDSTUBEN 94

94
FAHRGESCHÄFTE
& SCHAUSTELLER
 YVONNE HECKL 100

102
HACKER-
PSCHORR
 HACKER-FESTZELT 106
 PSCHORR-BRÄUROS 110
 ENTEN- UND
 HÜHNERBRATEREI HEIMER 114
 ENTEN- UND HÜHNER-
 BRATEREI POSCHNER 118

122
BUDEN
& STANDL

126
HOFBRÄU
 HOFBRÄU FESTZELT 130

134
AFTER-WIESN

136
PAULANER
 PAULANER FESTZELT 140
 ARMBRUSTSCHÜTZENZELT 144
 KUFFLERS WEINZELT 148
 KÄFER WIESN-SCHÄNKE 152
 MÜNCHNER KNÖDELEI 156
 MÜNCHNER STUBN FESTZELT 160
 HEINZ WURST-UND
 HÜHNERBRATEREI 164
 METZGER STUBN 168



172
KLEINES
BAIRISCH-ABC

174
KAFFEEZELTE
 CAFÉ KASIERSTMARRN 178
 BODO'S CAFÉZELT &
 COCKTAILBAR 182
 CAFÉ THERES 186
 SCHIEBL'S KAFFEEHAFERL 190
 WIESN-GUGLHUPF 194

198
ALTERNATIVEN
ZUR WIESN



200
OIDE WIESN
 FESTZELT TRADITION 204
 HERZKASPERL-FESTZELT 208
 SCHÜTZENLISL 212

216
WELCHES ZELT FÜR
WELCHEN TYP?

220
REZEPTREGISTER

224
IMPRESSUM

Inhalt

Das Buch ist ein richtiger Schmöker, in dem man sich treiben lassen kann. Seiten über die verschiedenen Festzelte und

Brauereien wechseln sich ab mit historischen Einblicken, köstlichen Wiesn-Rezepten, Infos über die Wiesn-Musik oder die Fahrgeschäfte und Schausteller, und und und.



Kostprobe?

Natürlich gibt es die Wiesn-Klassiker wie „Knusprig gebratenes Bio-Hendl nach Ammers Art“, „Ofenfrischen Krustenbraten“ mit Knödeln, oder „Schweinshaxe“. Aber obwohl Fleisch definitiv dominiert, gibt es auch was für Fischliebhaber und Vegetarier, zum Beispiel „Hechtenkraut“ (Auflauf mit Hecht, Sauerkraut, Kartoffeln und Sahnesauce), „Obazda“, „Kaspresknödel“ (Knödel aus Quark, Brot und Käse) und „Spinatknödel“.

Auch die Naschkatzen kommen natürlich auf ihre Kosten. Da wäre „Kaiserschmarrn“, „Apfelkücherl“ (mein Favorit in Bayern – ich liiiieebe Apfelkücherl!) oder „Zucchini-Zimt-Guglhupf“.



Ich kann euch sagen, es sieht alles so unfassbar köstlich aus! Da freue ich mich gleich noch mehr auf meinen kleinen Urlaub in Oberbayern im September!

Das Buch ist in bewährter Callwey-Manier wunderschön gestaltet. Kleine Illustrationen lockern die Seiten auf, die Fotos zu den Rezepten sind klasse und die Texte des Autors lassen einen eintauchen in den Kosmos des Fests.

Mir macht das Buch einfach Spaß. Es vermittelt auf lockere Art

viel Hintergrundwissen, sicherlich nicht nur für „Fachfremde“. Auch treue Wiesn-Gänger dürften hier viel lernen.



Von mir gibt es eine absolute Lese-Empfehlung und euch wünsche ich viel Freude beim Schmökern, Nachkochen – und vielleicht ja auch Feiern!

Alles Liebe,

eure Judith

Franz Kotteder

Oktoberfest – Münchner G'schichten, Originalrezepte und Geheimtipps

Callwey Verlag

ISBN: 978-3-7667-2731-2

Gebunden, 45 Euro

Buchvorstellung: „Da hast du den Salat“ von Emily Ezekiel



Zeit für Lesefutter! Heute gibt es das perfekte Sommer-Kochbuch – wobei die Küche auch öfter mal kalt bleibt, denn es dreht sich alles um Salate.

Als Kind mochte ich keinen Salat (meine armen Eltern!), aber mittlerweile bin ich ein wahres Salatmonster – Salat in allen möglichen Varianten geht einfach immer!

Umso mehr habe ich mich gefreut, an der deutschen Ausgabe dieses tollen Buchs mitwirken zu können. Das Buch „[Da hast du den Salat](#)“ erschien vor ein, zwei Wochen im Callwey Verlag und enthält „köstliche Rezepte für jeden Tag“. Ich finde, es ist wunderschön geworden – und macht großen Appetit, zumal etwas Leichtes, Gesundes an heißen Sommertagen perfekt ist.

Aber schauen wir mal ins Buch...

Inhalt

..

Grundlagen & Ausstattung 6

Frühling 11

..... Frühlingssalat zum Teilen **33**

..... Salat im Glas **46**

Sommer 55

..... Sommersalat zum Teilen **73**

..... Salat im Glas **92**

Herbst 103

..... Salat im Glas **132**

..... Herbstsalat zum Teilen **135**

Winter 147

..... Wintersalat zum Teilen **163**

..... Salat im Glas **176**

Dressings, Eingelegtes, Toppings & Öle 185

Register 204

Die Gliederung richtet sich nach den vier Jahreszeiten.

Nach einigen Worten zu Basisvorräten, Küchenausstattung und Lagerung von Obst und Gemüse folgen bunte, kreative Salate für den Frühling, Sommer, Herbst und Winter, jeweils mit saisonalen Zutaten für maximale Frische und Nachhaltigkeit.



Zum Schluss gibt es noch ein Kapitel mit Basis-Rezepten wie Dressings, Ölen, Eingelegtem und Toppings.



Jedes Salat-Rezept nimmt eine Doppelseite ein und ist sehr schön bebildert. Die Anleitungen sind übersichtlich, sogar Vorbereitungs- und Kochzeit sind angegeben. Oft gibt es Tipps, wie man das Rezept veganisieren kann. Oder man erfährt, wie man Reste am besten aufbewahrt.

Thematisch ist für jeden etwas dabei: Ob Fisch, Fleisch, vegetarisch oder eben vegan – jeder dürfte fündig werden. Sogar süße Salate mit Früchten sind vorhanden oder Salate für größere Runden, wenn man Gäste oder eine große Familie hat.

Manche Rezepte sind recht „exotisch“ mit Gewürzen aus der Levante oder asiatischem Touch, manche sehr „europäisch“ mit Zutaten, die alle regional erhältlich sein dürften.



Kostprobe?

Lecker und leicht (und toll als Resteverwertung) klingt der „Smashed Cucumber-Salat“ mit Gurke, Reis, Sprossen und Chili-Öl. Sommerlaune kommt sicher auch beim „Melonen-Prosciutto-Salat mit Pangrattato & Zitrus-Dressing“ auf.

Köstlich finde ich auch die Aromen-Mischung des „Birnen-Chicorée-Salats mit Gorgonzola, Haselnüssen & Chili-Dressing“ oder des „Zitronigen Grünkohl-Thunfisch-Salats mit Ei & Pecorino“.



Ich hoffe, ihr habt jetzt Appetit bekommen! Ich werde sicher einige Rezepte aus diesem Buch ausprobieren. Sicherlich wird es in meiner Sammlung zu einem meiner Favoriten werden.

Euch viel Spaß beim Schmökern, Nachkochen und Genießen!

Eure Judith

Emily Ezekiel:

„Da hast du den Salat. Köstliche Rezepte für jeden Tag“

Callwey Verlag

Gebunden, 22 Euro

ISBN: 978-3-7667-2730-5