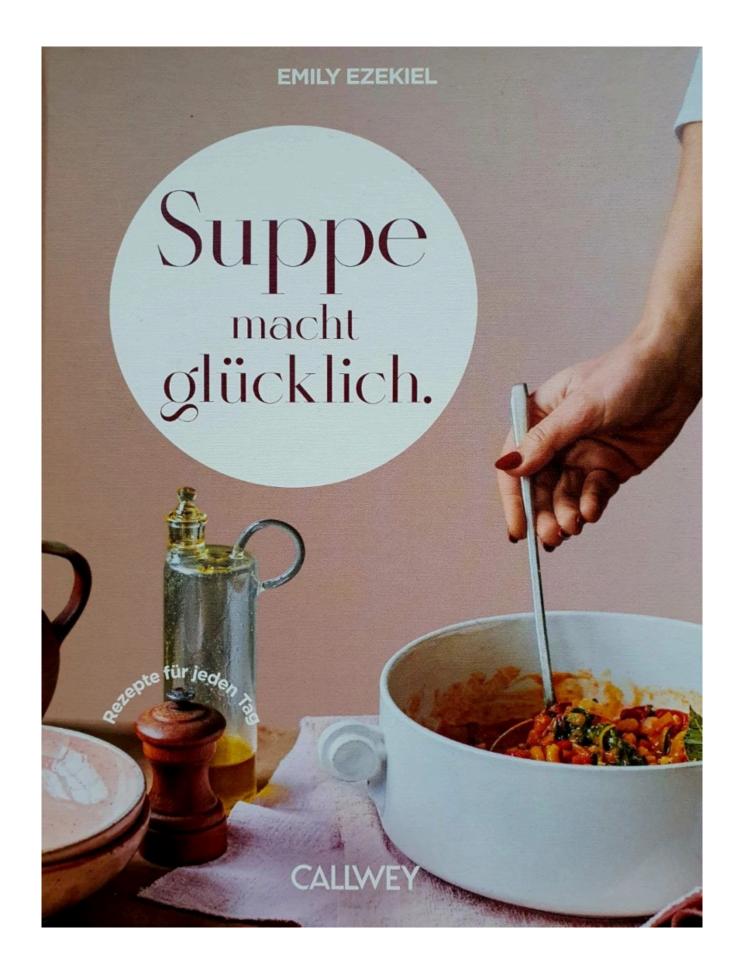
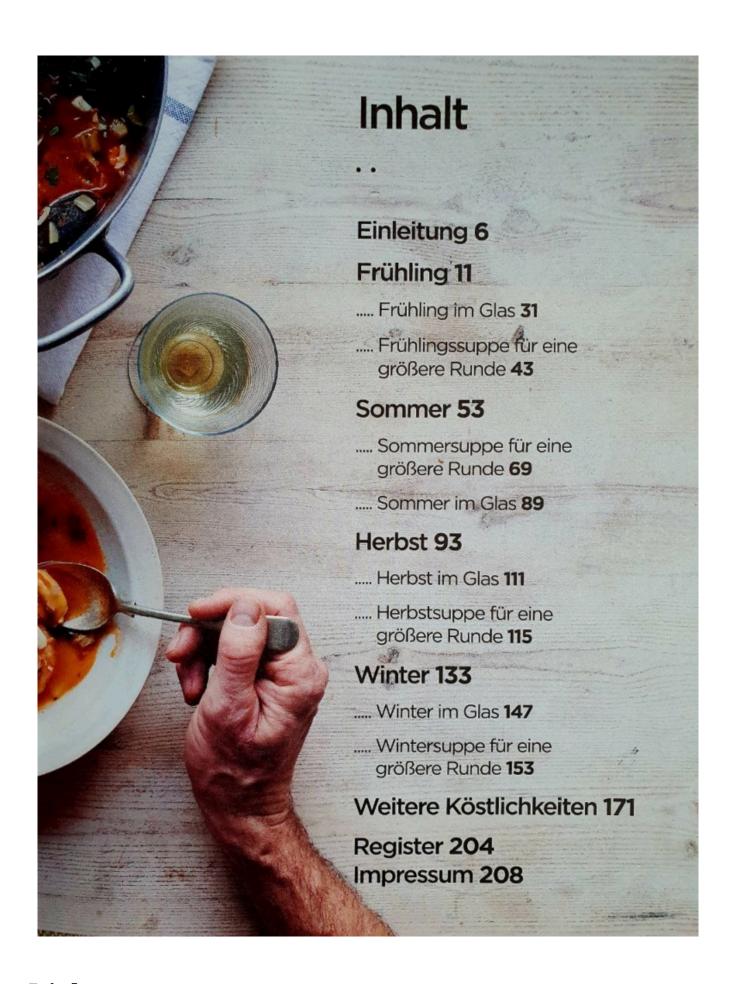
Buchvorstellung: "Suppe macht glücklich." von Emily Ezekiel (Callwey Verlag)



Zeit für Lesefutter! Im Frühjahr erscheinen ja immer viele neue Bücher — passend zur Buchmesse in Leipzig Ende März — und natürlich trudelten auch bei mir einige Bücher ein, an denen ich mitgewirkt habe. Zum Beispiel "Suppe macht glücklich." von Emily Ezekiel, von der ich letztes Jahr schon "Da hast du den Salat" vorgestellt hatte.

Wie schon das Salat-Buch finde ich auch das Suppen-Buch absolut großartig! Tolle, vielfältige Rezpte für alle Jahreszeiten, appetitliche Bilder, schöne Grafik.

Aber werfen wir mal einen Blick ins Buch:



Inhalt

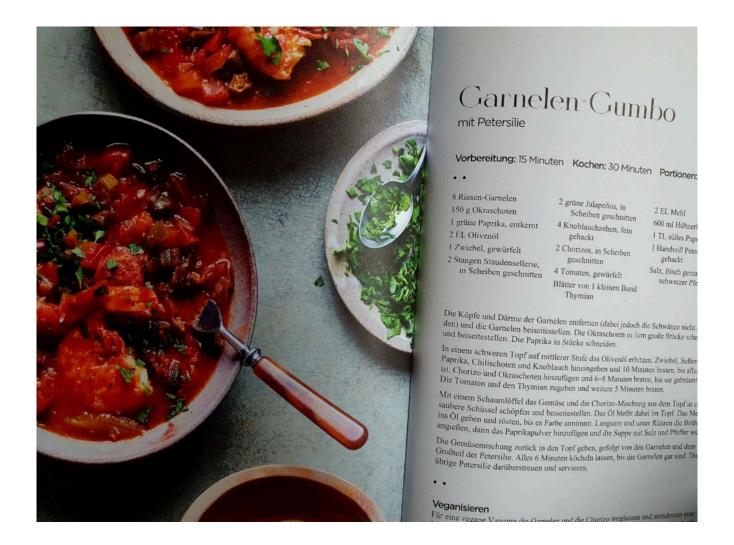
Das Buch gliedert sich in vier Rezept-Kapitel, dazu kommen Einleitung, ein Kapitel mit Grundrezepten zu Brühen, Broten, Saucen und Ölen, sowie Register und Impressum.

In jedem Rezept-Kapitel gibt es eine jahreszeitliche Suppe im Glas, die sich leicht mitnehmen lässt, und eine Suppe für eine größere Runde.

Die Aufmacherseiten bieten eine illustrierte Übersicht über das jeweilige Gemüse der Saison.

Die Rezepte sind übersichtlich und verfügen über präzise Angaben zu Vorbereitungs- sowie Kochzeit. Außerdem gibt es Tipps, wie man das Rezept veganisieren kann oder wie man Reste am besten aufbewahrt.

Viele Rezepte sind vegetarisch, aber es gibt auch welche mit Fisch/Meeresfrüchten und Fleisch. Für jeden ist also etwas dabei. Bei vielen Rezepten findet man Vorschläge, wie man sie vegan abwandeln kann.



Kostprobe?

Fast jede Suppe würde ich ausprobieren! Aber besonders spannend finde ich die "Maiscremesuppe mit Korianderöl & Jalapeños", "Hühner-Laksa mit Zuckerschoten" und "Koreanische Kimchi-Suppe mit Tofu & geröstetem Sesam".

Auf jeden Fall ausprobieren werde ich auch die "Schnellen Joghurt-Fladenbrote" und die "Simplen Quesadillas" mit Frühlingszwiebel und Jalapeños, das klingt so wunderbar herzhaft.



Ich finde das Buch rundum gelungen und werde es sicher noch oft in die Hand nehmen, darin schmökern und Rezepte nachkochen. Diese Suppen will man definitiv auslöffeln!

Hoffentlich begeistert es euch genauso sehr!

Viel Spaß beim Blättern, Kochen und Genießen!

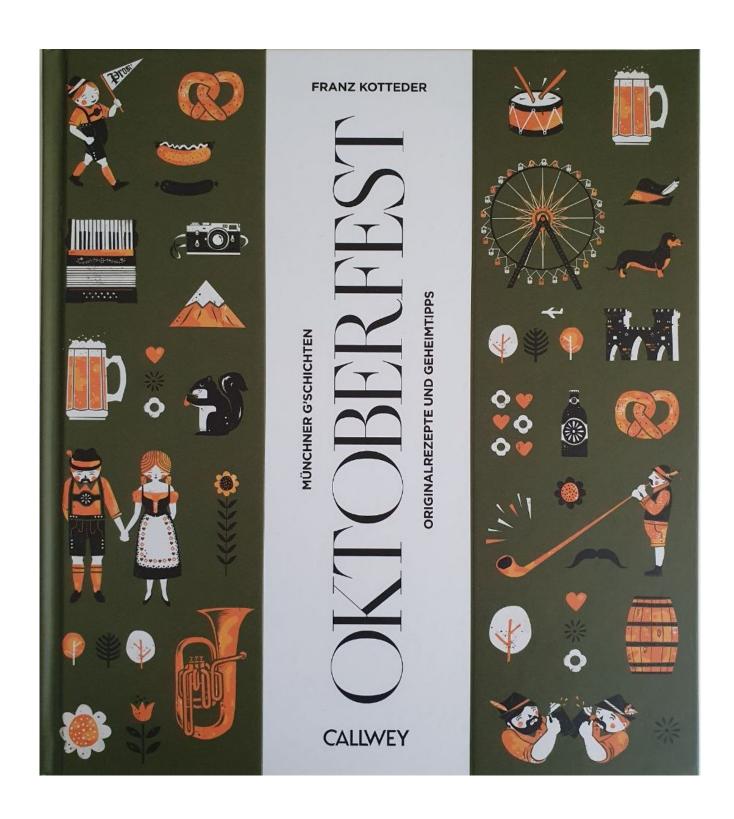
Eure Judith



Emily Ezekiel "Suppe macht glücklich." Callwey Verlag ISBN 978-3-7667-2754-1 Gebunden, 208 Seiten, 22 Euro

Buchvorstellung: "Münchner G'schichten. Oktoberfest. Originalrezepte und

Geheimtipps"



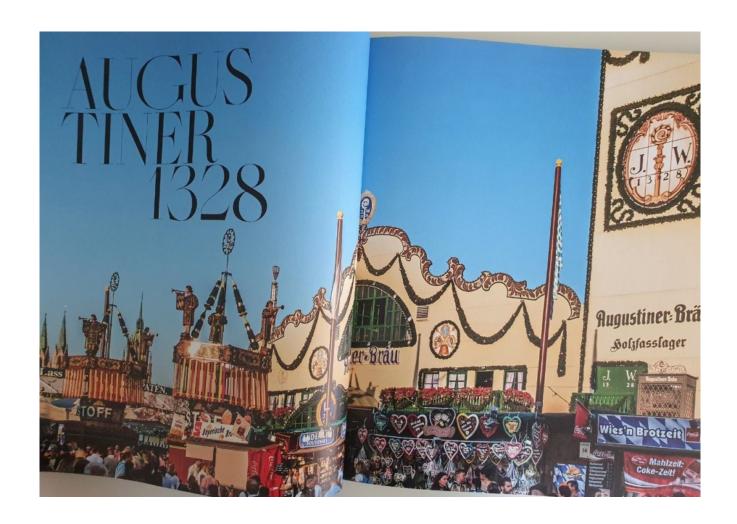
Heute gibt es ein etwas anderes Lesefutter. Wir tauchen ein in jahrhundertealte Kultur, genauer gesagt Bier- und Feierkultur.

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.



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.





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

102 HACKER-PSCHORR

YVONNE HECKL 100

HACKER-FESTZELT 106
PSCHORR-BRÄUROSL 110
ENTEN- UND
HÜHNERBRATEREI HEIMER 114
ENTEN- UND HÜHNERBRATEREI 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 KASIERSCHMARRN 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

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", "Kaspressknödel" (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 liiieeebe 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

<u>Buchvorstellung: Pasta ti</u> <u>amo!</u>



Heute

möchte ich euch mein neuestes Buch-Baby vorstellen, das am 16. März bei Callwey erschienen ist: Pasta ti amo!

Nachdem Risotto ti amo! (das ich letztes Jahr übersetzt hatte) mit seiner außergewöhnlichen Grafik und den großartigen Rezepten so schön wurde und auch so gut ankam, wollten wir dieses Konzept fortführen und selbst ein weiteres Buch konzipieren.

Ein geschlagenes Jahr lang haben wir Rezepte, Fotos und Kurzbiografien von Köchen aus aller Welt dafür gesammelt. In der Neuerscheinung dreht sich in 101 Rezepten wieder alles um das eine - um Pasta.

Pasta macht glücklich

Pasta ist sicherlich das am besten in die deutsche Küchen integrierte ausländische Gericht. Viele Deutsche nehmen sie vermutlich gar nicht mehr unbedingt als "italienisch" wahr, so selbstverständlich wird Pasta in zahllosen Familien seit Jahrzehnten zubereitet. Natürlich gibt es auch typisch deutsche Nudeln - vor allem in der traditionellen Küche Badensie sind nicht wegzudenken. Württembergs Unsere Liebesgeschichte mit italienischem Essen und Pasta im Besonderen begann jedoch in den 1950er Jahren, als viele italienische Gastarbeiter zu uns nach Deutschland kamen, aber auch immer mehr Deutsche über die Alpen in den Urlaub fuhren und dort erste Erfahrungen mit der italienischen Küche Heute ist Pasta für die meisten nicht mehr machten. wegzudenken. Einfache Spaghetti mit Tomatensoße - welches Kind liebt sie nicht? Und wenn wir in meiner Kindheit vor unseren Tellern mit dampfender Pasta saßen, pflegte meine Mutter oft machen glücklich". "Nudeln z u sagen:



In diesem Buch sollte für jeden Geschmack und Anlass etwas zu finden sein: einfache und schnelle Gerichte mit Pasta aus Hartweizengrieß, einfach selbstgemachte Nudeln mit köstlichen Soßen oder aber zahlreiche gefüllte Varianten mit bekannten oder auch neuen Zutaten, für die sich jede Minute der Zubereitung lohnt.

Eigentlich hatten wir auch ein kleines "Behind the scenes/Hinter den Kulissen" für das Buch im Kopf, das wir aber leider nicht mehr einbauen konnten. Aber ich denke, man bekommt dadurch einen guten Eindruck in das Projekt, das mich das ganze 2019 hindurch begleitete.



Pasta ti amo! in Zahlen

12 Monate brauchte es, um das Buchprojekt "Pasta ti amo!" fertig zu stellen — ziemlich genau 365 Tage, in denen…

...160 E-Mails zwischen Bettina (Verlag) und mir (Autorin) hin und her gingen, um das Projekt zu planen, Details abzustimmen und Dokumente auszutauschen

…fleißige Praktikantinnen im Callwey Verlag 35 verschiedene Listen mit Restaurants und Köchen auf allen Kontinenten recherchierten

…wir 1141 E-Mails in alle Welt versendeten, um Köche für unser Projekt zu begeistern, schließlich 100 Rezepte auszuwählen und das benötigte Material (Rezepte, Fotos, Texte) zusammen zu tragen

…sich Grafikerin Daniela Petrini und ich **26 E-Mails** schickten, um Kürzungen einzuarbeiten, Details abzustimmen, fehlende Fotos nachzureichen und letzte Fehler auszumerzen

...alle Beteiligten zahllose Stunden am PC verbrachten, um E-

Mails zu bearbeiten, Rezepte und Texte (aus insgesamt 5 Sprachen) zu übersetzen und zu formatieren, Fotos zu bearbeiten und das Buch grafisch umzusetzen Nun ist es geschafft – 1 neues Kochbuch für alle Pastaliebhaber wurde geboren.

- Rezepte aus 20 Ländern (Italien, Deutschland, Niederlande, Kroatien, Ungarn, Slovenien, Spanien, Schweiz, Rumänien, Österreich, Lettland, Großbritannien, Russland, China, Indien, Japan, Thailand, USA, Marokko, Südafrika) und 4 Kontinenten sind darin enthalten
- 391 x kommt das Wort Pasta in "Pasta ti amo!" vor



Ich hoffe, beim Betrachten der wunderschönen Fotos und beim Schmökern der köstlichen Rezepte werden viele Leser inspiriert sein und Lust bekommen, Pasta auch einmal selbst herzustellen – oder auch nur neue Formen, Soßen und Geschmackskombinationen auszuprobieren.

In diesen schwierigen Zeiten, in denen viele von euch die

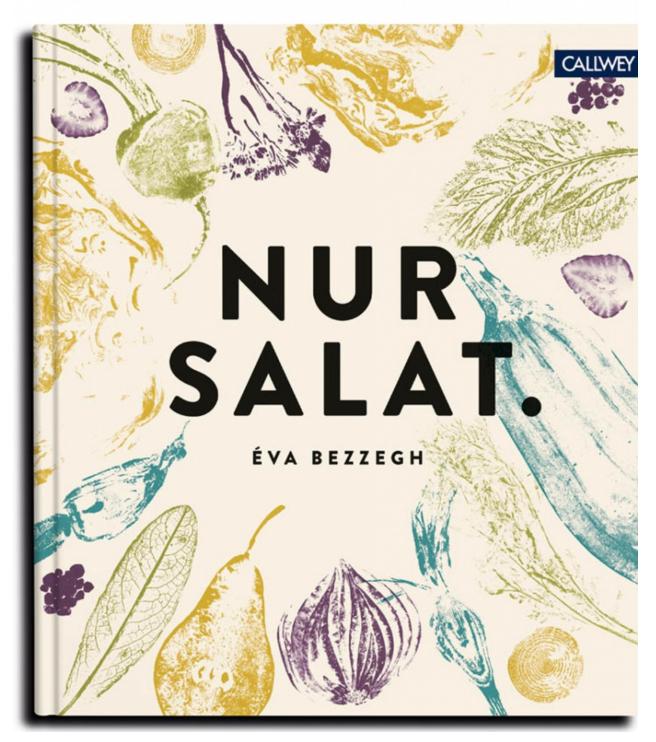
meiste Zeit zuhause verbringen, kann es meiner Meinung nach gar nicht genug Schönes geben, das uns ablenkt oder unser Leben lebendig und genussvoll macht. Lasst uns also gegen unsere ganz persönliche Corona-Krise ankochen und -backen – vielleicht ja mit selbst gemachter Pasta?

In diesem Sinne: Habt genussvolle Tage und macht es euch (erst recht) schön!

#StayInTheKitchenAndCook #PastaMachtGlücklich
#EsWirdAllesGut

Eure Judith

<u>Buchrezension: "Nur Salat."</u> <u>von Éva Bezzegh</u>



Heute möchte ich euch eine neue große Liebe in meiner Kochbuchsammlung vorstellen: "Nur Salat." von Éva Bezzegh aus dem Callwey Verlag. In dieses Buch habe ich mich sofort verliebt, als es bei mir ankam!



Beim Lesen der Einleitung fühle ich mich in meine Kindheit zurück versetzt. Die Autorin beschreibt, wie sie als Kind missmutig vor ihren Salaten saß und ihre Mutter schier verzweifelte. Eine schlechte Esserin war ich im Gegensatz zu ihr zwar nie (auch wenn ich als Kind kein Gramm Fett am Körper hatte), aber mit Salat stand ich auch auf Kriegsfuß.

Heute hat sich das grundlegend geändert und ich bin froh, dass das bei Éva Bezzegh auch so war, denn ihre kreativen, bunten und am saisonalen Angebot ausgerichteten Salatideen für jeden Monat machen große Lust, sich durch das ganze Buch zu futtern.



Aufbau & Inhalt

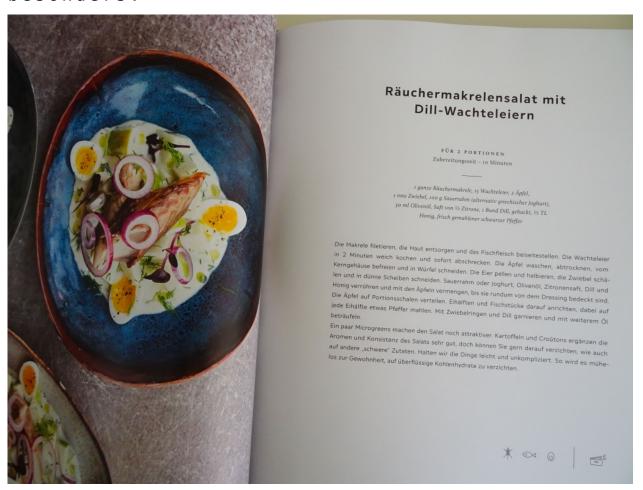
Nach Einleitung und Vorwort werden Piktogramme erklärt, dann folgen einige Seiten über Salatsorten, diverse Zutaten sowie "hilfreiche Ideen" zu Einkauf, Zubereitung und Abfall und Resten.

Grundsätzlich ist das Buch in 12 Kapitel gegliedert. Zu jedem Monat gibt es eine kurze Einleitung und dann Rezepte, deren Zutaten in dieser Zeit (regional) erhältlich sind.

Die Rezepte stehen auf Doppelseiten und sind wunderschön bebildert. Die Zutaten sind übersichtlich gelistet und die Anleitungen klar und möglichst knapp gehalten.

Am Ende der Seite verraten entsprechende Piktogramme, ob der Salat beispielsweise laktosefrei ist, Fisch oder Eier enthält oder "gut vorzubereiten" ist.

Zum Schluss gibt es natürlich ein Register und den Dank der Autorin. Hier erfährt man auch etwas über die Entstehung der deutschen Übersetzung: Eher zufällig kam die Autorin auf die Buchmesse Frankfurt und ihr Buch dort in die Hände von Frau Jaumann vom Callwey Verlag, die es gar nicht mehr aus den Händen legen wollte. Der Rest ist Geschichte. Solche persönlichen Geschichten hinter einem Buch mag ich ganz besonders.



Kostprobe?

Fast jeder Salat klingt absolut köstlich und ich könnte mich gar nicht entscheiden, was ich zuerst probieren möchte. Gut, dass man sich an den Monaten und dem regionalen Angebot ein bisschen orientieren kann.

Sehr verlockend klingen der Röstkarotten-Dattel-Salat mit Rucola, der Couscoussalat mit gegrilltem Lachs, getrockneten Aprikosen und Orange oder der Salat mit gebratenem Radicchio und Chicorée, Gorgonzola und Kirsche.

Schön finde ich auch, dass manche Salate nicht roh und kalt, sondern auch mal lauwarm oder warm sind und dass für absolut jeden Geschmack etwas dabei ist. Die Basis ist nicht nur Grünzeug, sondern auch mal Fisch oder Fleisch, Bulgur oder



Brot.

Die Autorin versteht ihre Rezepte auch eher als Inspiration, an die man sich keinesfalls sklavisch halten muss, sondern man soll abenteuerlustig und fantasievoll kombinieren.

Für alle Salat-Fans oder die, die es werden wollen, ist dieses Buch das absolute Must-have! Jetzt, da Weihnachten vor der Tür steht, ist es zudem ein wunderbares Geschenk für Genussmenschen.

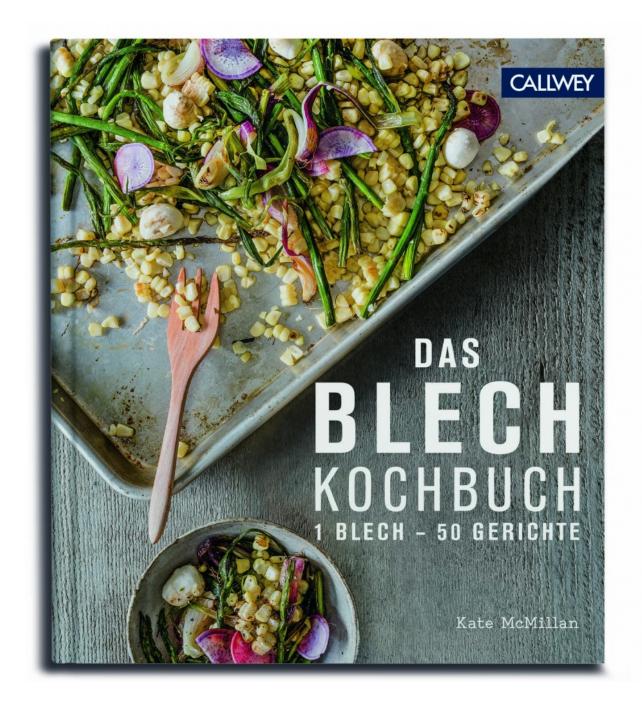
Ich hoffe, ihr seid nun neugierig auf dieses kleine Kunstwerk! Habt eine genussvolle Woche — vielleicht ja mal mit einem bunten Salat nach all den Plätzchen? ;) Eure Judith

"Nur Salat." von Éva Bezzegh Callwey Verlag Gebunden 320 Seiten ISBN: 978-3-7667-2442-7

39,95 Euro

** Dieser Beitrag enthält unbezahlte und unbeauftragte Werbung in Form einer Buchvorstellung und Verlinkung ** Das Foto des Covers wurde mir freundlicherweise vom Verlag zur Verfügung gestellt.

Buchrezension: "Das Blechkochbuch. 1 Blech — 50 Gerichte" von Kate McMillan (Callwey Verlag)



Heute stelle ich euch "Das Blechkochbuch. 1 Blech — 50 Gerichte" von Kate McMillan vor. Ich liebe ja Callwey-Bücher (und zwar nicht nur, weil ich für den Verlag arbeite)! Sie sind immer wunderschön gestaltet und bis ins kleinste Detail liebevoll durchdacht.

Das Konzept dieses Buchs finde ich persönlich super und einfach mal ganz anders. One pot-Gerichte gibt es viele, 1-Blech-Gerichte nicht. Auf dem Cover steht "Maximaler Genuss bei minimalem Aufwand. 50 Rezepte für Fleisch- und Fischliebhaber sowie für Vegetarier".

Vor allem in der kalten Jahreszeit, in der man gerne mal den Ofen anwirft, finde ich solche Blechgerichte absolut verlockend!



Inhal

t und Gliederung

Los geht es im Buch mit Basics. Die Vorteile dieser Zubereitungsart werden aufgeführt, danach gibt es Tipps für die Zubereitung und die Verwendung und Pflege der Bleche.



Gegliedert ist das Buch in drei Teile: Fleisch, Fisch & Meeresfrüchte und Gemüse.

Jedes Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Rezepte mit Seitenzahlen aufgeführt werden — so bekommt man gleich eine tolle Übersicht und kann gezielt nach Fleisch-/Fisch-/Gemüsesorten suchen oder das ansteuern, was einem ins Auge springt.

Die meisten Rezepte sind bebildert, so dass man oft eine Doppelseite pro Rezept hat. Die Rezepte selbst sind sehr übersichtlich gestaltet: Ein kurzer Text über die Besonderheiten des Gerichts oder mit Tipps und Alternativen, der Titel, am Seitenrand die Zutaten und die Arbeitsschritte mit Nummern in sinnvolle Absätze gegliedert.



Kostprobe gefällig?

Die Fotos machen definitiv Appetit auf fast alle Gericht im Buch! Zum Beispiel die Gefüllte Paprika nach mexikanischer Art mit Chili-Süßkartoffeln. Oder der Eichelkürbis mit Lammhackfleisch & Granatapfelkernen. Oder Fisch mit Fenchel, Zitronen & Chimichurri-Sauce. Auf jeden Fall ausprobieren möchte ich auch die Gefüllten Auberginen auf dreierlei Art.



Das Buch ist optisch schon mal ein Augenschmaus und ich bin sicher, da warten viele Gaumenfreuden darauf, ausprobiert zu werden! Ich freue mich schon aufs brutzeln. Und hoffe, ihr habt Lust bekommen, auch mal reinzublättern.

Habt eine genussvolle Woche!

Eure Judith

Kate McMillan
DAS BLECHKOCHBUCH
1 Blech — 50 Gerichte
2017. 112 Seiten, 64 Farbfotos
19 x 22,4 cm, gebunden
€ [D] 20,00 / € [A] 20,60 / sFr. 28,90

ISBN: 978-3-7667-2284-3

+ + Der Beitrag enthält unbezahlte/unbeauftragte Werbung in Form einer Produktnennung/Verlagsnennung/Buchvorstellung + +