

**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!



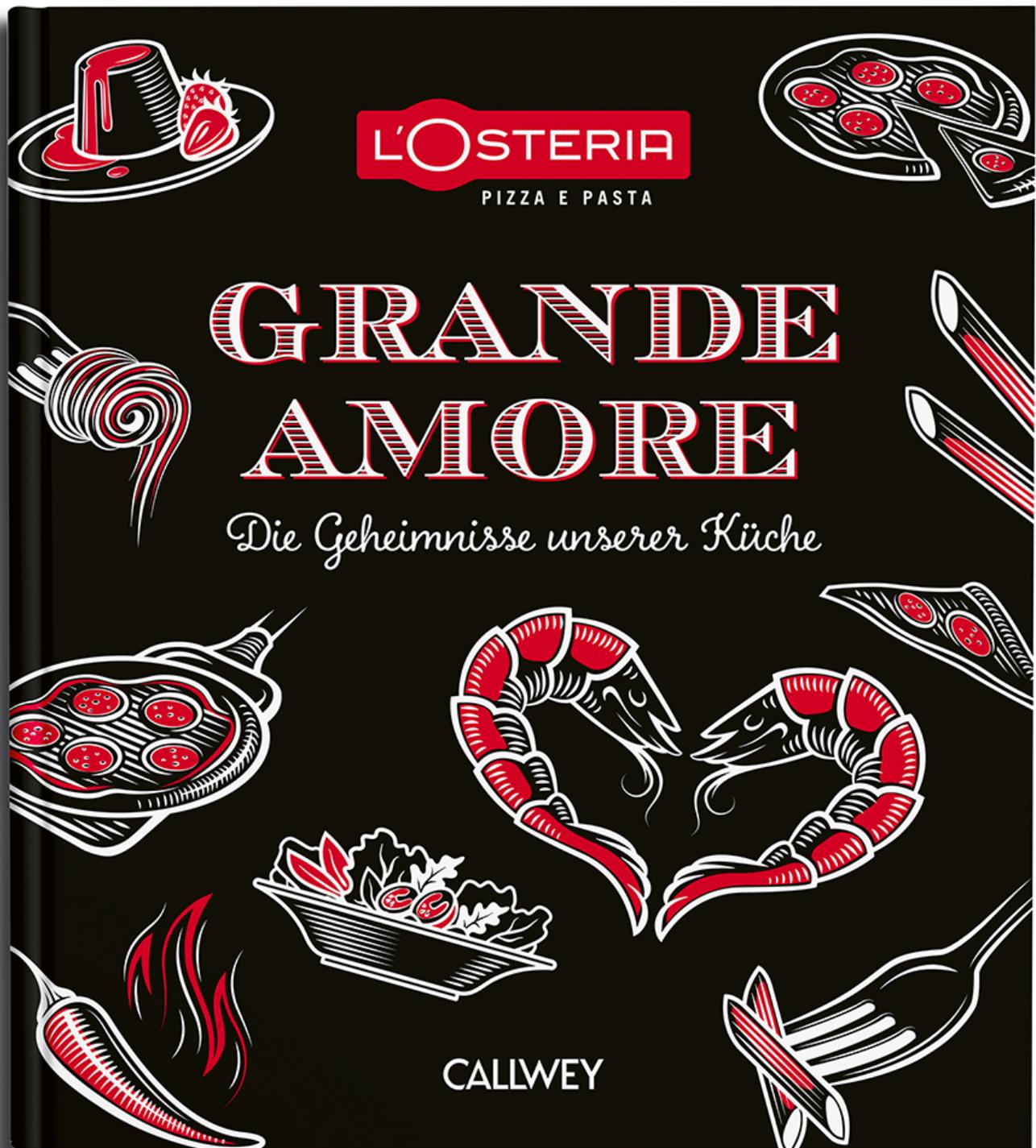
Bis dahin wünsche ich euch viel Spaß beim Schmökern und Nachbacken!

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 Dabba	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, Neapolitana, al Taglio, US-Style, Pinsa	130
Rezepte	
Pizza Salsiccia Fresca	132
Pizza Sgino del Meone	134
Pizza Mortadella	136
Pizza Bò (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: „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

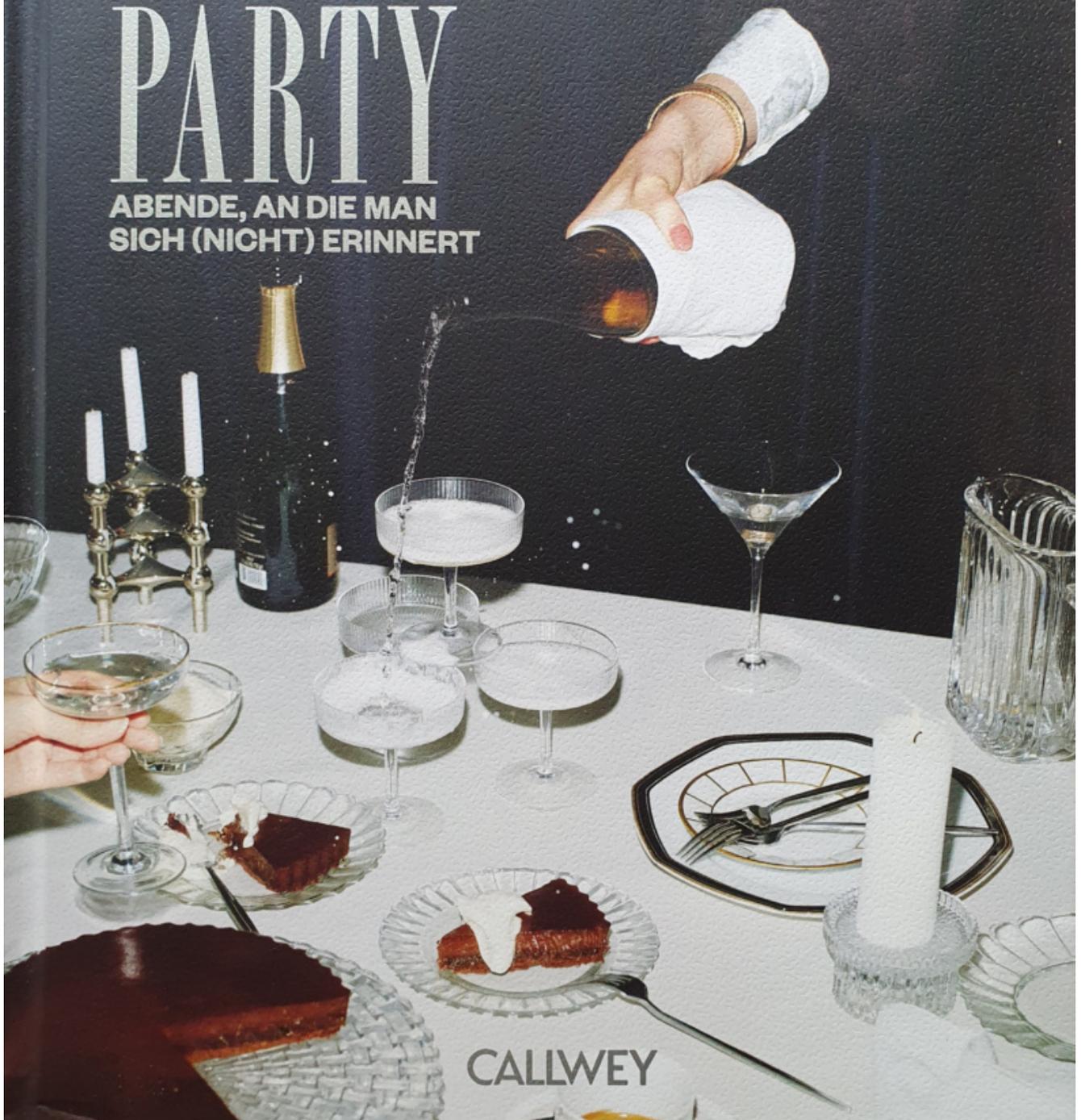
ISBN: 978-3-7667-2730-5

**Buchvorstellung: „Dinner
Party – Abende an die man
sich (nicht) erinnert“ von
Martin Benn & Vicki Wild**

MARTIN BENN & VICKI WILD

DINNER PARTY

ABENDE, AN DIE MAN
SICH (NICHT) ERINNERT



Es gibt wieder Lesefutter! Heute mal wieder aus dem Callwey Verlag. Bei dem Buch „Dinner Party – Abende an die man sich (nicht) erinnert“ von Martin Benn & Vicki Wild hatte ich als

Lektorin meine Finger im Spiel und das Projekt hat mir soviel Spaß gemacht, dass ich euch das Buch hier nicht vorenthalten möchte.

Das Konzept ist durchaus etwas Besonderes, denn der australische Spitzenkoch Martin Benn hat mit seiner Frau Vicki Wild Menüs für Dinnerpartys zusammengestellt, die er regelmäßig mit Freunden und Familie feiert. Zu den 9 Menüs, bestehend aus 107 Rezepten, gibt es sogar jeweils eine Playlist mit Liedern, die zum Thema des Abends und den Gerichten passen! Ich habe beim Lektorieren große Lust bekommen, mal wieder öfter Leute zum Essen einzuladen und hoffe, euch wird es genauso gehen!

Inhalt

Wie gesagt besteht das Buch aus 9 Menüs, die quasi die Kapitel darstellen. Eingerahmt werden sie von einer Einleitung, einem Kapitel mit Cocktail-Rezepten sowie den im Buch häufig erwähnten Basis-Rezepten.

Jedes Menü-Kapitel beginnt mit einer Übersichtsseite, auf der alle Gänge samt Drinks aufgelistet werden. Es folgt eine Doppelseite mit Text über das Menü sowie der Playlist. Die Rezepte sind sehr praktisch gestaltet und am Rand findet man immer Notizen, wann welcher Schritt vorbereitet oder ausgeführt werden sollte, um den Zeitplan so optimal und stressfrei wie möglich zu gestalten.

Meistens gibt es auch noch Profi-Tipps dazu, wie man etwas abwandeln oder Reste anderweitig verwenden kann.

EINLEITUNG 6	DIE COCKTAILS 208
14 Über dieses Buch 18 Die Ausstattung	
DIE MENÜS	DIE BASIS-REZEPTE 212
20 Die Nachbarn 26 Lost in Translation 60 Im Zweifel entscheide dich für Rot 82 Die Italiener kommen! 104 Die Familie weiß es am besten 124 Vielfalt ist die Würze des Lebens 144 Quer durch den Garten 164 Soiree bei Sonnenuntergang 182 Fancy Schmancy 202 Huhn – eine Lektion fürs Leben	228 Bezugsquellen 231 Dank 232 Register 240 Impressum

Zwischen manchen Kapiteln findet man noch kleine Einleger mit Beiträgen von Cornelia Poletto, Mikael Horstmann, Anne Petersen und Charles Schumann über das Gastgebersein und Erfolgsrezepte für perfekte Dinnerpartys.

Kostprobe?

Köstlich klingen für mich der „Gebratene Lachs mit Miso-Dill-Butter“, der „Auberginen-Rotolo“ und die „Negroni-Rigatoni“. Als süßer Abschluss für Naschkatzen wären der „Lissabonner Schokoladenkuchen“ oder die „Tiramisù-Pannacotta“ sicher bestens geeignet.

eine eigenen Vorlieben entwickelt haben, aber viele verbinden Sie alle. Schwelgen Sie in Erinnerungen an Sie, ob sie durch den Geruch von Omas Hühnernturmen Gewürze eines Currys oder die süße, weiche Kuchen ausgelöst werden. Selbst wenn Ihre Familie lebte, werden diese Erinnerungen etwas Besonderes zum Lächeln bringen.

Es ist es, die gesamte Familie zu verwöhnen zu bringen – Sie eingeschlossen. Wenn Sie alles vor können Sie sich zusammen mit der Familie dem Ver, ohne ständig in die Küche eilen zu müssen.

Abwechslung sind hier wichtiger als Experimente – außerdem sind Familien sehr gut darin, ein abzurechtzustutzen – also werden Fisch, Fleisch und sch, sodass für jeden, Jung und Alt, etwas dabei ist, icht, dass das Dinner in Windeseile vorbei ist, son- ich jeder entspannen und so viel oder so wenig es- r möchte.

art-Brot ist eine lustige Art, gemeinsam das „Brot zu asst perfekt zu allen anderen Gerichten. Der gebranz einfach zuzubereiten und ein wahrer Genuss, hchen ist ein klassisches Wohlgefühlgericht mit ein Twist. Die Gemüsegerichte spielen ebenfalls einfachen, aber wirkungsvollen Beilagen.

Tipp lautet, einen großen, schönen Kuchen als Des- nd in die Mitte des Tisches zu stellen. Das ist sehr die Familienmitglieder an die Geburtstagstorten innern. Außerdem kann man die Reste einpacken use nehmen, um sie am nächsten Tag zu genießen.



REEN Let's Stay Together **LEON BRIDGES** Coming Home **DONALD BYRD** Up with Donald Byrd **MARVIN GAYE** What's Going On **JAMES BLAKE** Covers EP
IWANUKA Love & Hate **NINA SIMONE** Sinnerman **RENÉ AUBRY** Scènes au Monde **RYUICHI SAKAMOTO** Music for Film **CURTIS MAYFIELD** Move on Up
ATIONS Sky's the Limit **BILL WITHERS** Just as I Am

DINNER PARTY

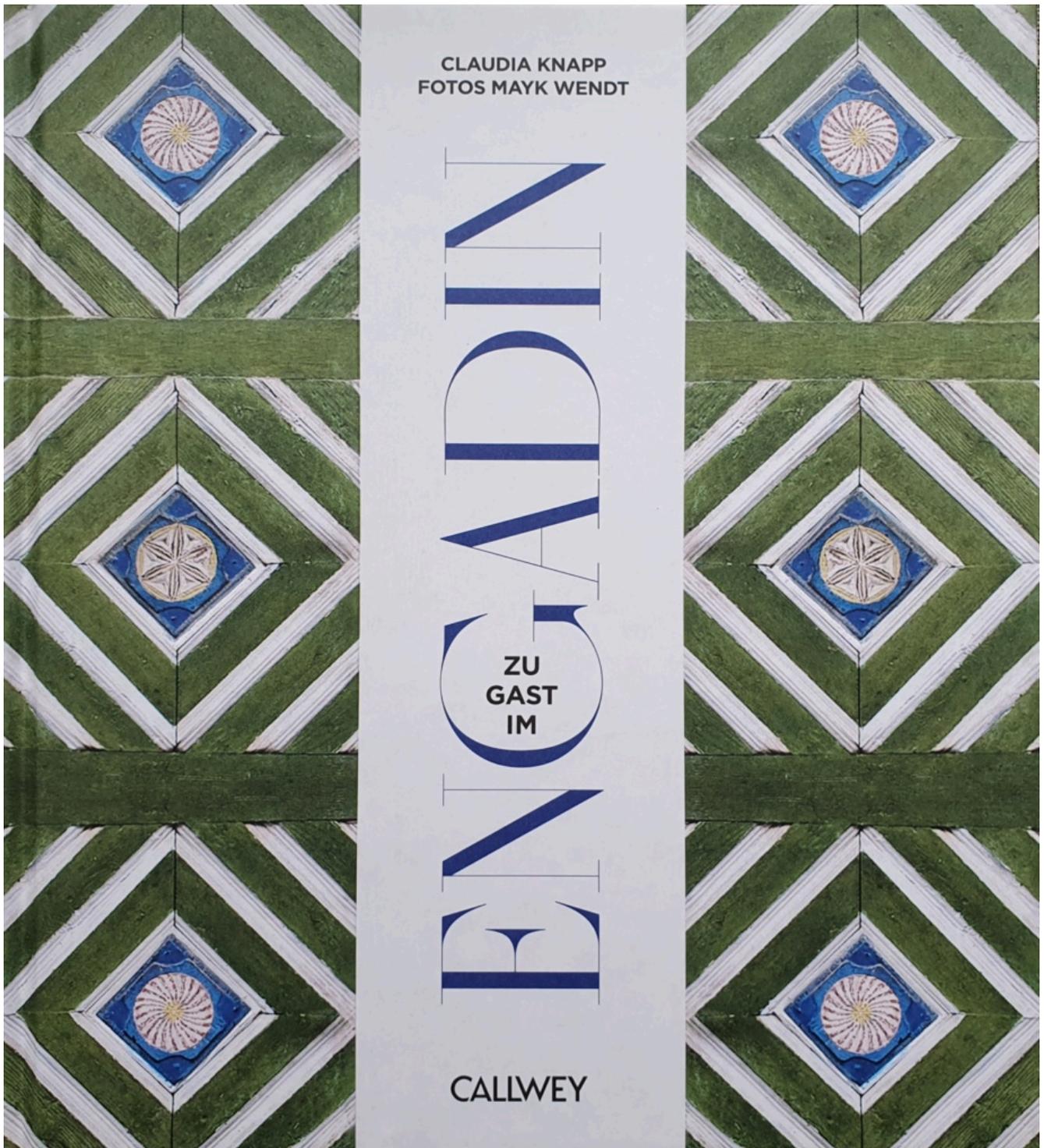
DIE FAMILIE WEISS ES AM BESTEN

107

Grundsätzlich sind viele Gerichte in diesem Buch nichts für den ganz kleinen Geldbeutel. Martin Benn verwendet gerne gutes Fleisch, Hummer, auch mal Kaviar. Aber auch bodenständige und vegetarische Rezepte sind enthalten, von denen ich sicher mal einige ausprobieren werde. Ein Menü ist sogar komplett vegetarisch.

Und natürlich muss man nicht jedes Gericht genauso zubereiten und sich auch nicht sklavisch an die Menüs halten. Ich sehe das Buch als wunderbare Inspiration, eigene Menüs zusammenzustellen und vor allem selbst mal wieder Freunde zu einem genussvollen Abend einzuladen!

**Buchvorstellung: „Zu Gast im
Engadin“ von C. Knapp & M.
Wendt (Callwey Verlag)**



Nachdem ich bei „[Zu Gast in Südtirol](#)“ als Lektorin am Rezepteteil mitwirken durfte, bin ich erklärter Fan dieser Buchreihe. Sie lässt die Leser eintauchen in eine Region, ihre atemberaubenden Landschaften, ihre Menschen und Kultur – und natürlich ihre Küche.

Dazu gibt es Insider-Tipps der Einheimischen und es werden

auch mal spannende Betriebe oder Läden mit besonderen Produkten vorgestellt.

Auch „[Zu Gast im Engadin](#)“ von Claudia Knapp, mit Fotos von Mayk Wendt, ist wieder ein rundum gelungenes Buch dieser Reihe. Nachdem ich letztes Jahr meine Liebe zu den Bergen entdeckt habe, war ich sehr gespannt, was diese mir unbekanntere Region auszeichnet und das Buch beweist: sie ist einen Besuch wert!



Inhalt

Das Buch ist unterteilt in 5 Kapitel: UNTERENGADIN, MÜNSTERTAL, OBERENGADIN, ST. MORITZ und SILS. Zwei Vorworte und ein Register rahmen sie ein.

Wie immer werden Gastgeber der einzelnen Regionen vorgestellt, sowohl Gasthäuser und Pensionen, als auch Boutique- und Grandhotels. Alle verraten köstliche Rezepte aus ihren Küchen.

Jeder Teil des Engadins wird auf einer kleinen Karte dargestellt, worauf die erwähnten Gastgeber und Orte eingezeichnet sind.

Das Buch ist in gewohnter Callwey-Qualität hergestellt und bis ins letzte Detail liebevoll gestaltet. Die Rezepte sind wunderbar bebildert und auch die Landschaft und die Gastgeber sind ins beste Bild gerückt worden.



Kostprobe?

So viele Leckereien lachen mich aus den Seiten an! Zum Beispiel die „Pizokels“, eine Art herzhaft dicke Spätzle mit Salami im Teig und bestreut mit Bergkäse, oder die „Papardelle mit Hirschragout und Würfelgemüse“. „Birnen-Ravioli“ klingen ebenfalls verlockend, aber auch die schlichte „Gerstensuppe“ würde ich gerne kosten, denn so etwas hat meine Oma früher auch immer gekocht.

Süße Naschereien sind natürlich auch dabei! Zum Beispiel die „Olivenöl-Schokoladenmousse mit Himbeeren“, oder die bekannte „Engadiner Nusstorte“, die hier natürlich nicht fehlen dürfte!



Wer die Alpen, schöne Unterkünfte und gutes Essen liebt, der wird sicher auch von „Zu Gast im Engadin“ begeistert sein! Mir hat das Buch diese Region zum ersten Mal ins Bewusstsein

gerückt und ich werde sie sicher irgendwann mal bereisen.

Eure nächste Portion Fernweh könnt ihr übrigens auch direkt beim Verlag bestellen (wenn ihr keine nette kleine Buchhandlung um die Ecke habt, wo ihr eure Bücher bezieht), zusammen mit tollen anderen Schmökern – Weihnachten kommt ja auch immer schneller, als erwartet. ;)

Ich wünsche euch jedenfalls viel Spaß beim Lesen, Träumen und Nachkochen.

Habt eine genussvolle Zeit,

eure Judith



WIR MACHEN DAS SO!
PUNKT!

I

rigent Willem Mengelberg, der in Scuol in den Ferien weilt, wandert nach Zuort, ist begeistert. Er kauft Bauernhof und Landwirtschaft, baut ein Chalet und eine Kapelle mit Glockenspiel und 18 Glocken. Seit Kurzem erklingt das Carillon wieder. Nicht nach genauem Stundenplan. Der Besitzer, Robert Berry, steuert es per App von seinem Wohnort in St. Moritz aus. Wenn Sie Glück haben, können Sie es hören. Mein Timing war falsch.

„Ich muss nicht aufs Bild, ich bin hier nur das Mädchen für alles“, sagt Andrea Puli. Aber alles, liebe Andrea, das ist doch ziemlich viel. Sie macht die Knödel, die Cullas da Vnà, blickt Kuchen, empfängt die Gäste und serviert. Der eiserne Chef ist Not Puli, ihr Mann. Einen Teil seiner Kindheit und Jugend hat er hier verbracht, auf Hof Zuort, als die Eltern über viele Jahre das Restaurant, die kleine Pension und den Hof führten.

Jetzt steht er in der Küche, in der Pfanne reißt er den Kaiserschmarrn in Stücke. Viele Eierpepen sind auf der Karte zu finden, seine 60 Hühner, die hier leben, sind fleißig. Fröhlich umherwandernd und pickend. „Kein einziges Ei kaufen wir, alles wird mit unseren Hühnerern gemacht“, sagt Not. Wir sind auf Hof Zuort, eine gute Stunde zu Fuß von Vnà entfernt. Der Welter ist nur zu Fuß zu erreichen, doch ist es eine lohnende Wanderung. Verschiedene stille Landschaft, schöne Wälder, magische Erdpyramiden. Und plötzlich stehen wir vor diesem Ensemble: ein Bauernhaus mit Stall, ein Chalet und eine Kapelle mit historischem Glockenspiel, dem Carillon. Angefangen hat alles vor 100 Jahren. Der niederländische Di-

Andrea bringt einen Teller mit Cullas da Vnà. Cullas, sprechen Sie das laut aus, ziemlicher Wohlklang, oder? Cullas – das rollt doch. Ja, cullas, das ist das rätromantische Wort für Kugel. Von der Terrasse ein wunderbarer Blick in die Val d’Uina, das wilde Seitental. Der Himmel so blau! Not und Andrea sind „drets Engiadinais“, ein bisschen workarg, keine Small-Talk-Geübten, richtige Bergler eben. Es ist nicht die Gastlichkeit der Oberflächlichkeit. „Wir sind hier, wir kochen das, was schon immer im Engadin gekocht wurde, traditionelle Gerichte. Mit frischen Eiern von den eigenen Hühnern. So machen wir das.“

Als wir für das Bild die große Portion Salat wegschicken wollten, um den Cullas ihren Auftritt zu lassen, waren Not und Andrea nicht begeistert. „Hier machen wir das so.“ Punkt. Ungern haben sie den weggenommen. Ein bisschen was haben sie raufgeschmuggelt. Eine Veranda mit Buntglasfenstern und Malereien aus der Zeit, eine schöne Arvenstube, die Zimmer im Chalet sehen so aus, als hätte Mengelberg eben das Haus verlassen. Hof Zuort gehört zu Swiss Historic Hotels, und ich stelle mir vor, dass es sehr schön wäre, morgens hier aufzuwachen. Nach einem tiefen Schlaf unter dem reichen Sternenhimmel. Die Welt ist in Ordnung.

Links – Der Wald lichtet sich und man sieht vor diesem eindrucksvollen Ensemble: Hof Zuort mit Gasthaus, Bauernhof, Chalet und Kapelle.
Unten – Andrea und Not Puli, die Pächter, in der schönen alten Gaststube.
Ganz unten – Zwei der 60 Eierlieferanten, die auf Hof Zuort leben.



Claudia Knapp

„Zu Gast im Engadin“

Fotos von Mayk Wendt

Callwey Verlag

ISBN 978-3-7667-2672-8