

**Buchvorstellung: „Breadsong.
The orange bakery. Backen für
die Seele“ von Kitty & Al
Tait**

KITTY & AL TAIT

BREADSONG THE ORANGE BAKERY

Backen für die Seele



60 herzerwärmende Rezepte,
die unser Leben veränderten

CHRISTIAN



Heute stelle ich euch ein weiteres Buch aus dem Christian Verlag vor, das wirklich etwas Besonderes und einfach herzerwärmend ist!

Geschrieben wurde es von Kitty und Al Tait, Tochter und Vater, die gemeinsam die Orange Bakery gründeten. Wie das kam, erzählen beide abwechselnd jeweils aus ihrer Sicht und nehmen den Leser mit auf eine spannende Reise.

FROM SAD TO BREAD

Alles begann mit Kittys Krankheit. Die 14-jährige wurde immer depressiver und nichts half ihr. Die Eltern waren verzweifelt, versuchten ihr Bestes, um sie abzulenken, ihre Tage mit wohltuenden Dingen zu füllen, auf sie aufzupassen. Eines Tages backte Kitty einen Laib Brot und dies sollte ihr Leben verändern.

Backen beruhigte sie, machte sie zufrieden. Sie backte immer mehr, ihr Vater unterstützte sie. Bald versorgten sie die Straße mit Brot, irgendwann den halben Ort. Kitty ging auf in ihrer Berufung, lernte, recherchierte, probierte aus. Und backte, backte, backte.



Das Buch nimmt uns mit auf die Reise von den ersten Broten, über den ersten Sauerteigansatz, die Entstehung einer halbwegs

professionellen Backstube bis hin zu Pop-up-Verkäufen und einer richtigen Bäckerei: der Orange Bakery.

WIE DAS BACKEN UNSER LEBEN VERÄNDERTE 6

- 1 DER ANFANG 8
- 2 DAS ERSTE BROT 16
- 3 FERGUSON 24
- 4 RUTH, DER ROFCO 36
- 5 HACKE MEHR HOLZ 48
- 6 DER MILCHWAGEN DES GRAUENS 58
- 7 HAUSNUMMER 10 72
- 8 BERTHA 86
- 9 GRAS-PESTO 94
- 10 ULLAS BROT 100
- 11 KRISTIAN UND WEIHNACHTEN 112
- 12 DODO 122
- 13 EINER FÜR ALLE, ALLE FÜR EINEN 130
- 14 DIE PFADFINDERHÜTTE 136

REZEPTE 148

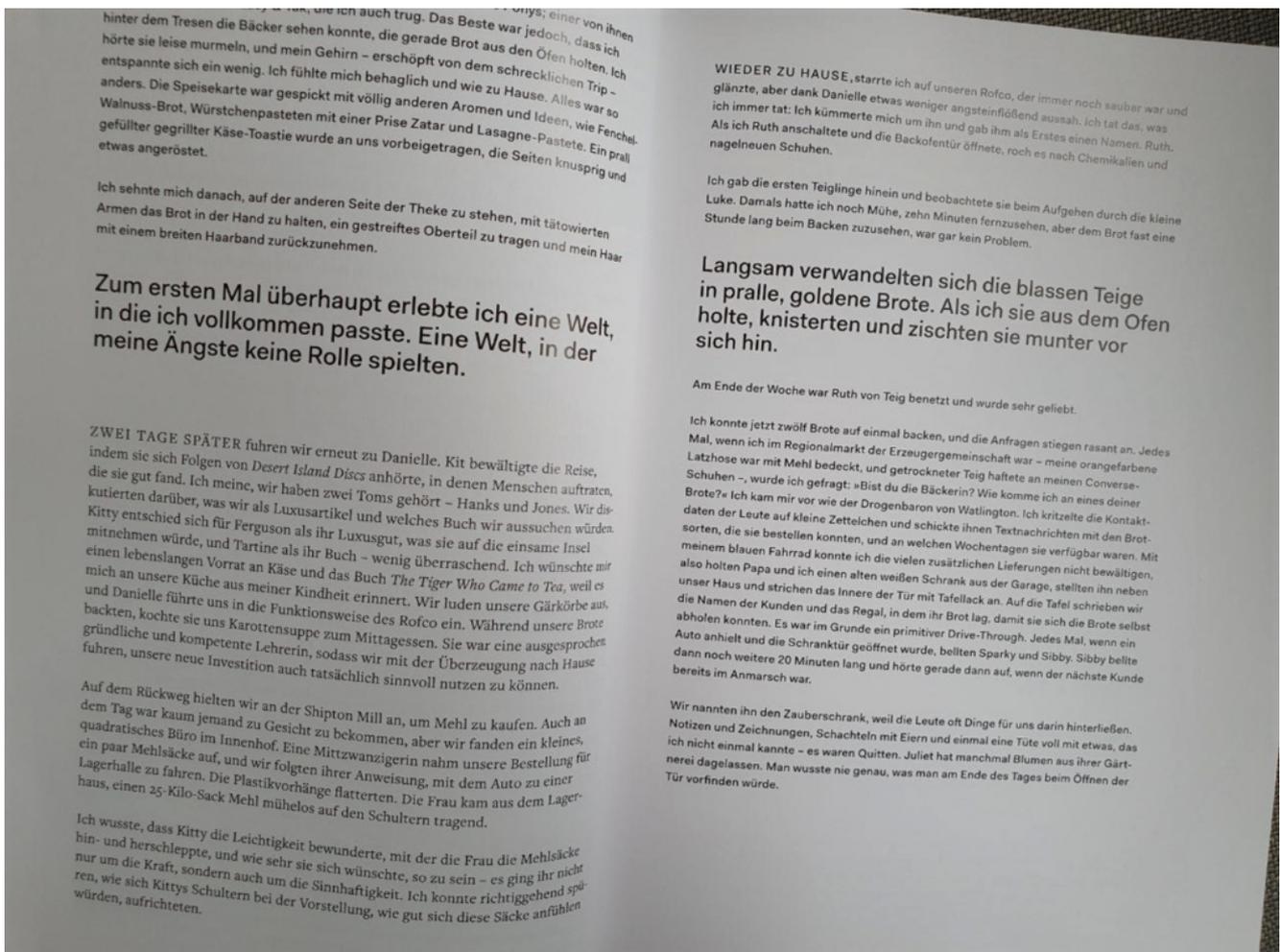
- BROT 150
- SAUERTEIGBROT 184
- SÜSSE BRÖTCHEN 216
- BLÄTTERTEIG 248
- KEKSE & KUCHEN 270

- REGISTER 292
- DANKESCHÖN 303

Inhalt

Gut die Hälfte des Buchs besteht aus der Geschichte der Orange Bakery, die zweite Hälfte enthält Rezepte.

Diese sind unterteilt in Brot, Sauerteigbrot, Süße Brötchen, Blätterteig und Kekse & Kuchen.



Wie schon erwähnt erzählen Al und Kitty ihre Geschichte gemeinsam, immer abwechselnd kommt einer der beiden zu Wort, was die ganze Situation und Geschichte viel anschaulicher macht, da man sie aus zwei Perspektiven erfährt.

Aufgelockert werden die Erzählungen optisch von kleinen Illustrationen.

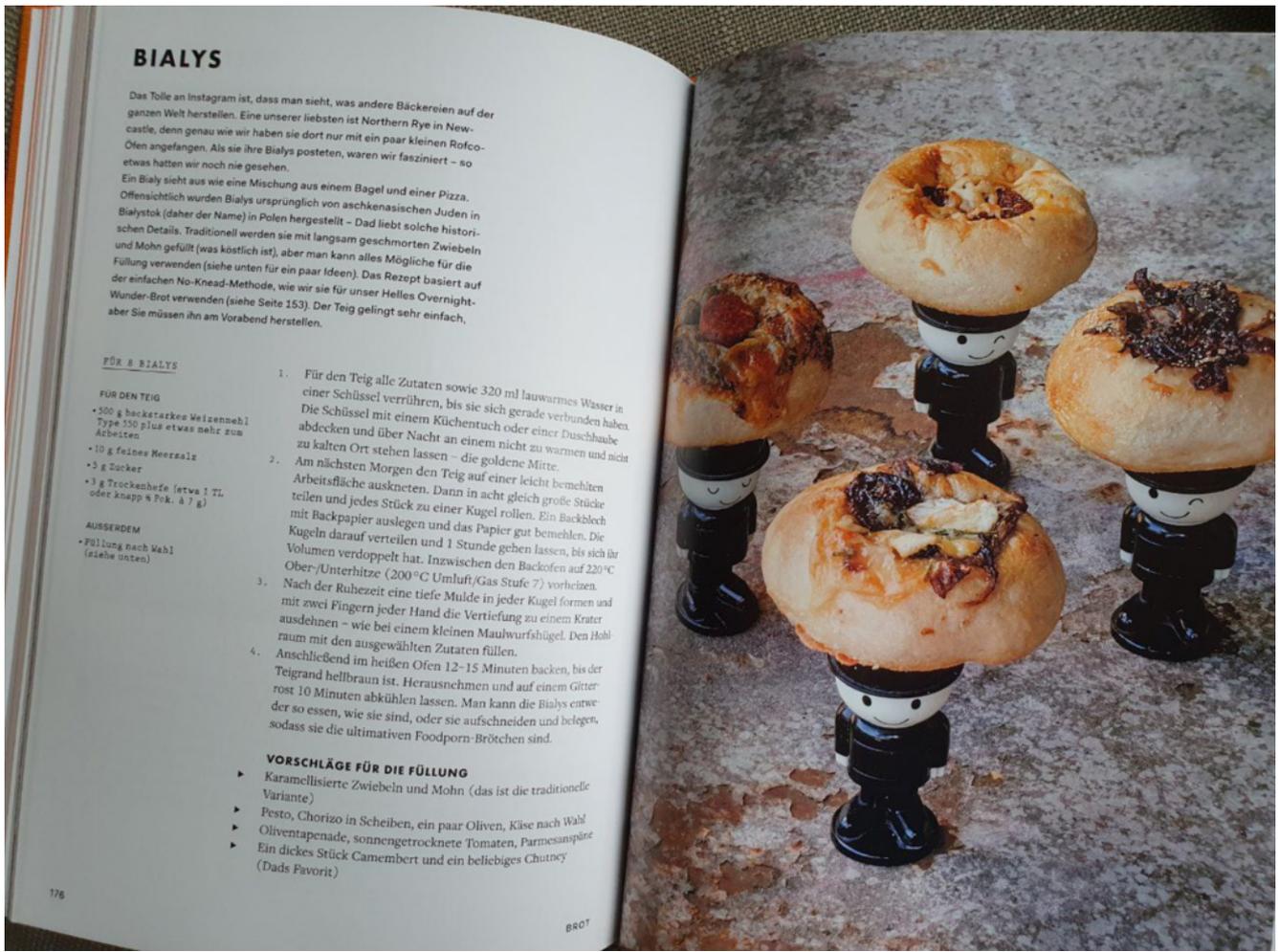
Die meisten Rezepte sind bebildert und alle werden durch einen kürzeren oder längeren Text über die Entstehung des Rezepts oder seine Bedeutung eingeleitet.



Kostprobe?

Spannend klingt „Süß-salziger Miso-Fudge“, aber auch bei den „Dekonstruierten Karamell-Erdnuss-Riegeln“ würde ich gerne mal naschen.

„Blumenkohl-Käse-Törtchen“ gegen den kleinen Hunger wären auch verlockend, oder „Hefeschnecken mit Zatar, Feta und Honig“. Sowohl herzhaft, süß, als auch eine Mischung von beidem sind vertreten und machen Appetit.



Dass Backen therapeutisch ist, fand ich persönlich ja schon immer. Backen ist heilsam, es erdet und beruhigt. Man konzentriert sich auf das, was man gerade tut, ist also im Hier und Jetzt, und hat am Ende ein greifbares Ergebnis, was ich absolut befriedigend finde.

Aber zu lesen, wie umfassend und überwältigend heilsam Backen sein kann und für Kitty war, ist sehr berührend. Und zu sehen, wie ihre Familie zusammenhält und alles tut, um ihr zu helfen, auch wenn das bedeutet, dass der Vater seinen Lehrerjob aufgibt und Bäcker wird, wärmt das Herz wie frisch gebackener Schokokuchen.

Ich hoffe, dass dieses Buch viele Menschen berührt und inspiriert und kann jedem empfehlen, sich an kalten

Wintertagen einen Tee zu kochen, sich einzukuscheln und in die Geschichte der Orange Bakery einzutauchen.

Ich wünsche euch eine genussvolle Woche und viel Freude beim Backen!

Eure Judith

Kitty & Al Tait

„Breadsong. The orange bakery. Backen für die Seele“

Christian Verlag

hardcover

ISBN 9783959618090

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

Herbert Taschler
Fotografie: Udo Bernhart

60 kreative
Rezepte von
Brennnessel-
risotto bis
Walnussgranita

SÜDTIROL *vegan*

Eine neue Alpenküche

CHRISTIAN



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, rustisch & leicht</i>		
KURT RESCH, BIOHOTEL STEINEGGERHOF, STEINEGG	21	
<i>Historisches und kulinarischer Rückblick</i>		
SÜDTIROLER GASTHAUS SAALERWIRT, ST. LORENZEN	32	
<i>Das was wächst, wird geerntet, bräunt und gebräut, aber nicht</i>		
HANNES RAINER, NATURHOTEL RAINER, JAUFENTAL	45	
<i>Quintessenz der Tradition und Herz der Natur</i>		
JOHANN & ASTRID GRANDI, BÄCKEREI GRANDI, BOZEN	58	
<i>Mit allen Gewürzen und reifen Gewürzen</i>		
STEPHAN ZIPPL, STERNERRESTAURANT 1908°, OBERBOZEN	64	
<i>Begeistert grandios</i>		
THEODOR FALSER, GOURMET-RESTAURANT JOHANNESSTUBE°, WELSCHNOFEN	77	
<i>Reinlichkeit, Qualität und Gesundheit</i>		
EGON HEISS, RESTAURANT PREZIOSO°, MERAN	88	
<i>Vegan ist kein Trend, sondern ein Lebensstil</i>		
LUCA SORDI, VEGAN HOTEL LA VIMEA, NATURNS	100	
<i>Geschmacksvoll und Anwesenheitsplanke</i>		
LANDESBERUFSSCHULE EMMA HELLENSTAINER, ARMIN MAIRHOFER & ARTUR WIDMANN, BRIXEN	113	
<i>Kombi aus Leidenschaft</i>		
JULIA RAUCH, PRUNNER LUXURY SUITES, SCHENNA	124	
<i>Je einfacher ein Gericht ist, desto besser schmeckt es</i>		
MOHAMED MADU HUSSEIN, HUMUS DAS BIO BISTRO, BOZEN	137	
<i>Gesundheit und Wohlbefinden</i>		
MARKUS STÖCKER & VIKTORIA FORCHER, L'INSALATINA SALADBAR, MERAN	148	
<i>Vegan und plus: Bewusstes und gesundes Tergolein</i>		
CARMEN & HANNES AUGSCHÖLL, WEINGUT RÖCK, VILLANDERS	159	
<i>Die Welt der Pizza ist sehr vielfältig</i>		
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

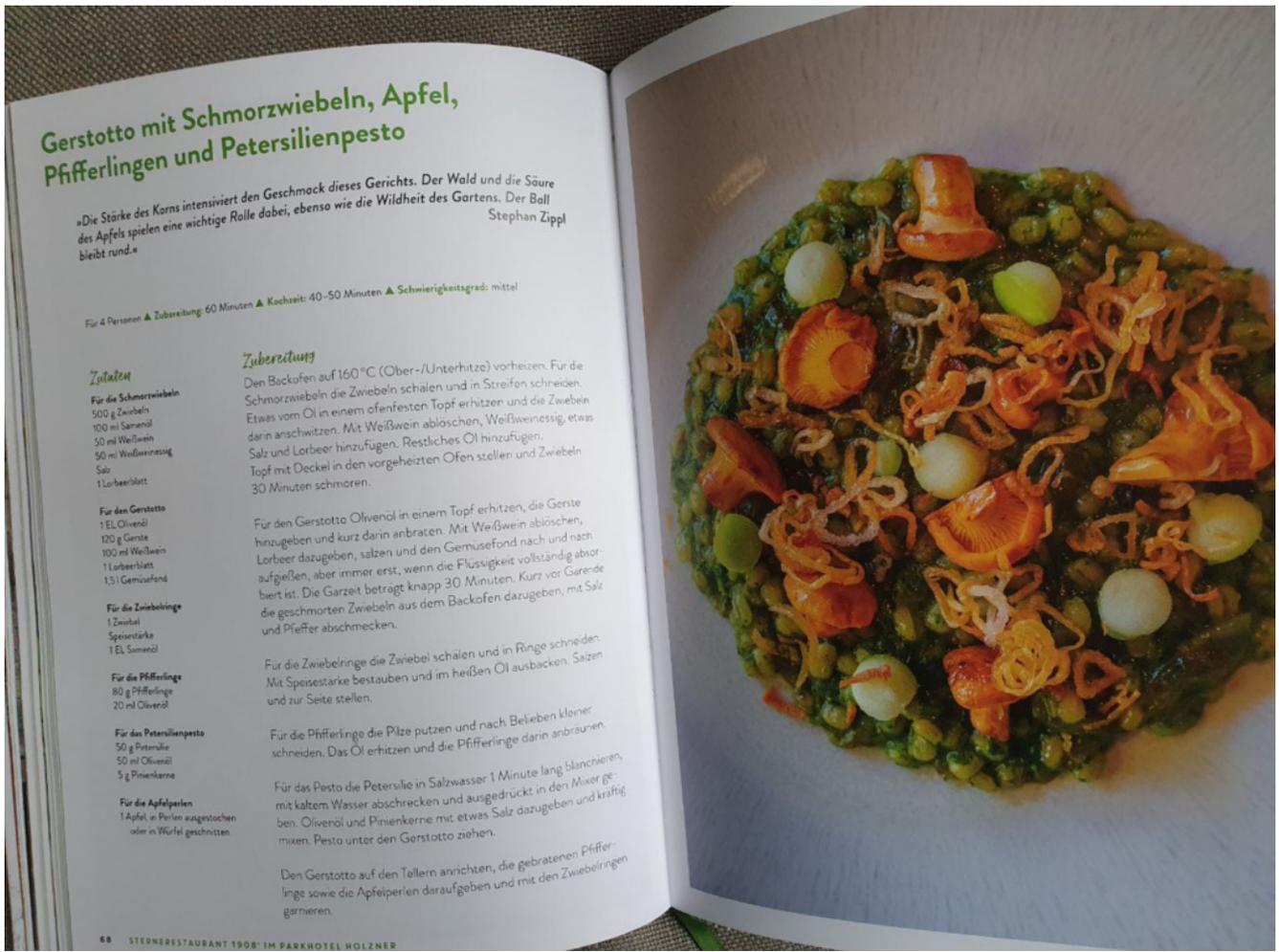
und vegetarischen Gerichten Rechnung tragen und traditionelle Gerichte veganisieren oder neue erfinden.

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.



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 herzhaftere „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.



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

**Buchvorstellung: „Gefühle,
für die es Rezepte gibt“ von
Eva Kamper-Grachegg**

Eva Kamper-Grachegg

GEFÜHLE für die es REZEPTE gibt

Vom
Erfolgsblog
**Mei liabste
Speis**

48 Gefühle – 48 Rezepte – 4 Jahreszeiten

Fotografie von Amélie Chapalain

CHRISTIAN



Heute stelle ich euch meine große Kochbuchliebe des Jahres

vor. Schon der Titel sprach mich so an, doch beim ersten Öffnen war es geschehen – ich war verliebt. Verliebt in die schönen Bilder, verliebt in die wunderschönen Texte, die so auf den Punkt Gefühle beschreiben, wie sie sicher jeder von uns schon empfunden hat.

Eva Kamper-Grachegg schreibt den Erfolgsblog „Mei liabste Speis“, von dem ich bisher noch nie etwas gehört hatte, bei dem sich ein Besuch aber definitiv lohnt.

Aber schauen wir mal gemeinsam ins Buch...



Inhalt

Das Buch gliedert sich in 4 Teile: Frühling, Sommer, Herbst und Winter. Darin finden sich jeweils 12 Rezepte mit saisonalen Zutaten, die meisten vegetarisch.

Jedes Gericht wird auf 2 Doppelseiten präsentiert. Auf der ersten steht das Gefühl, das mit diesem Gericht verbunden wird oder aus dem heraus es entstanden ist. Dazu schreibt die Autorin jeweils einen kurzen Text, der das Gefühl und die Situation beschreibt und wie es mit dem Geschmack des Gerichts verbunden ist. Auf der zweiten Seite bildet eine Collage das Gericht, Zutaten oder Orte ab. Auf der zweiten Doppelseite steht das Rezept, begleitet von einem Foto des Gerichts auf Seite 4.

Am Ende des Buchs findet man einen Saisonkalender.

DER ÜBERSCHWANG, DIE DICKE JACKE WEGZUPACKEN

Holunder-Joghurt-Tarte
– ohne Backen

Eft, eft. Die Daunen ächzen widerspenstig gegen den ihnen auferlegten Druck. Zusammengerollt und in Kisten gepackt werden sie jetzt wieder zurück ins Regal gestellt. Kaum ein Moment fühlt sich so federleicht und hoffnungsfroh an wie dieser. Verheißungstoll locken die Nachmittage draußen – wenn die allerersten Rosen blühen und wir die Sonnenstrahlen kosten.

Mit voller Kraft klopft das Nudelholz den Winter aus den Keksen, während das Joghurt sich zur erfrischenden Creme im Kreise dreht. Und die Erdbeeren geben einen kleinen Vorgeschmack auf das, was kommen wird.



Kostprobe?

Im Frühling fände ich ein „Grünes Kräuter-Omelett mit Joghurt“ ein wunderbares Frühstück – am liebsten mit jemandem zusammen, in „Rührung über den gemeinsamen Moment“.

Im Sommer beschwingt „Burrata mit geschmolzenen Paradeisern (Tomaten)“ oder auch das Gefühl „Die Euphorie beim Planen des nächsten Urlaubs“. Erfrischend ist sicher auch der „Eisgekühlte Hirsesalat mit Hüttenkäse“, zusammen mit der „Leichtigkeit, in den Tag hinein zu leben“.

Im Herbst braucht man vielleicht „Die Kraft, es mit Humor zu nehmen“ und backt sich „Bratapfel-Marzipan-Schnecken“.

Und im Winter wärmt ein „Pikanter Kartoffelkuchen“ oder auch „Die Demut, tatsächlich geliebt zu werden“.



Ich finde das Buch wirklich zauberhaft. Die Texte lassen mich über eigene Gefühle nachdenken, erinnern mich an Gerichte, die ich mit besonderen Menschen und Erinnerungen verbinde und die stimmungsvollen Bilder von Amélie Chapalin lassen mich träumen. Das Buch berührt mich – ich hoffe einfach, dass es euch auch so gehen wird, wenn ihr das hier lest oder zum ersten Mal hinein blättert.

Vielleicht muss man es öffnen, um seinen Zauber zu verstehen.

Von mir gibt es jedenfalls die herzlichste Empfehlung, dieses

Buch ebenfalls ins Herz zu schließen und ins Bücherregal zu stellen.

Vielleicht macht ihr euch nahestehenden Naschkatzen oder euch selbst eine Freude damit. =)



Habt frohe Weihnachten und lasst es euch mit euren Lieben gut gehen!

Eure Judith

Eva Kamper-Grachegg

„Gefühle, für die es Rezepte gibt. 48 Gefühle – 48 Rezepte – 4
Jahreszeiten“

Christian Verlag

Gebunden, 220 Seiten

ISBN: 978-3-95961-607-2

34,99 Euro