

» TASTE



Tasting der Woche Falstaff-Rotweingala:
Im Wiener Grand Hotel präsentieren am
3. Dezember die 50 besten Rotweinwinzer ihre
Schätze. Von 15.00 bis 21.30 Uhr, Eintritt: 28 €

Colourbox

BÜCHER-NEWS

Der Weihnachtsmann

WILD: DAS KOCHBUCH

Wild ist entgegen alter Vorurteile unkompliziert zuzubereiten, überall erhältlich und in jeder Hinsicht alltagstauglich. Alles, was Hobbyköche zu diesem kulinarischen Gebiet wissen sollten, hat Sylvia Winzler in „Wild: Das Kochbuch“ (Fackelträger) zusammengetragen.

MEINE GEHEIME HEXENKÜCHE

Die geheimen Kräfte der Kräuter hat Brigitte Bulard-Cordeau ins Zentrum von „Meine geheime Hexenküche“ (Gerstenberg Verlag) gestellt. In 100 Rezepten zeigt sie, welche magischen Wirkungen kulinarische Köstlichkeiten entfalten können.

WELCHER WEIN ZU WELCHEM ESSEN

Die Weinkolumnistin Joanna Simon gibt eine Einführung in die „Kunst“, wie sich Speisen und Weine durch geschickte Kombination aufwerten. In „Welcher Wein zu welchem Essen“ (Kaleidoskop) befasst sie sich mit „lang erprobten Partnern“ aus der ganzen Welt.

AROMA UND TEXTUR

Kompromisslos frankophil, klassisch modern, aber ohne Gags: So beschreibt Gault Millau den Stil des Spitzenkochs Simon Taxacher. Nachkochen lassen sich seine Kreationen jetzt mit „Aroma und Textur“ (Umschau), wo 60 Rezepte präsentiert werden.

GEMÜSE & GEMÜSE

Ob Saft, Suppe, herzhaftes Püree, knackiger Salat, ungewöhnliche Beilage oder als feines Hauptgericht: Delphine de Montalier führt in „Gemüse & Gemüse“ (Christian Verlag) vor Augen, wie im Einklang mit den Jahreszeiten gekocht werden kann.

WEIN MACHER

Seit mehr als zwanzig Jahren erlebt Österreich ein „Weinwunder“, freut sich Luzia Schrampf. In „Wein Macher“ (Av Buch) porträtiert sie nun eine Persönlichkeiten und Institutionen hinter den Erfolgen, die auch in den kommenden Jahren zukunftsweisend sein werden.

AUFGEGABELT: AUF DIE PLÄTZE

Die Eckpfeiler der regionalen Küche verbindet Mike Süßer in seinem Werk mit modernem Küchenhandwerk. Der aus Schleswig-Holstein stammende Koch stellt in „Aufgegabelt: Auf die Plätze. Kochen. Los“ (Av Buch) Rezepte seiner sogenannten „mission regiofresh“ vor.



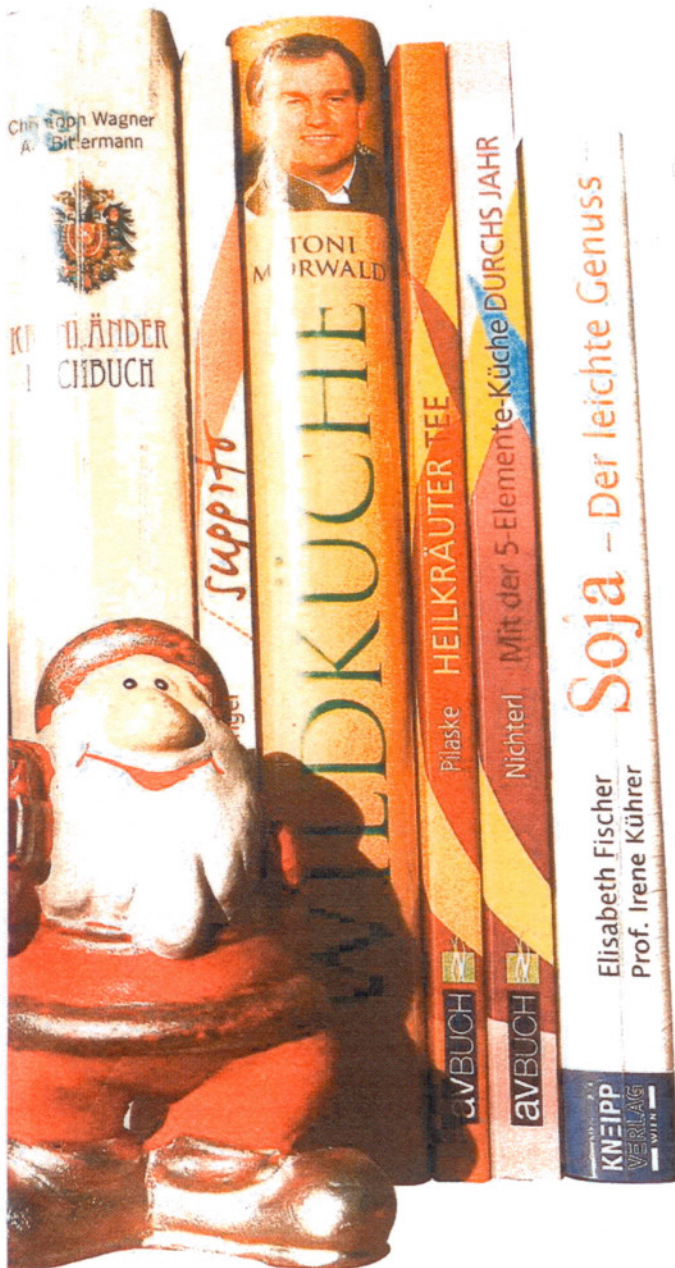
YASMIN EL MOHANDES
CHRISTOPH PRIDUN
yasmin.elmohandes@wirtschaftsblatt.at



Abschied der Woche: Schöne Bescherung für das Palais Coburg: Christian Petz, der gerade für die vierte Gault Millau-Haube im Haus gesorgt hat, kündigt mit Jahresende und will sich „nach fünf Jahren eine Auszeit“ gönnen.

läßt uns schmoren

Der Nikolaus steht schon so gut wie vor der Tür und Weihnachten naht in großen Schritten. Hier 14 Ideen für die eigene Feiertags-Küche oder für Präsente, die Ihren Liebsten mit Sicherheit schmecken werden.



KOCHEN MIT MARTIN BAUDREXEL

Mamas Rüblikuchen findet sich in dem neuen Buch des TV-bekannteren „Kochprofis“ genauso wie Ajo Verde oder ein etwas aufwendigeres Lammkarree. In „Kochen mit Martin Baudrexel“ (Riva) sollte eigentlich für jeden Geschmack etwas dabei sein.

KRONLÄNDER KOCHBUCH

Kochbuch-Edelfeder Christoph Wagner und Haubenkoch Adi Bittermann entdecken in „ihrem „Kronländer Kochbuch“ (Pichler Verlag) die alte Küche Mitteleuropas neu und führen die Fäden zusammen, die einst von politischen Umständen auseinandergerissen wurden.

SUPPITO

Zwei Frauen, fünf Elemente und 44 Suppen: Warm oder kalt, süß oder pikant, erfrischend oder sättigend - Andrea Scholdan und Laurence Koblinger tauchen in „suppito“ (Av Buch) tief in die Welt dieses kulinarischen Genres ein.

WILDKÜCHE

In seinem neuen Oeuvre beschäftigt sich Gastronom Toni Mörwald mit der „Wildküche“ (Residenz Verlag). 100 Rezepte nach Wildarten unterteilt hat er auf 296 Seiten zusammengestellt - die Bandbreite reicht dabei von raffiniert bis traditionell.

HEILKRÄUTER TEE

Tassenweise Wohlbefinden serviert uns die Gesundheits- und Energiebalancetherapeutin Rita Pilaske in „Heilkräuter Tee“ (Av Buch). Sie hat neue und bewährte Teemischungen zusammengestellt und zeigt auch, wie man Teekräuter sammeln und konservieren kann.

5-ELEMENTE-KÜCHE DURCHS JAHR

Energie tanken im Rhythmus der Zeit: Wie das geht und was dabei zu beachten ist, zeigt die Ernährungswissenschaftlerin Claudia Nichterl in „Mit der 5-Elemente-Küche durchs Jahr“ (Av Buch). Ihre Rezepte sind durchwegs ohne viel Aufwand nachzukochen.

SOJA - DER LEICHTE GENUSS

Schlemmen und schlank bleiben, das versprechen Elisabeth Fischer und Irene Kühler in ihrem Gemeinschaftswerk: In „Soja - Der leichte Genuss“ (Kneipp Verlag) beschreiben sie eine Vielzahl von Produkten und wie sie sich zu Snacks und Gerichten verarbeiten lassen.