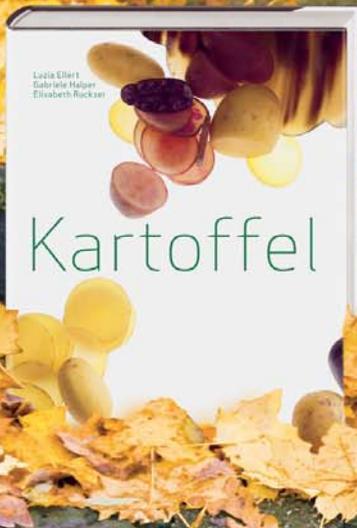


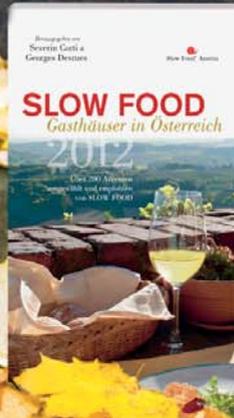
slow gelesen



Knollen wollen

Ob **Kartoffel**, **Erdäpfel**, **Härdöpfel** oder **Grundbirn**: Sie kann sich nicht nur ziemlich vieler Bezeichnungen – allein im deutschen Sprachraum – rühmen, sondern ist sicherlich auch eines der vielfältigsten Grundprodukte unserer Küche. Selbst in Europa kennen wir sie immerhin schon seit dem 16. Jahrhundert, in Südamerika gehen erste Funde gar bis 8.000 v. Chr. zurück. Das neue Buch des kulinarischen Trios Luzia Ellert (Fotos), Gabriele Halper (Rezepte & Foodstyling) und Elisabeth Ruckser (Text) widmet sich ganz und gar dem kulinarischen Dauerbrenner Erdäpfel, der heute – Biodiversität sei Dank – zunehmend in all seiner bunten Vielfalt von rosa bis goldgelb wiederentdeckt wird. Dazu gibt's wunderbare Rezepte vom klassischen Kartoffelgulasch bis zu knusprigen Linsen-Kartoffel-Kugeln und von Aufläufen, Salaten oder Tartes bis zu Strudeln, Nudeln und Püree. Und außerdem: Die Kartoffel ist gesund, hat sehr wenige Kalorien und lässt sich durchaus im eigenen Garten pflanzen. Wenn's sein muss, sogar im Blumentopf. Wohl bekomm's!

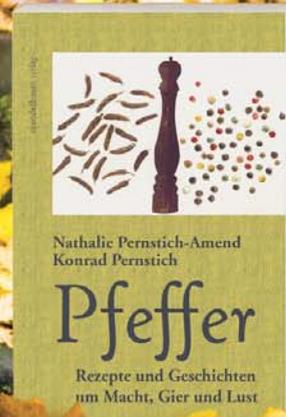
Luzia Ellert, Gabriele Halper, Elisabeth Ruckser: Kartoffel
Collection Rolf Heyne, € 41,10



Slow Food Gasthäuser in Österreich 2012

Auf der Terra Madre 2009 befand Slow Food Gründer Carlo Petrini, dass die österreichische Küche es sich verdient hätte, als erste nach der italienischen mit einem eigenen Slow Food Restaurantguide geehrt und geschützt zu werden. Petrini, selbst ein Freund der Wiener Wirtshausküche, regte an, dass traditionell kochende, regionalen Rezepturen verpflichtete Gasthäuser in ihrem Wirken unterstützt gehörten, um nicht von der Bildfläche zu verschwinden. Die Journalisten Georges Desrués und Severin Corti wurden ausgewählt, um das Projekt nach dem Vorbild des legendären „Osterie d'Italia“-Guides auf die Beine zu stellen. Sie fungieren als Herausgeber, Slow Food Mitglieder aus ganz Österreich steuerten die Rezensionen bei. Die erste Ausgabe wird bei der Terra Madre Mitte Oktober vorgestellt, sie wird über 200 empfehlenswerte Adressen in ganz Österreich auflisten und charakterisieren. Im Vergleich zu den gängigen Restaurantführern erscheint das sehr wenig (es gibt alleine 548 Haubenrestaurants in Österreich, Anm.), was auch als Indiz für die ernste Lage verstanden werden kann, in der sich die traditionelle, regional verwurzelte Küche befindet. Während in den Bundesländern das Augenmerk stark auf Betriebe gelenkt wurde, die auch selbst landwirtschaftlich tätig sind und/oder regional verwurzelte Küche anbieten, wurden in Wien vor allem Betriebe gesucht, die lebendige Beiskultur verkörpern und den verschiedenen Spielarten der Wiener Küche verpflichtet sind.

Severin Corti & Georges Desrués: Slow Food Gasthäuser in Österreich 2012
Brandstätter Verlag, € 19,90
Ab 7. 10. im Buchhandel



Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust

Seit Jahrtausenden inspirieren Geruch und Geschmack von Pfeffer Menschen auf der ganzen Welt. Der Geschichte nach hat die Suche nach Pfeffer Kriege entfacht und zur Entdeckung neuer Küsten geführt. Seinetwegen wurde erstmals Afrika umschifft und die gesamte Welt umsegelt. Die vielen Rezepte aus den verschiedensten Weltregionen, die in diesem Buch gesammelt sind, zeigen, wie vielfältig man Pfeffer einsetzen kann. Das Buch erzählt auch von der ungewöhnlichen und geschichtsträchtigen Vergangenheit des heute weltweit gebräuchlichen Gewürzes: von hoffnungsvollen Abenteurern, angestrebten Handelsmonopolen, kulinarischen Traditionen und gesellschaftlichen Statussymbolen. Gespickt mit Anekdoten und abwechslungsreichen Rezepten ist es eine Würdigung dieses vielschichtigen und spannenden Begleiters unseres Küchenalltags. Dabei lassen die AutorInnen auch die „falschen“ Namensbrüder des Pfeffers in unserem Gewürzregal nicht außer Acht, schaffen einen Überblick über die Vielfalt der Sorten, ihrer Herkunftsländer und Produktionsarten, und erzählen vom Ideenreichtum bei der kulinarischen und anderweitigen Verwendung dieses Gewürzes einst und jetzt.

Nathalie Pernstich-Amend und Konrad Pernstich: Pfeffer. Rezepte und Geschichten um Macht, Gier und Lust
Mandelbaum Verlag, € 24,90