

kochliteratur



Foto: © Bilderbox.de

Quer durch den Kühlschrank – Lieblingsessen aus der Studi-Küche

Studentenwerk Freiburg
143 Seiten, Taschenbuch
Sternwaldverlag, 2009,
Preis: 14,80 Euro

Köchelnde Inspiration



Der Titel ist Programm: 76 Rezepte aus studentischen Küchen zeigen, wie sich der Student von heute verköstigt. Von schnell, einfach, günstig und alltäglich bis hin zu anspruchsvoll, aufwendig und speziell finden sich süße, salzige oder auch ganz andere Ideen. Vorspeisen, Hauptgerichte (auch vegetarische) und Desserts – alle sind sie versammelt und schon beim Lesen entwickelt sich deliziöser Appetit. Gerichte wie Vodka-Spaghetti und Wirsingintopf, nordafrikanische Bohnenfladen, Sun of Hawaii und beschwipster Apfelkuchen bieten Spaß beim Nachkochen und wecken köchelnde Küchen-Inspiration für eigene Kochkreationen.

Felix Pritschow

Monsieur, der Hummer und ich

Stevan Paul
176 Seiten, Hardcover
Mairisch Verlag, 2009
Preis: 18,90 Euro

Erzählungen vom Kochen



Früher hieß Twix noch Raider und heute sind Fernsehköche unsere Popstars, kein Fernsehsender kommt mehr ohne eigene Kochsendung aus, schmeckt nicht gibt's nicht und alles scheint Lafer, Lichter, Lecker zu sein. Manch einem vergeht bei dieser kochenden Lawine inzwischen der Appetit. Als wäre es nicht schon genug, legen einige Pfannenkünstler den Kochlöffel beiseite und greifen zur Schreibfeder. Dem Himmel sei Dank! Zumindest im Falle von Stevan Paul. Der gelernte Koch, einst in den führenden Häusern der deutschen Gastronomie tätig, tischt in „Monsieur, der Hummer und ich“ 17 allerfeinste Geschichten vom Kochen auf – mal butterzart, mal sehnig und kernig. Nachschlag, bitte! hoc

Kochen ist Krieg!

Gregor Weber
288 Seiten, gebunden
Piper Verlag, 2009
Preis: 19,95 Euro

Am Herd mit deutschen Profiköchen



Und noch ein schreibender Koch. Oder doch ein kochender Schauspieler? Alles stimmt: Gregor Weber hat Schauspiel studiert, wurde als Sohn von Heinz Becker in der gleichnamigen Familienserie mit Gerd Dudenhöffer bekannt und absolvierte mit 35 eine Kochlehre im Berliner Sterne-Restaurant „VAU“. Anschließend reist er zehn Monate durch zehn deutsche Küchen, rührt in Pfannen, guckt in Töpfe und berichtet vom Teigkneten in Fußgängerzonenpizzerien, den Strapazen als Smutje, blickt in die Küchenwelt des Leibkochs des Bundespräsidenten, hilft beim betreuten Kochen für Kunstbeflissene und staunt bei Dreisternekoch Christian Bau. Zehn faszinierende Geschichten – eine Hommage an die Koch-Helden. hoc

▼ ANZEIGE

Starke Begegnung

Die Zeit ist wieder reif
für etwas Kräftiges:
**LASSER Urbock –
der vollmundige Biergenuss!**
Pünktlich zum 11. 11. erhältlich

LASSER
aus Lörrach