

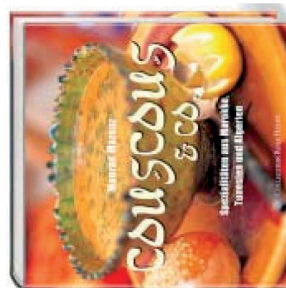
Kulinarische Expeditionen

Selbst ausgefallene Themen-Kochbücher immer beliebter

Kochbücher lassen sich in grundlegenden Kategorien einteilen: In den Bestsellern tauchen nahezu regelmäßig die Publikationen von Fernseh- und Sternköchen auf. Als Dauerbrenner gelten Anleitungen, die insbesondere Einsteigern Küchentipps von A bis Z bieten, Grundlagen von „Knödel kochen“ bis „Fisch filetieren“ vermitteln und ein Spektrum klassischer Gerichte anbieten. Und dann gibt es noch Themen-Kochbücher. Ein Bereich, der ständig Neuheiten hervorbringt und sich an den wechselnden Genuss- und Reisegewohnheiten einer lifestyle-orientierten Schar von Hobbyköchen orientiert. Dabei wird

Couscous & Co.

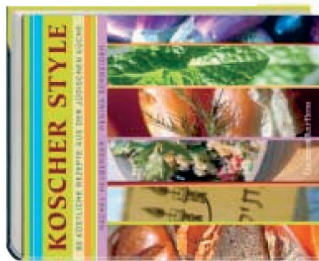
Die nordafrikanische Küche fristet bei uns eher ein Schattendasein. Völlig zu unrecht, wie der Algerier Mourad Mazouz in seinem Buch „Couscous & Co.“ beweist. Die Rezepte aus Marokko, Tunesien und Algerien begeistern durch raffinierte Kombinationen und eine Vielzahl orientalischer Gewürze. Beim Blättern und Le-



Die insgesamt 144 Rezepte sind in zwölf praktische Kapitel gegliedert (auch Getränke und Chutneys werden behandelt) und werden durch die jeweils benötigte Vorbereitungs- und Kochzeit ergänzt. Monisha Bharadwaj, „Stylish India“, ISBN 3-89910-194-4, 24,- EUR

Koscher Style

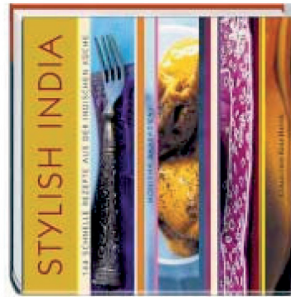
„Koscher Style“ – man denkt an strenge Regeln und religiöse Vorschriften. Dahinter steckt jedoch eine wahrhaft multikulturelle, kulinarische Tradition. Einflüsse aus Osteuropa, Spanien, Portugal, Italien, dem Je-



Mourad Mazouz, „Couscous & Co.“, ISBN 3-89910-302-5, 34,- EUR

Stylish India

Spätestens seit „Bollywood“-Filme im deutschen Abendprogramm laufen ist klar, dass indische Kultur bei uns eine große Fangemeinde hat. In „Stylish India“ beweist die Autorin, dass leckere asiatische Gerichte keineswegs immer stundenlanges Zubereiten erfordern.



men und aus Indien sowie – selbstverständlich – den USA finden sich in den jüdischen Gerichten wieder. Ein Kaleidoskop an Rezepten, die sich an die berühmte Trennung von „Milchigem“ und „Fleischigem“ halten. Trennkost, die für Anhänger sämtlicher Religionen kulinarische Reize bereithält. Rachel Heuberger und Regina Schneider, „Koscher Style“, ISBN 3-89910-217-9, 28,- EUR

Verlosung

Und wir verlosen unter Ausschluss des Rechtswegs drei Exemplare von „In Love with Ginger“! Wenn Sie gewinnen wollen, schreiben Sie bis Mittwoch, 10. Mai, eine Karte mit Name, Anschrift, Telefonnummer und Beantwortung der Gewinnfrage „Wie heißt die Autorin von ‚In Love with Ginger‘?“ an den Werbe-Spiegel-Verlag, Stichwort Kochbuch, Fürstenrieder Str. 7-11, 80687 München oder spielen Sie online mit unter www.werbe-spiegel.de (Rubrik „Das aktuelle Gewinnspiel!“).

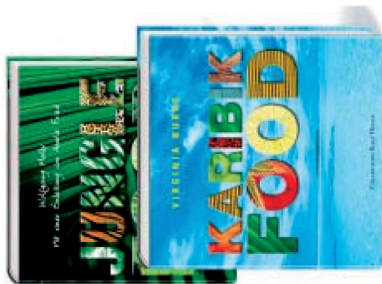
Jungle Food & Karibik Food

Wolfgang Mally, „Jungle Food“, ISBN 3-89910-248-7, 28,- EUR; Virginia Burke, „Karibik Food“, ISBN 3-89910-301-7, 29,90 EUR

Jamaika, Kuba, Bahamas, Sri Lanka – beliebte Reiseziele und

In Love with Ginger

„In Love with Ginger“ ist eine 200 Seiten lange Liebeserklärung an die feinaromatische Wurzel. 130 Rezepte geben Aufschluss darüber, wie variantenreich Ingwer von Salaten bis Nachspeisen eingesetzt werden kann. Die heilsamen Wirkungen der Pflanze stehen dabei für Eva-Maria Panzer keineswegs im Vordergrund, sondern ausschließlich die Lust am raffinierten Geschmack. Mal subtil mal vordergründig kommt Ingwer bei den breit gefächerten Gerichten zum Einsatz, die von einem der besten deutschen Food-Fotografen, Bodo A. Schieren, ins rechte Licht gerückt wurden. Ein geschmacklicher und optischer Leckerbissen! Eva-Maria Panzer, „In Love with Ginger“, ISBN 3-89910-300-9, 34,- EUR



zugleich Heimatländer von Rezepten, die als Grundzutat immer Lebensfreude beinhalten. Wer denkt bei „Kingston-Jerk-Chicken“ oder „Kakuluwo“ (Krabbencurry) nicht an glas-klares Wasser, schneeweiße Strände, schattige Kokospalmen und einen sehr entspannten Lebensrhythmus? Mit „Karibik Food“ werden Gerichte von den verschiedenen Inseln vor der Küste Mittelamerikas zu uns gebracht, während „Jungle Food“ den Geheimnissen der Küche Sri Lankas auf der Spur ist. Ein leidenschaftliches Vorwort von Amelie Fried stimmt Zauderer auf die zum Teil etwas einfach fotografier-ten Gerichte des ehemaligen Ceylon ein.

