

Foodtrends 2016

Relax: Entspannungskochen oder der Luxus, sich reichlich Zeit zum Kochen zu nehmen.

Und dabei die kontemplative Wirkung des Gemüsschnipslens zu entdecken.

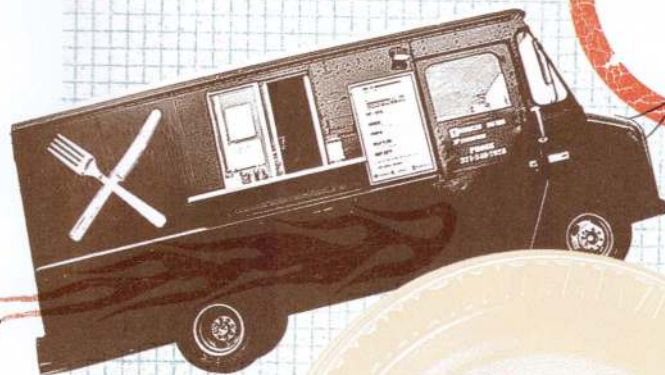
Nose to Tail/Leaf to Root: Nierli, Herz und Schwänzli sind das neue Filet, dessen perfekter Zubereitung sich immer mehr ambitionierte Hobbyköchinnen mit Genuss widmen. Das gilt auch für das Kraut bei Rüben & Co.

Foodfriends: Produkte von engagierten kleinen Produzenten, die man (zumindest virtuell) persönlich kennt. Spannende Geschichten vom Herstellungsprozess statt anonymes Essen vom Grossverteiler.

Believers: Vegan, glutenfrei, containern gegen Food Waste – Essen als wichtiger Teil der Lebensphilosophie.

Foodpairing: Die Freude am Tüfteln mit neuen Kombinationen von Geschmácken, Aromen und Konsistenzen (mehr dazu ab Seite 142).

Meet & Eat: Foodtrucks, Slow Food Markets, Street Food Festivals – Essen als Happening im öffentlichen Raum.



Losbrettern

Bruce und Breadly, das sind die Gebrüder Brotbrett. Die Bretter mit integriertem Victorinox-Messer wurden von Stefan Gnirs kreiert und aus robusten einheimischen Hölzern von Menschen mit Behinderung gefertigt.

Ab 198 Franken (inkl. Brotmesser), familio.ch

La mamma aller Kochbücher

Viele sagen, es sei das beste italienische Kochbuch aller Zeiten. Darüber wollen wir jetzt nicht streiten. Denn das Wichtigste ist: «Die klassische italienische Küche» von Marcella Hazan (Foto) ist endlich wieder auf Deutsch erhältlich. Anfängerinnen führt die 2013 verstorbene Hazan mit gelassener Heiterkeit in die Kochkunst unserer südlichen Nachbarn ein, gestandene Köchinnen inspiriert sie kompetent – 604 Seiten Italianità, 604 Seiten Glückseligkeit. Marcella Hazan: Die klassische italienische Küche. Echtzeit-Verlag, Basel 2015, mit Illustrationen, ca. 60 Franken

