



Von Bettina Bellmont

FÜR JEDEN GESCHMACK

Ob Fachbuch, Rezepte oder historische Erzählung: Stöbern Sie in diesen Buchtipps nach Lust und Laune nach Ihrer nächsten Lektüre.

Buchtipps



EIN BLICK IN DIE TIBITS-WELT

#tibits. Kochen. Teilen. Genießen.

Vom einfachen Pastasalat bis hin zum Matcha-Zitronen-Muffin: Mit den 60 ausgesuchten Lieblingsrezepten der Gäste teilen die tibits-Gründer Daniel, Christian und Reto Frei sowie Rolf Hittl in #tibits ihren Erfahrungsschatz aus 20 Jahren vegetarischer und veganer Trendküche. Umrahmt werden die leicht nachzumachenden Gerichte mit spannenden Porträts von vier Stammgästen: der Künstlerin Francesca Page, der Yogalehrerin Deddou Burkhard, des Outdoorcoachs Thomas Ghelfi und der Green-Living-Bloggerin Victoria-Anne Tessa. Wichtige Grundrezepte sowie Tipps zum Stylen, Fotografieren und Teilen bieten noch mehr Inspiration, um selbst kreativ zu werden.

208 Seiten, 2. Auflage: 2019, at-Verlag,
ISBN: 978-3-03800-988-7

Weiter-
lesen auf
Seite 34

INTERVIEW MIT DER PROJEKTLLEITERIN



Claire Honegger hat die Entstehung des Buches von A bis Z begleitet.

Frau Honegger, braucht Gemüse mehr Beachtung in der Gourmetküche?

Definitiv! In vielen Gourmetrestaurants gibt es inzwischen zwar vegetarische und vegane Optionen, trotzdem bleiben Fleischgerichte oft das Highlight auf der Karte. Dabei braucht es für neue Geschmackser-

lebnisse oft keine speziellen oder exotischen Zutaten, um unsere Gäste zu überraschen – wie zum Beispiel mit einer Topinambur-Federkohl-Quiche.

Im Buch porträtieren Sie auch vier Stammgäste des tibits – warum?

Als wir vor 20 Jahren das erste tibits-Restaurant im Zürcher Seefeld eröffneten, war die Skepsis gegenüber einer pflanzlichen Ernährung noch gross. Heute ist vegetarische und vegane Ernährung ein Lifestyle geworden. Im Buch bieten wir deshalb Einblick in das Leben von vier unserer Stammgäste, die diese Entwicklung miterlebt haben.

Weshalb ist das Buch auch für Gastronomen interessant?

Wir sind seit 20 Jahren Spezialisten

auf diesem Gebiet. Pflanzliche Gerichte sind in vielen Restaurants noch immer Nebensache, dabei lassen sich mit dem richtigen Wissen aus Gemüse, Hülsenfrüchten, Nüssen und Getreide wunderbare Gerichte zaubern, bei denen niemand tierische Produkte vermisst. Mit #tibits bieten wir Gastronomen Inspiration für über 60 Rezepte – die meisten davon aus rein pflanzlichen Zutaten.

Ihr persönliches Lieblingsrezept?

Eines meiner Lieblingsrezepte ist der Goldene Kurkuma Latte. Das Rezept mit Gewürzen und Datteln ist eine gesunde Alternative zu Kaffee und wurde so entwickelt, dass es mit einer pflanzlichen Milch noch besser schmeckt als mit Kuhmilch.



EIN PALAST FÜR TOURISTEN

Bis zum Tod der Gräfin

Mit dem Bau des damals grössten Hotels der Schweiz begann 1882 das Drama um den Grafen Camille de Renesse. In dieser historischen Aufarbeitung vermittelt der Autor und Jurist Peter Böckli einen spannenden Blick auf das Grossprojekt Maloja Palace und die Anfänge des Schweizer Tourismus. Wenn Sie nach der Lektüre des Hotelartikels ab Seite 10 wissen möchten, was der Tod der Gräfin Renesse mit dem Bau des Grand Hotels zu tun hat, sind Sie mit diesem Buch bestens bedient.

220 Seiten, 11. Auflage: 2019, NZZ Libro
ISBN: 978-3-03810-461-2



EIN BUCH FÜR DIE SINNE

Riechen und fühlen - neue Wege der Behandlung

Wie Riechstoffe unsere Gefühle beeinflussen, erklären die Autorinnen Eva Heuberger, Iris Stappen und Regula Rudolf von Rohr in diesem Fachbuch. Die verständlich geschriebene Lektüre ist der perfekte Einstieg für alle, die sich für Gerüche und Aromatherapie interessieren. Von biologischen Grundlagen über psychologische Fragen bis hin zu Fallbeispielen, einer Aromatübersicht und Buchvorschlägen ist alles dabei.

288 Seiten, 2017, fischer & gann
ISBN: 978-3-903072-56-5



EINE ALTERNATIVE ZU KAFFEE

TEE: Sorten, Anbau, Geschichte, Rezepte

Der Titel nimmt den Inhalt schon vorweg: In diesem Buch geht es um alle Facetten des beliebten Heissgetränks. Von Earl Grey über Darjeeling bis hin zu Matcha: Auf über 200 Seiten nehmen die Teeexperten und Unternehmer Louis Chéadle und Nick Kilby LeserInnen und Leser mit auf eine bebilderte Reise mit Basiswissen zu Teesorten, Anbau und Zubereitung. Abgeschmeckt ist das Grundlagenwerk mit den passenden Rezepten für Tea-Time-Leckereien.

208 Seiten, 2017, Prestel
ISBN: 978-3-7913-8316-3



EIN GUIDE FÜR GENIESSER

Der Grosse Restaurant & Hotel Guide 2021

Auch 2021 präsentiert der Grosse Restaurant & Hotel Guide einen Querschnitt der gehobenen Küche und Hotellerie im deutschsprachigen Europa. Für eine Schweizer Auszeichnung hat es nicht gereicht, einige Hotels und Restaurants haben es allerdings ins Kompendium geschafft. Als Inspirationsquelle oder als Nachschlagewerk ist der Wälzer mit einem Gastkommentar von Christian Eckhardt für (werdende) Branchenkenner interessant.

900 Seiten, Dezember 2020, HDT Medien
ISBN: 978-3-9816331-6-0