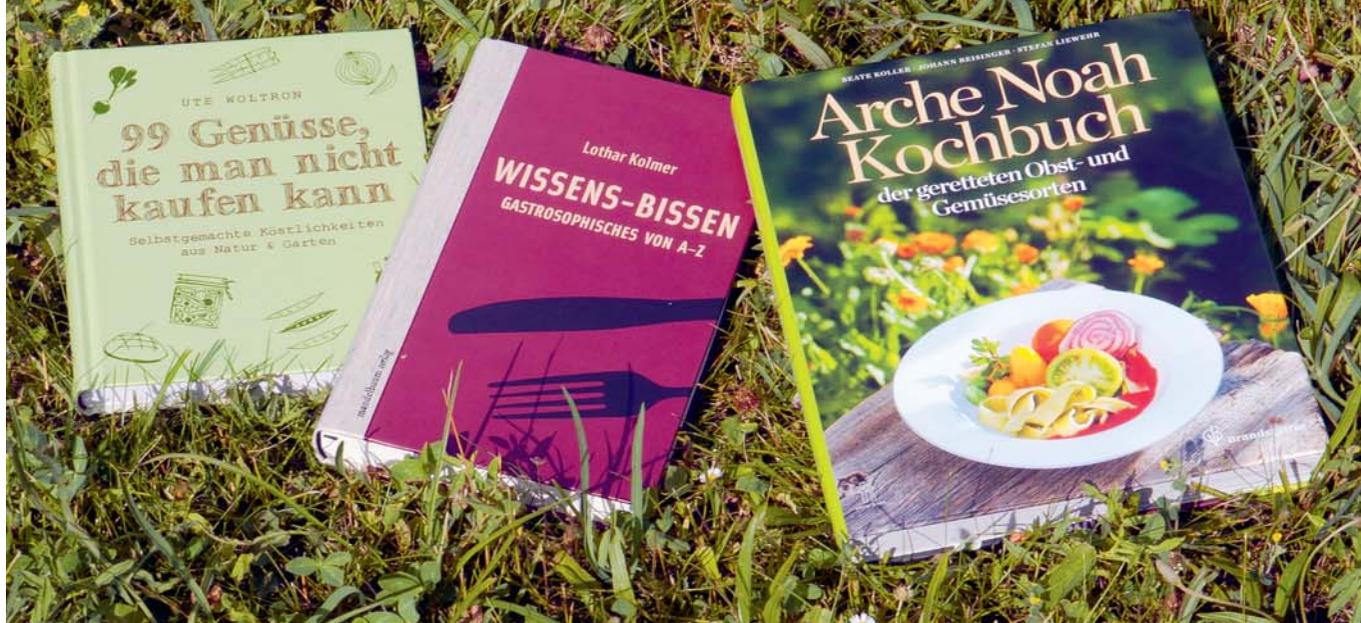


# slow gelesen

Die perfekte Sommerlektüre für ambitionierte GärtnerInnen und KöchInnen sowie Gastrosophisches in mundgerechten Häppchen serviert!



## Selbermachen statt kaufen

„Die Lust ist Ursprung und Ziel des glücklichen Lebens“, zitiert Journalistin und Garten-Expertin Ute Woltron zum Einstieg ihres neuen Buches Eipkur. Und in der Tat ist es eine Lust, sich durch all die liebevoll zusammengetragenen Rezepte zu lesen, und im noch besseren Fall sich gleich durchzukochen und zu genießen. Da gibt es Thymiangelee und Rosensorbet, scharfes Korianderpesto, Tomaten-Basilikum-Senf oder indianische Räucherwedel aus Salbeizweigen. Die Geschichten dazu reichen vom „Swoboda-Urgroßvater“ bis zum ultimativen Ersatz der aufwendigen Sauce bénaise durch Estragonbutter und den Stürmen, die Topinambur zu entfachen vermag. Sehr unterhaltsam. Und ganz persönlich danke ich ganz besonders für die wunderbare Nuss-Schnaps-Anleitung, das Ergebnis gibt es allerdings – seufz – frühestens in einem Jahr zu verkosten. (e. r.)

**Ute Woltron:**  
**99 Genüsse, die man nicht kaufen kann**  
Selbstgemachte Köstlichkeiten aus  
Natur & Garten  
Brandstätter Verlag, € 25,-

## Essen ist täglich in aller Munde – aber nicht in aller Leute Köpfe

Lachs – soll man den noch essen? Weil er praktisch nur noch in Becken gezüchtet und mit diversen Medikamenten aufgepöppelt wird? Weil er deswegen billiger geworden, an Status verloren hat und im Konsum den eigenen ramponiert? Oder, weil er einfach nicht mehr gut genug schmeckt? Essen ist weit mehr als Nahrungsaufnahme: Der Mensch wird aus dem, was er isst – und zeigt sich an dem, was und wie er isst. Man muss sich heute gut überlegen, was man sich „einverleibt“. Es geht um Identität und Verantwortung, aber auch um savoir-vivre und Genuss. Das alles braucht Wissen. Wissen braucht es, um auswählen und entscheiden zu können.

Kulinarisch-gastrosophisches Wissen wird hier vermittelt, inspiriert von enzyklopädischen Vorbildern, wissenschaftlich fundiert, sachlich bis ironisch vorgetragen. Ein Grundwissen zu Lebensmitteln, Manieren, Begleitumständen – so bunt und vielfältig wie unsere Ernährungskultur. Bissen für Bissen – und alles andere als moralisch verbissen. Ganz nach Horaz: *dente superbo*.

**Lothar Kolmer: Wissens-Bissen. Gastrosophisches von A-Z**, Mandelbaum Verlag, € 29,90

## Raritäten in der Küche

Wer schon einmal das Vergnügen hatte, mit Johann Reisinger kochen zu dürfen, der weiß, dass es da kein Pardon gibt. Kein Einsatz ist zu groß, keine Garzeit zu lang und kein Kräutel sicher vor der Herstellung von aufwendigen Essenzen. Nun hat er sich die alten Gemüsesorten und Obst raritäten vorgeknöpft, die sich – der Arbeit der „Arche Noah“ sei dank – heute wieder großer Beliebtheit erfreuen. Es wird gefüllt, gebraten, gestampft, getunkt, mariniert und eingelegt, dass es eine wahre Freude ist. Arche Noah Geschäftsführerin Beate Koller sorgt für das optimale Fachwissen zu den Produkten, dazu gibt es ein ausführliches Glossar, Bezugsquellen und Tipps zum selber anbauen. Übrigens: Auch Produkte der Slow Food Kampagne „Arche des Geschmacks“, wie das Grubenkraut, sind vertreten. (e. r.)

**Beate Koller, Johann Reisinger, Stefan Liewehr:**  
**Arche Noah Kochbuch der geretteten Obst- und Gemüsesorten**  
Brandstätter Verlag, € 34,95