

Das Gelbe vom Ei

„Am Anfang war das Ei“ – das ist eine Erkenntnis, die man aus der Lektüre der beiden Bücher mitnehmen kann, die mehr sind als nur eine Rezeptsammlung...



Kat Röger

Unser kulinarisches Erbe
Manuela Rehn und Jörg Reuter, Becker Joest Volk Verlag, 300 Seiten, 29,95 Euro



Liebste Oma

Sie haben es schon wieder getan: Manuela Rehn und Jörg Reuter vom Berliner Feinkostladen „Vom Einfachen das Gute“ sind durch Deutschland gereist...



Von Huhn und Ei
Martina Meier und Kathrin Fritz, AT Verlag, 192 Seiten, 34 Euro



Alles Huhn
Gabriele Halper and Irina Rosc, Löwenzahn Verlag, 216 Seiten, 34,90 Euro

Pflanzlich üppig

Andree Köthe und Yves Ollech sind die eigentlichen Pioniere der neuen deutschen Gemüseküche. In ihrem Nürnberger „Essigbräutchen“ zeigen sie seit vielen Jahren, wie man Gemüse und Kräuter hochkreativ in den Vordergrund schiebt...



Das große Gemüsekochbuch
Andree Köthe und Yves Ollech, Tre Torri Verlag, 340 Seiten, 55 Euro



Pflanzlich deftig

Aus einer ganz anderen Ecke kommen Martina und Bernadine „Duttenhofer“, die sich seit Jahrzehnten ausschließlich für kochende Amateure ins Zeug werfen und nachkochbare Rezepte entwickeln...



So lieben wir Gemüse
Martina und Bernd Neumer-Duttenhofer, Becker Joest Volk, 192 Seiten, 28 Euro

Opus magnum

Autor, Blogger und Rezeptentwickler Stevan Paul ist kein Schaumströcker, das gilt für seine Gerichte wie für seine zahlreichen Kochbücher. Keine Mätzchen, kein Posieren, dafür Leidenschaft, Geschmack und sehr gutes Handwerk bei Rezepten wie Fotos...



Kochen
Stevan Paul, Brandstätter Verlag, 406 Seiten, 40 Euro



Hohe Schule

Dieses Buch ist unhandlicher als jede Goldschnitt-Bibel. Aber es heimtschleppt, hebt sich 'nen Bruch: es hält an keiner Buchstütze in der Küche. Ein großformatiger Wälzer von mehr als 500 Seiten – und doch: Liebe auf den ersten Blick...



Le Cordon Bleu, „Pâtisserie“
Rezepte aus der renommierten Konditoreischule, Schritt für Schritt erklärt, L. V. Buch, 512 Seiten, 68 Euro

Thai ganz neu

Hier wurde die nordthailändische Küche endlich verstanden! Dank eines Insiders aus Vermont, der in den Garküchen Thailands nach den ultimativen Küchengeheimnissen forschte...



Pok Pok
Andy Ricker, Unimedita, 336 Seiten, 34 Euro

Buchgeschenke für Genießer

Das verschlingen wir unterm Christbaum: Bestes Augenfutter für alle Fleischesser, Gemüsefreunde und Hobbybäcker

Tierisch gut

Als sie das „St. John“ 1994 aufmachten, wurde Trevor Gulliver und Fergus Henderson vorgeworfen, 200 Jahre zu spät dran zu sein. In dem ehemaligen Stadthaus im Londoner Stadtteil Smithfield servierten sie Knochenmark, Lammieren, Ochsenzunge – und setzten allen Spöttern zum Trotz damit einen großen Trend...



St. John
Trevor Gulliver, Fergus Henderson, EtcHtzeit Verlag, 312 Seiten, 49 Euro



Walnüsse aus deutschem Anbau gibt es kaum. Eine Berlinerinerin will das ändern. Sie zieht in Brandenburg 200 Nussbäume groß

VON LYDIA BRAKEBUSCH



Liebling Walnussbaum
Vivian Böllersen ist die Fachfrau, wenn es um Walnussbäume geht. In ein paar Jahren ist die erste Ernte in der eigenen Baumschule bei Veltenern umringeln...



Das Kernproblem

Wurzeln nicht. Hühner sind toll, die picken die Larven der Walnussfruchtfliege aus dem Boden. Wild wird nicht am Stamm nagen, aber das Geweih daran reiben, weil das Holz so schön duftet...

Dann geht es auf den Hof nach Herzberg. 2017 ist die Berlinerinerin mit Mann und Tochter auf Land gezogen. In einer alten Schmiede pflegt sie zwei weitere Geschwister: Baumschule und Walnussvertrieb...

Böllersen trifft mit ihren Nüssen aus der Region den Zeitgeist. Die Walnuss gilt als Superfood: wegen ihres hohen Gehalts an Antioxidantien und Omega-3-Fettsäuren werden ihr Wunderkräfte nachgesagt...

Um an mehr Nüsse aus der Region zu kommen, hat sie im vergangenen Jahr einen Auftrug gestarrt: Leute, die einen Walnussbaum haben, aber die Nüsse nicht selbst verwenden können, sollten sich bei ihr melden...

Das helle, ovale „Wunder von Monrepos“ bis zu den dunkelroten Kernen der „Roten Donau-Nuss“ – jede Sorte hat ihre Vorzüge und Besonderheiten. Und fast jeden Baum kann Vivian Böllerssens Baumschule liefern.

Immer im November fährt sie mit ihrem VW-Bus durch Tschechien, Ungarn und Österreich, um neue Bäume auszusammeln. Während in Deutschland die Auswahl gering ist, wird in Ländern wie Ungarn und Frankreich viel gezeichnet...

Die Walnüsse auf deutschen Advenestellern kommen aus Kalifornien, China, Moldawien oder Chile, nicht aus Brandenburg. Vivian Böllersen will das ändern. Was sie in der Theorie zusammengetragen hat, soll Wirklichkeit werden...

Die zarten Bäumchen auf dem Veltener Grünland sind die Vorboten für Böllerssens Zukunft. Aber sie brauchen noch Zeit. Für den Übergang hat die Walnussbäuerin andere Geschäftszweige entwickelt. Einer davon ist die Beratung. Das jahrelang gesammelte Know-how wird an Anbauwillige weitergegeben...

— siehe auch Kalender nächste Seite

studio galerie berlin
EXKLUSIVE TISCHKULTUR
Unikat- und Porzellan, handgefertigte Gläser, Vasen, Übertöpfe, Schalen, Tischdekoration.

DUKE RESTAURANT
MENÜ LOGIQUE IM RESTAURANT DUKE
Sie lieben die kulinarische Abwechslung? Küchenchef Florian Glauert und das DUKE Team verwöhnen Sie mit einem festlichen Drei-Gänge oder Fünf-Gänge-Menü...

GENUSSVOLLE WEIHNACHTEN
wünscht Mischau
... natürlich mit unseren festlichen Köstlichkeiten:
* Knackige Wiener Würstchen
* Leckere Kartoffelsalate
* Weihnachtliche Braten
* Frische Landentener*
* Frische »Dithmarscher« Gänse*

LÜSKE
Echte Lebensmittel
BARBARIE MAIENTE AUS FRANKREICH
12,90€ statt 17,90 €/kg
Lüske Handels GmbH • Lebensmittel • Kochstudio • Businesscooking

MONS VINUM
WEINE MIT CHARAKTER
WEIN KAUFEN IN SCHMARGENDORF? MONS VINUM!
Besondere Weine. Super Beratung. Vor Ort probieren.

Silvester im stilvollsten Ballsaal Berlins
Empfang • Gala-Menü • Rooftop-Champagner • Live-Musik
Reservierung unter +49 30 460 609 1270 oder festive.derome@roccoforthotels.com

Einbauküchen am Schloss
20 Jahre „Poggenpohl“ im Stilwerk
30 Jahre Mauerfall
40 Jahre Einbauküchen am Schloss
20% Jubiläums-Rabatt auf alle bisher geltenden Preise
Bei Bestellung bis 31.12.2019 = 110% = Kundenzufriedenheit = Unsere Leistung