

Tessiner Küche

Erica Bänziger

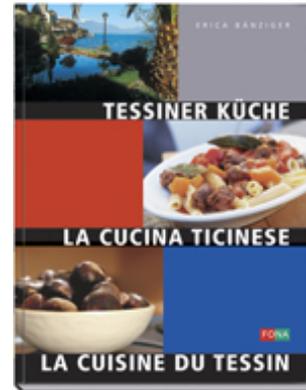
160 x 215 cm, 96 Seiten, rund 60 Farbbilder, davon
30 Foodbilder

Hardcover

dreisprachig (de, fr, it)

978-3-03780-196-3

Preis: CHF 19.90



Produkte und Rezepte aus der Sonnenstube der Schweiz

Marroni, Olivenöl, Ziegen- und Schafskäse, Kräuter, Honig, Wein... dies sind nur einige der Lebensmittel, denen die Rezepte in diesem dreisprachigen Band gewidmet sind. Der Geschmack des Südens, der kulinarische Genuss unverfälschter Speisen und das Entdecken regionaler Produkte standen dem Kochbuch Pate, welches die Autorin ihrer Wahlheimat und allen Freundinnen und Freunden des Tessins widmet.

Wer sich auf die Suche nach der traditionellen Tessiner-Küche begibt, entdeckt sehr bald, dass es sie so nicht gibt. Hunger und Armut prägten während Jahrhunderten die Essgewohnheiten der Tessiner. Mit Kastanien und Mais konnten sie knapp überleben. Im Gegensatz dazu tut sich heute im Tessin für den Eingeweihten ein wahres kulinarisches Paradies auf: Nirgendwo sonst findet man einen solchen Reichtum an einheimischen Lebensmitteln. Hartweizen, Reis, Kastanien, Mais, Oliven, Kaki usw., welche alle auf viel Sonne und Wärme angewiesen sind, gedeihen im mediterranen Klima bestens. Daneben werden die verschiedensten Gemüse- und Fruchtsorten, Käse und Fleisch von Ziegen und Schafen, Kräuter, Honig und Wein produziert, aber auch spezielle Erzeugnisse wie ein Aceto balsamico aus der Uva americana oder Tofu und Tamari aus Tessiner Sojabohnen. Diesen und anderen Produkten sind die Porträts und Rezepte in diesem dreisprachigen Band gewidmet. Denn nebst dem kulinarischen Genuss gibt die Förderung der regionalen Lebensmittel auch Gewähr dafür, dass die oft nicht pflegeleichten Grundstücke weiterhin kultiviert werden, so dass die erreichte Vielfalt erhalten und ausgebaut werden kann. Ein ausführliches Bezugsquellen-Register macht das Buch zum unentbehrlichen Begleiter auf jeder Tessin-Reise.