

Ex libris

Ausgewählt und empfohlen: Bücher für den Alpe-Adria-Raum, die Reisenden, Kulinarikern, Leseratten garantiert Gusto & Freude machen.

ERLESEN VON HEINZ GRÖTSCHNIG, SILVIA TRIPPOLT-MADERBACHER



1 Sterz & Prosciutto

Peter Ramspacher ist Hydrogeologe, Schnapsbrenner, Maler. Er lebt in der Südweststeiermark. Reisen führen den Hobbykoch oft ins Friaul. Aus der Leidenschaft zu Essen, Trinken, lokalen Spezialitäten und guten Produzenten ist ein Buch entstanden. Man blättert sich großformatig durch kulinarische Themenkreise, liest von Mais vulgo Polenta über Öl, Fische, Bauermärkte, Schnaps (no, na), Würstelstände, Buschenschänken, Kaffeehäuser bis zu schrägen Vögeln, von Blunzengröstl über Musetto, Frico, Prosciutto, steirische Karpfen zu Winzern, Enoteke, Zotterschokolade. Ein kunterbuntes Potpourri also, appetit- und reiseanregend, informativ und liebevoll gestaltet. Einziger Wermutstropfen: Bildqualität und -auswahl ist teils nicht so ansprechend wie die Botschaft.

Vom Sterz zum Prosciutto, M+N Medienverlag, 324 Seiten, 39,90 Euro

2 Kurzweiliges Venetien

Weit über die Lagunenstadt hinaus führt die Tirolerin Susanne Schaber ihre Leser an die schönsten Plätze Venetiens. Die Autorin versteht viel von der Geschichte der Region, verschont uns aber mit verstaubtem Wissen und lässt ihre Erzählungen durch die Menschen selbst leben. Vom Mittelmeer bis zu den Dolomiten, von den Theatern in Verona und Vicenza über die Muschelschmuggler von Chioggia und den Reisanbau in der Bassa Veronese. Dann noch durch die engen Gas-

sen des venezianischen Ghettos und in den Alltag der Studenten in Padua. Kurzweilige Erzählungen aus Venetien, dem vielfältigen Landstrich zwischen Berg und Meer.

Weit hinten lacht die Ewigkeit. Streifzüge durch Venetien, Susanne Schaber. Picus Leserreisen, 130 Seiten, 14,90 Euro.

3 Paletti, Poletto

Ein durch und durch mediterranes Kochbuch: Cornelia Poletto, Sternköchin aus Hamburg, verfügt in diesem anspruchsvoll fotografierten Buch gekonnt zum Nachköcheln: Wie köstlich präsentiert sich doch die Panzanella, Tomaten-Brot-Salat. Wie spannend lesen sich Kirschtomaten-Fondue oder Crostini mit Kabeljau & Prosciutto. Superappetitregend die Minestrone di pollo, eine Einserbank an süßer Würze der hausgemachte Senf mit frischen Feigen. Die Penne mit Radicchio und Pancetta sind ein Muss, dito der roh marinierte Artischockensalat mit Pecorinospänen oder Lamm mit Tunfischsauce. Die Vorschläge haben Pep, machen Gusto und werden garantiert auch Ihre Gäste überraschen. Und man muss bei den meisten Rezepten nicht Stunden lang hinterm Herd versauern. Also alles paletti, Pardon, Poletto.

„Alles Poletto“, GU-Verlag, 192 Seiten, 20,50 Euro.

4 Istrianische Farbenpracht

Ein Bildband, der begeistert: Doppelseitige Fotos lassen den Be-

trachter großzügig in die istriatische Lebenskultur eintauchen. In all ihren herrlichen Farben – Rot wie die Erde, Weiß wie der Fels und Blau wie das Meer. So sind auch die Bilder und Texte geordnet. In diesem Band gibt es nämlich auch allerhand zu lesen. Vom Karst bis zur Küste, von der Austernzucht im Limski Kanal bis zur Olivenölernte rund um Buje, der Traubenlese auf den Brioni-Inseln und der Trüffelernnte bei Motovun.

„Die Farben Istriens.“ Mella Waldstein, Manfred Horvath. Christian Brandstätter Verlag, 206 Seiten, 59,90 Euro

5 Einfach & gut

Friaul-Fans werden dieses Kochbuch von Gerd Wolfgang Sievers lieben. Von Polenta über Rollgerste, Frico (Käse-Kartoffel-Omlett), Fleisch vom Fogolar (offene Feuerstelle), Pitina (Salami), Salsicce (Schweinefleisch-Würstchen) oder Prosciutto sind sämtliche Köstlichkeiten der Region vertreten. Die Fotos halten sich so einfach, wie die Gerichte im Friaul nun mal sind. Nix wird optisch verschönt, kein Pipapo, da waren keine Food-Stylisten am Werk. Ein Großteil der 200 Rezepte ist sehr kurz beschrieben und deshalb leicht nachvollziehbar. Zum Gustieren und Nachkochen.

Friaul genießen. 200 authentische Rezepte und Lokaltipps: Gerd Wolfgang Sievers. Christian Brandstätter Verlag, 150 Seiten, 19,90 Euro.

6 Kultureschock?

Was wissen wir über Slowenien? Über Gesellschaft? Alltagskultur,

Verhaltensregeln, den Umgang mit Minderheiten, über Tabus des Landes und seine alltäglichen Besonderheiten? Und: Wie tickt der durchschnittliche Slowene (sofern es den gibt)? Wie wohnt er? Wie feiert er? Wie flucht er? Wie lebt er? Wie ist die Religiosität? Die Reihe „Kultur-Schock“ des Reise-Know-How-Verlages versucht, dies alles zu beantworten. Marco Kranjc, Sohn eines Slowenen und einer Deutschen, hat sich Slowenien angenommen und zeichnet ein interessantes Psychogramm des jungen Staates und seiner Bewohner, das uns hilft, das kleine Land besser zu verstehen.

„Kulturschock Slowenien“ Marco Kranjc, Reise Know-How-Verlag, 276 Seiten, 15,40 Euro

7 Italia, ultimativ

Gibt es das ultimative italienische Kochbuch? Vielleicht. Dieses nach Regionen gegliederte Prachtstück ist zumindest nah dran. Informativ, fantastisch bebildert, praktisch, lehrreich. Zuerst Warenkunde, Land & Leute, dann Appetit machende klassische und gefühlvoll verfeinerte Rezepte, insgesamt 220 an der Zahl. Keine Fantasiewunderwerke, sondern richtig schön italienisch – klar, g'schmackig und mit Pfiff. Spaghetti neri, Crostata di Limone, Pollo in Padella, Insalata al Pecorino, Calamari ripieni u.v.m. Die Zubereitung wird in Einzelschritten (teils bebildert) erklärt, da kann ja nix mehr schief gehen. Ein Muss für jede Küchenbibliothek.

Die neue echte italienische Küche. R. Hess, C. Schinharl, S. Sälzer, GU-Verlag, 320 Seiten, 51,30 Euro.