

Goldmann Verlag

Samstag 14.02.2009  
Tageszeitung  
erscheint: täglich

Auflage verbreitet: 20.770  
Anzeigenäquivalent:

**GOLDMANN**

Zeitungsgruppe  
Gesamtauflage VB: 138.904  
Gesamtauflage VK: 136.601

Region  
Baden-Württemberg  
Nielsen 3b

Verlag  
Badendruck GmbH

Linkenheimer Landstr. 133  
76149 Karlsruhe  
Tel.: 0721/789-0  
Fax: 0721/789-155

Interne Pub-Nr.: 100800

„Gourmet-Bibel“?  
Ganz schön hoch  
gegriffen, so der ers-  
te Gedanke. Doch die Vorein-  
genommenheit weicht schnell  
beim näheren Hinsehen bzw.  
beim Studium der rund 340  
Seiten. Florian und Thomas  
Fischer-Fabian widmen sich  
in ihrer „Gourmet-Bibel“  
(Mosaik bei Goldmann, 24,95  
Euro) den besten Delikates-  
sen der Welt, und das mit  
voller Inbrunst. Ihre Maxi-

## Das Bessere ist der Feind des Guten

me: Geben Sie sich niemals  
mit dem Mittelmaß zufrieden!  
Und so ist ihr durchaus auch als  
Feinschmecker-Lexikon mit Wa-  
renkunde und Einkaufsführer  
zu verstehendes Buch eine Hom-  
mage an all die mit größter Lie-  
be und Sorgfalt produzierten  
Köstlichkeiten dieser Welt: Sala-  
me al Cinghiale aus Italien, Al-  
phonso-Mangos aus Indien, Ba-  
lik-Räucherlachs aus der  
Schweiz, Salzwiesenlamm aus  
Frankreich oder Coppeneur-  
Schokolade aus Deutschland. Da  
wird sicher der eine oder andere  
neue Fan authentischer Produkte

## Bücher-Fächer



ins Netz gehen.  
Wenn es eines ab-  
schließenden Be-  
weises der fundierten Qualität  
der „Gourmet-Bibel“ bedarf,  
dann ist dies die Liste der  
Sterneköche (Eckart Witzig-  
mann, Hans Haas u.a.) und  
Sommeliers (Arno Steguweit),  
die hier ihre persönlichen  
Empfehlungen geben.

## Verpönt oder nicht?

Wolfram Siebeck lehnt sich  
gerne weit aus dem Fenster.  
Kein Wunder also, wenn sich  
unter dem etwas reißerischen  
Titel „Das Kochbuch der  
verpönten Küche“ (Edition  
Braus, 39,90 Euro) auch  
fast Alltägliches wie Leber  
findet. Aber zugegeben,  
Fohlenfleisch und Frosch-  
schenkel gehören in  
Deutschland weiß Gott  
nicht zum guten kulinari-  
schen Ton. Offiziell jeden-  
falls. Wer Rezepte für  
Niere, Herz, Kalbsbries,  
Schnecken und Ähnliches  
sucht, wird hier freilich  
bestens bedient. Aller-  
dings ist das Siebeck-  
Buch vergleichsweise  
teuer. *Michael Ludwig*