

GOURMETS

Die Suche nach dem wahren Geschmack

Das Feinste und Edelste, was Gourmets je goutiert haben: Erlesene Produkte, die mit Hingabe und Können geschaffen wurden ... und Erzeuger, für die Qualität das Wichtigste ist. Das sind – auf einen Nenner gebracht – die Kernbotschaften dieses genialen Buches. Man kann es gut und gern als Standardwerk für alle Genießer bezeichnen, die natürliche, einfache und wertvolle Dinge lieben.

„Geben Sie sich niemals mit Mittelmaß zufrieden“ ist das Credo der Autoren Florian und Thomas Fischer-Fabian, die in der „Gourmet-Bibel“ die besten Lebensmittel der Welt präsentieren – Produkte, die ihren authentischen Charakter bewahrt haben und uns an die Düfte unserer Kindheit erinnern!



HARRODS FOOD HALL
London Knightbridge, Brompton Road
330 Abteilungen auf 7 Stockwerken ... das größte und bekannteste Kaufhaus der Welt.
Die Food Hall befindet sich im Erdgeschoss. „All Things for All People – Everywhere.“



JELISSEJEW
 Moskau, Auf der Twerskaja
 Russische Spezialitäten wie Lachs vom Baikalsee, Kaviar vom Kaspischen Meer, Krimsekt und jede denkbare Sorte Wodka – Einkaufsstätte des russischen Geldadels.

Die Buchdeckel in Leinenstruktur fühlen sich bereits an, als hätte man eine echte Bibel in der Hand. Schlägt man die Gourmet-Bibel auf, nimmt einen dieses Buch sofort gefangen. Man geht auf kulinarische Weltreise zu den klassischen Paradiesen der Feinschmecker. Warum sind die „Anchoa del Cantábrico“ die besten Anchovis der Welt? Was ist das Geheimnis der bretonischen Beurre Bordier? Ist das japanische Kobe-Rindfleisch seinen Preis wert? Das Buch gibt Antworten.

In Frankreich kann man einmal mehr die Liebe zum knusprigen Entenbraten neu entdecken und Eckart Witzigmann verrät uns sein Rezept für die bayerische Bauernente, die er selbstverständlich auf dem Münchner Viktualienmarkt ersteht.

In der Bresse sind Thema die Hühner, in der Bretagne die Salzwiesenschlamm und schlussendlich erfährt man im Abschnitt Fleisch & Geflügel, wo es die besten Steaks der Welt gibt.

Spätestens beim Kapitel Fisch & Meeresfrüchte kann sich der Genussmensch nicht mehr von diesem Lesestoff lösen, wenn die Brüder Florian und Thomas Fischer-Fabian, informativ und unterhaltsam über Austern, Krabben, Kaviar und Co. philosophieren.

Nichts wird ausgelassen. Obst und Gemüse, Pilze und Reis, Pasta, Essig, Gewürze, Saucen und natürlich Restaurants auf der ganzen Welt werden besprochen. Sehr hilfreich sind die

Gourmet-Portale, die auflisten, welche Häuser welche Delikatessen anbieten.

Die Autoren schreiben über Historie und Hintergründe von Produkten und stellen die Menschen vor, die hinter diesen stehen. Patron Dieter Müller vom Schloss Lerbach und andere Größen aus der Welt des guten Essens und Trinkens geben Empfehlungen und berichten anschaulich aus ihrer beruflichen Praxis. Der Sommelier Arno Steguweit (Hotel Regent, Berlin) erklärt, dass zur Gänseleberterrine ein Süßwein die klassische Kombination ist und garniert dies mit der Weinempfehlung: 1976er Vieux Pineau des Charentes aus dem berühmten Branntweinhaus „Guy Lhéraud“ im Westen Frankreichs.

Von Dieter Müller (Restaurant Dieter Müller, Schlosshotel Lerbach, drei Michelin-Sterne) erfahren wir, dass er während seiner Zeit in Japan viel über Fisch lernte, vor allem über Thunfisch. Seiner Meinung nach ist der Blauflossenthunfisch der beste Thunfisch der Welt – bei uns in Deutschland nur selten zu bekommen. Natürlich verrät er dem geneigten Leser auch, wie er diesen Fisch zubereitet.

Feinkost-König Michael Käfer besteht darauf, dass es für „Feinkost Käfer“ nur iranischen Kaviar gibt. Seine Qualität wird als überragend gepriesen und durch ständige Kontrollen garantiert. Weltweit haben nur zehn Händler das Recht, iranischen

Kaviar zu vermarkten. Wir lernen, dass der edle Rogen in München besonders aufwändig gepflegt wird. Er lagert bei null bis minus zwei Grad in einem Spezialschrank ... und bei Käfer kann der Kunde selbstverständlich die Ware vor dem Kauf probieren, keine Selbstverständlichkeit im Handel. **Mit Luxus hat das alles nichts zu tun! Mit wenigen Ausnahmen müssen großartige Produkte nicht viel Geld kosten.** Sie sind teuer. Zugegeben! Aber sie kosten kein Vermögen. Es ist eher der Luxus, an etwas Außergewöhnlichem teilzuhaben. Denn, wie die Autoren am Ende ihres Vorwortes zitieren: „**Luxus ist nicht das Gegenteil von Armut, wie Coco Chanel feststellte, sondern das Gegenteil von Gewöhnlichkeit.**“ Für jeden, der gerne und auch gerne gut isst, ist dieses Buch wie eine Offenbarung. Nur schwer legt man es aus der Hand, denn man kommt auch in Kontakt mit interessanten Randinformationen wie dem Spruch „**Alles in Butter**“. Dieses geflügelte Wort hat seinen Ursprung im Mittelalter. Zerbrechliches wurde damals in Butterfässern transportiert. Man versenkte kostbare Gegenstände in flüssiger Butter und ließ den Rahm hart werden. Auf diese Weise waren die fragilen Gegenstände, fest von der Buttermasse umschlossen und damit vor Erschütterungen optimal geschützt. Am Ziel der Reise wurde die Butter wieder verflüssigt und das Transportgut unver-

seht entnommen. Und „alles war in Butter“!

Dieses Buch macht so viel Spaß, dass es sicher nicht nur bei passionierten Köchen im Regal stehen wird. Es lädt ein, auch als ein ungewöhnliches



Kochbuch wahrgenommen zu werden. Selber ausprobieren, aber auch als Lektüre auf Reisen ist es ein ausgezeichnete Ratgeber. Vor Ort nachzulesen, was es in der jeweiligen Region zu entdecken gibt, ist spannend. Und auf dem Nachttisch daheim wird es uns in einen Traum darüber versinken lassen, welchen Reichtum an Genüssen die Küchen und Keller dieser Welt bieten. Mehr unter:

www.Gourmet-Bibel.de

KB



