

## Der aktuelle Buchtipp

### Fischer-Fabian, »Die Gourmet-Bibel«

■ »Salame al Cinghiale« aus Italien, Alphonso-Mangos aus Indien, Balik-Räucherlachs aus der Schweiz, Salzwiesenlamm aus Frankreich oder Copenneur-Schokolade aus Deutschland: Florian Fischer-Fabian und Thomas Fischer-Fabian haben weltweit an Originalschauplätzen recherchiert – dort, wo Butter, Tomaten, Olivenöl, Pfeffer oder Geflügel zu den Besten ihrer Art gehören. Ergebnis dieser Recherche ist ihre »Gourmet-Bibel«, ein Standardwerk für den guten Geschmack. Die Maxime dieses Buches lautet: »Gebe dich niemals mit dem Mittelmaß zufrieden!«. 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? In mehr als 55 Kapiteln präsentieren Florian Fischer-Fabian und Thomas Fischer-Fabian die edelsten Produkte aus aller Welt, berichten über Historie und Hintergründe, stellen die Menschen hinter den Produkten vor und bieten exklusive Warenkunde. Unterstützt werden sie dabei von berühmten Gourmets wie Jahrhundertkoch Eckart Witzigmann, Patron-Chef Dieter Müller, Sommelier Arno Steguweit oder Feinkosthändler Michael Käfer, die Empfehlungen geben und aus ihrer beruflichen Praxis erzählen.

