

# Die Vierwaldstättersee-Küche

Erica Bänziger, Claudio Zemp

160 x 215 mm, 96 Seiten, rund 60 Farbbilder, davon 35 Foodfotos

Hardcover, laminiertes Deckenüberzug

dreisprachig (d, fr, e)

978-3-03780-245-8

**Preis: CHF 19.90**



## Die Urschweiz geniessen:

### Rezepte – kulinarische Porträts – Erlebnis-Wanderungen

Der Vierwaldstättersee ist wie ein riesiger Kochtopf, um dessen Ränder herum die köstlichsten Zutaten bereit liegen. Unzählige Delikatessen warten darauf, entdeckt zu werden. Nach dem Motto "L'appétit vient en marchant" wird der Leser auf eine Entdeckungsreise rund um den See eingeladen. In jedem der vier Kantone am See wird ein Produzent typischer Innerschweizer Köstlichkeiten besucht: Ein Vierwaldstätterseefischer, eine Schnapsbrennerin, ein Käser auf der Alp sowie ein Kastanien-Fachmann. Tipps zu jeder Region runden die Porträts ab. Erica Bänziger hat 24 spezielle Rezepte aus regionalen Produkten zusammengestellt, teils traditionelle Rezepte, teils neue Kreationen. Ein informatives Geniesserbuch für alle Freunde der Urschweiz.

Ein See, vier Teile. Eine Einheit gibt es nicht, aber genossen wird überall. Da gedeihen auf der einen Seite Kastanien und Südfrüchte, während auf der anderen Seeseite noch heute vor allem Milchwirtschaft und Fischfang dominieren. Der in Luzern wohnhafte Journalist Claudio Zemp nimmt den Leser mit auf vier Entdeckungsreisen in die vier Kantone. Landschaftliche und kulinarische Höhepunkte sind in jedem Fall garantiert! Tipps für weitere Ausflüge und Hinweise auf regional verankerte Feste ergänzen die vier Kapitel. Die wahren Eidgenossen haben Erica Bänziger ihre Rezepte zu traditionellen Gerichten verraten. Und was in heutigen Mägen etwas schwer liegen könnte, wird von der Ernährungsfachfrau und Kennerin der leichten Küche neu interpretiert. Aber auch ihre eigenen Kreationen aus den regionalen Produkten sind im dreisprachigen Souvenirbuch anzutreffen. Nach Herberts Mais-Kastanien-Suppe gibt es da etwa Äpler-Magronen, einen Ofetoori-Kartoffelaufbau, Fischknusperli oder Hirschmedaillons mit Johannisbeersauce. Ob es dann zur Nachspeise ein Holundergelee mit Kastanienschaum, echten Lozärner Lebkuchen oder feine Zigerkräpfen gibt, sei der Entscheidung des Lesers überlassen. Ein Verzeichnis mit Wochenmärkten, an denen lokale Spezialitäten angeboten werden, sowie Adressen von Produzenten regionaler Produkte runden das Buch ab.

Ein wunderschönes Geschenk- und Souvenirbuch für Heimweh- und Wahl-Urschweizer.