



Redaktion: Dieter Kuhn, Wohlen - Foto: compactcook.com

KURZ VORGESTELLT

Thema: Schweiz, Gestaltung: 3/5, Niveau: 4/5, Originalität: 5/5

Â

Tine Giacobbo kehrte 2016 der Zürcher «Alpenrose» den Rücken und machte ihren Fans ein Geschenk mit ihren Rezepten, Schwerpunkt Schweizer Küche. Eine Fundgrube für Rezepte und Schweizer Kulturgeschichte.Â

INFORMATIONEN

- Da Giacobbo das Füllhorn ihrer Rezepte ausgiesst, mit denen sie ihre Gäste 22 Jahre verwöhnt hat, bildet sie auf dem Umschlag ihr abgegriffenes, schwarzes Notizbuch und ihr grosses Messer ab. Man hält also eine Kopie ihres Kochbuches in den Händen: ein Arbeitsbuch.
- Die alpbethisch geordneten gut 500 Rezepte bieten alles ausser Suppen, denen hat Giacobbo 2014 ein eigenes Buch gewidmet, das «Suppenbuch». Handfest, ja teilweise deftig sind die Gerichte. Schmorgerichte und Innereien nehmen guten Raum ein.
- Die Fotos sind nicht den Rezepten zugeordnet, sondern bilden den Abschluss.
- Ein Buch eher für geübte KöchInnen, da die Angaben zur Zubereitung knapp sind.
- Das letzte Wort hat Tine Giacobbo: «Eine gute Küche braucht Zeit. Eine gute Küche ist zeitlos. Freude beim Kochen steigert die Qualität.»

DATEN

Autorin: Tine Giacobbo

Titel: Jetzt müsst ihr selber kochen

Verlag: Echtzeit. Zürich 2016

Ausstattung: 311 Seiten, farbige Fotos

Preis: ca. CHF 58.00