

Buchpremière!

Ofenfrisch und zuckersüss

Eine Tour-de-Suisse durch die besten Backstuben und Confisereien der Schweiz

Wie stellt man eine Grand-Cru-Schokoladentorte her? Wie einen Appenzeller Biber? Oder eine Cholera? Martin Weiss, der bekannte Urchuchi-Autor, hat die ganze Schweiz durchforscht, um die besten Brot-, Gebäck- und Schokolade-Kreationen aufzuspüren. 50 Schweizer Bäckereien, Konditoreien und Confisereien hat er im Buch OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS porträtiert – gluschtig bebildert mit Fotos von Rémy Steinegger und dem Autor. Hintergrundberichte über die bekanntesten Gebäck- und Brotsorten der Schweiz, die Erfolgsgeschichte der Chocolatiers oder die Ausbildung der jungen Kreativen an der Fachschule Richemont in Luzern runden die gluschtige Tour-de-Suisse ab. Für alle, die selber gerne backen und kücheln, ist OFENFRISCH UND ZUCKERSÜSS eine Fundgrube: Sämtliche porträtierten Spitzenbäcker und Confiseure haben ihre Lieblingsrezepte verraten – von der Aargauer Rüebliorte bis zur Gommer Cholera, vom Dinkelzopf bis zum Thurgauer Näbeltröpfli.

Autor: Martin Weiss (Urchuchi)
Fotos: Rémy Steinegger und Martin Weiss
Verlag: Weber-Verlag, Thun
Fr. 69.-

© 2011, Format 23 x 30 cm

304 Seiten, 50 Rezepte

über 800 farbige Abbildungen

Erhältlich im Buchhandel und in den porträtierten Bäckereien, Konditoreien und Confisereien.