

# GIB MIR 5 BÜCHER



## DIE ECHTE TÜRKEI

Musa Dagdeviren ist so jemand wie der Ducasse der Türkei. Und er präsentiert ein Kochbuch, nach dem wir lange Ausschau gehalten haben: ein Kompendium dieser reichhaltigen Küche. 550 Rezepte – schon allein das ruft nach dem Vergleich mit dem Silberlöffel, dem Standardwerk der italienischen Küche. Das Buch ist lebendig und begeistert mit hochwertiger Optik. Vor allem kommt es gerade in der heutigen Zeit überraschend. Denn es bildet die Küche eines Vielvölkerstaats mitsamt all der ihn prägenden Kulturen ab. Das macht es schon fast zu einem politischen Buch. Die deutsche Ausgabe erscheint im Herbst. Phaidon, 512 Seiten, 45 Euro



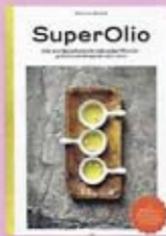
## CHAPEAU KLAPP

Was für eine Bildsprache. Für sein Buch hat Max Faber Stullen nicht einfach fotografiert, er hat sie in Einzelteile zerlegt und mit einem hochauflösenden Scanner aufgenommen. Eben genau, weil das belegte Brot nur selten genaueren Hinsehens wert ist. Aber falsch. Die Scannografien sind Hingucker – und das Buch ist mit offener Bindung im Übrigen selbst ein Sandwich. Westkreuz-Verlag, 200 Seiten, 32 Euro



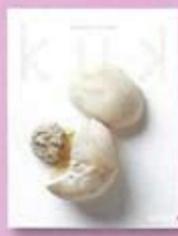
## PURER TIEFGANG

Malte Härtig ist Koch, Philosoph und *Effilée*-Autor und legt nun sein erstes Kochbuch vor. Mit der Fotografin Jule Felice Frommelt zeigt er eine Verbindung aus saisonalem und hiesigem Gemüse mit japanischen Zubereitungsmethoden, ganz auf Einfachheit bedacht – im Geiste der Zen-Philosophie. Ein Aufruf zur Achtsamkeit – in der Küche wie im Geiste. at Verlag, 250 Seiten, 28 Euro



## FLÜSSIGES GOLD

Was man schon immer über Olivenöl wissen wollte, aber einem nie zu fragen einfiel. Das beantwortet Michaela Bogner in *SuperOlio*. Sie führt in die komplexe Geschmackswelt des Olivenöls ein, gibt einen ganzheitlichen Einblick in seine Geschichte und stellt viele Erzeuger vor. Hinzu kommen 30 Rezepte von Cettina Vicezino. Informativ und inspirierend. Delius Klasing, 320 Seiten, 39,90 Euro



## REDUKTION TOTAL

Wiener Küche, aber ohne viel Schmäh, das zeichnet Sebastian Frank aus. Der Zweisternekoch des Berliner Restaurants Horváth präsentiert eine Retrospektive seines Schaffens; eine emanzipatorische Küche, die mit bodenständigen Zutaten arbeitet und immer darauf konzentriert ist, die Gerichte kulinarisch und optisch auf das Wesentliche zu reduzieren. Matthaes Verlag, 240 Seiten, 79,90 Euro