

# Gesehen : Delikatessen aus den Alpen

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer**

Band (Jahr): **40 (2013)**

Heft 1

PDF erstellt am: **22.07.2024**

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

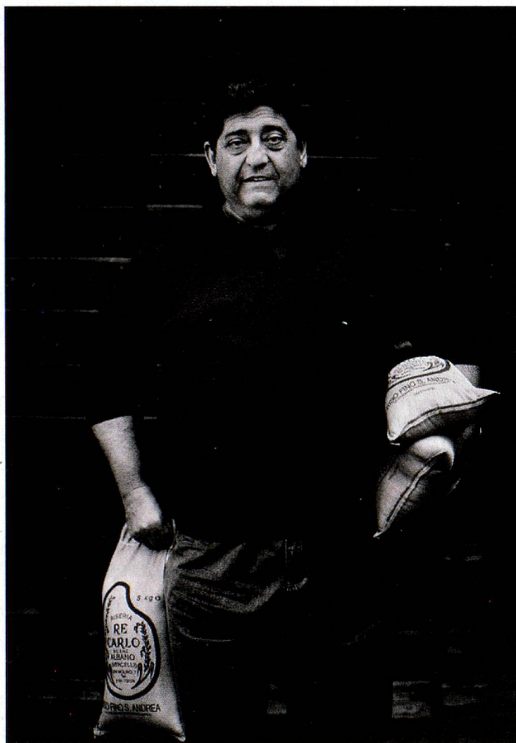
## *Delikatessen aus den Alpen*

Wie ist der Geschmack unserer Heimat? Wie schmeckt und riecht der Alpenraum? Viele mögliche Antworten auf diese Fragen gibt es im Buch «Das kulinarische Erbe der Alpen» –

doch leider nur optisch. Der Journalist Dominik Flammer und der Fotograf Sylvan Müller haben über Jahre recherchiert und Raritäten zusammengetragen, von der Ackerbohne bis zum Zuger Rötel. Es geht in dem Buch nicht um Luxusprodukte, sondern um wahre Delikatessen, um jene Spezialitäten, die es in kleinen Mengen und deshalb nicht immer und in allen



Silvia Bossard aus Althäusern im Reusstal züchtet den Aargauer Safran



Pierangelo Re ist Reismüller in Albano Vercelese im Piemont in Italien



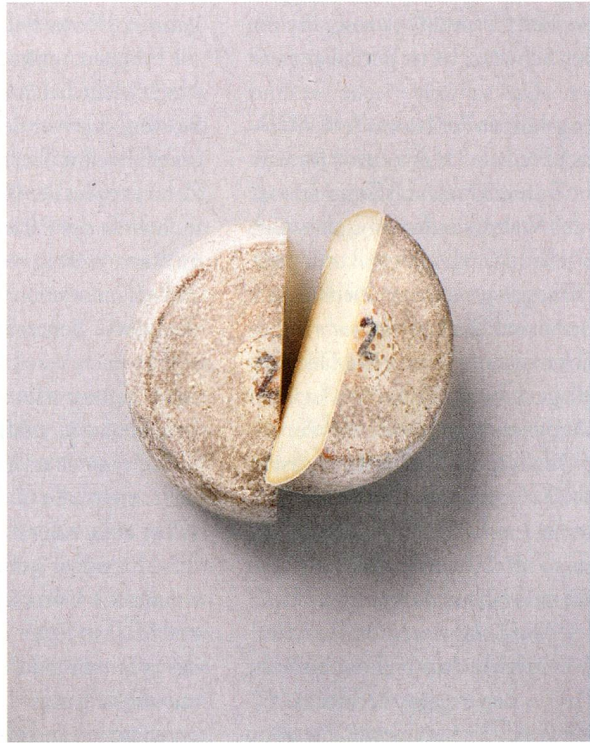
Delikatessabteilungen der Welt zu kaufen gibt: zum Beispiel um Hechtleber, Bodenseekaviar, um in Kastanienholzbehältern mit Kräutern gewürzten Lardo (Schweinespeck). Und es geht um besondere Menschen, um Bauern, Züchter, Hobbybiologen, Jäger und Sammler, die mit viel Einsatz und manchmal Sturheit etwas Besonderes kultivieren.



«Das kulinarische Erbe der Alpen»; Dominik Flammer und Sylvan Müller; AT Verlag, Aarau; Umfang: 368 Seiten, Gewicht: 2645 gr; Preis: CHF 98.-



Angela Tognetti macht den Formaggio d'Alpe Monda in Monte Carrasso im Tessin



Johannes Gruber, Imker in St. Magdalena in Österreich, produziert Buchweizenhonig

