

Für heimische Schmankerl

Köstliche Koch- und Backrezepte für eine bodenständige, regionale Küche – das neu aufgelegte „Oberpfälzer Kartoffelkochbuch“ sowie der neu erschienene Titel „Schmankerl aus der Klosterküche“ liefern Originalrezepte zum Nachkochen.

Bauchstecherl, Dotsch, Goaßbratl und Knödel in unzähligen Varianten: Insgesamt 414 Original-Rezepte für Kartoffelgerichte machen das **Große Oberpfälzer Kartoffelkochbuch** zu einem ganz besonderen kulinarischen Schmankerl. Die Rezepte wurden von einer Oberpfälzer Jury ausgewählt und von Chefkoch Dieter Haas probegekocht. Ein waschechter Oberpfälzer hat einmal gesagt: „Wer viel Freud an der Arbeit hat und die Erdäpfl gern mag, der kann sich im Leben viel schöne Tag machen.“ Nach diesem Motto kann man sich viele leckere Gerichte aus dem Großen Oberpfälzer Kartoffelkochbuch (248 Seiten, 19,90 Euro) schmecken lassen.



Wer möchte nicht gerne Häferlgucker spielen, in die Töpfe schauen, noch dazu in einer Stiftsküche? Die Klosterkultur vom Kochtopf aus entdecken? In einer Zeit, in der das rechte Maß abhanden zu kommen scheint, wenden sich viele wieder den Klöstern zu, versuchen in der Stille der Abteien dem verlorenen

Paradies wieder etwas näher zu kommen. Und immer mehr wird wieder die Klosterküche geschätzt, die guten, einfachen und gesunden Speisen, deren Rezepte sich am jahreszeitlichen Angebot der Natur und am vernünftigen Maßhalten im Essen und Trinken orientieren. Für ihr von Abt Berthold Heigl fotografiertes Kochbuch „**Schmankerl aus der Klosterküche**“ (192 Seiten, 19,90 Euro) durfte Irmi Hofmann dazu nicht nur hinter die Kulissen der Stiftsküche Seitenstetten blicken, sondern auch am klösterlichen Leben teilnehmen. So entstand ein authentisches, praktisches Werk, das neben den für die kleine Familienküche adaptierten Rezepten zahlreiche Anregungen und Dekorationsvorschläge für den Alltag, aber auch für festliche Gaumenfreuden bietet.

