



Rezepte & Kochstories

Autor: Gustelier – Atelier für Geschmackserfahrung

Datum: 06.10.2023

Titel: Südtirol vegan – eine neue Alpenküche

Pflanzliche Gerichte erfreuen sich in Südtiroler Küchen immer größerer Beliebtheit. Der Sommelier Herbert Taschler und der Fotograf Udo Bernhardt machten sich daher auf die Suche nach der veganen Seite Südtirols.

Das Ergebnis ist das kürzlich erschienene Kochbuch **„Südtirol vegan – eine neue Alpenküche“** mit 65 veganen Rezepten von verschiedenen Gastronomiebetrieben. Insgesamt werden vierzehn Betriebe vorgestellt. Diese reichen von Traditionsbäckereien, Gasthäusern oder Berufsschulen bis hin zu Weingütern und Hotels. In „Südtirol vegan“ finden sich sowohl einfache Hausmannskost für den Alltag als auch anspruchsvolle Gerichte à la Sterneküche. Brennnesselrisotto, Gazpacho, Pizza, Vinschger Bauernbrot, Kartoffel-Steinpilz-Schlutzer oder Baba Ganous. Der Mix aus traditioneller alpiner und italienischer Küche sowie Rezepten aus aller Welt rundet das Buch ab. Kurze Einleitungen zu den Rezepten geben Zusatzinformationen und leiten die Gerichte ein. Die Speisen werden gekonnt von Udo Bernhardt abgelichtet.

Das Kochbuch „Südtirol vegan – eine neue Alpenküche“ ist im Christian Verlag erschienen und im Buchhandel erhältlich.

www.gustelier.it - info@gustelier.it

Gustelier - Atelier für Geschmackserfahrung | atelier del gusto
c/o HGV-Service Genossenschaft | HGV-Service Cooperativa
Schlachthofstraße 59 Via Macello, I - 39100 Bozen | Bolzano
Tel. +39 0471 317 777, MwSt.-Nr. | P.IVA 00576540215

Geschmacksprofis
Esperti di gusto

Genussliebhaber/innen
Amanti della buona cucina

Leckerschmecker von morgen
Giovani buongustai