

6  
Mitarbeiterinnen und  
Mitarbeiter

8  
Koch das Cover



**Gemüsegespräch**

Der weiße Spargel ist sich seiner  
Bedeutung sehr wohl bewusst

12 — 22  
**Drei Sterne für zu Hause**  
Elisabeth Raether brät mit  
Christian Jürgens rosa Roastbeef

24 — 36



**Schöne Dinge**

Auch ein Kochlöffel kann ein  
Designobjekt sein

38 — 39



**Was isst Alison Roman?**

Die New Yorker  
Starköchin verrät, was sie kocht  
und wo sie essen geht

40 — 44

**Kräuter im Kopf**

Wie kocht man richtig mit  
Kräutern? Wir haben die Aroma-  
Expertin Niki Segnit gefragt

46 — 53



**Kräuter im Topf**

Wir geben sie in Soße, in Kuchen,  
zu Fisch und in den Risotto –  
sechs unserer grünsten Rezepte

54

**Geschmacksfrage**

Ist Koriander ein genialer  
Heilsbringer oder  
ein seifiger Vorschlaghammer?

56 — 61

**Der Missverständene**

Wer sagt, Tofu schmecke  
nicht, hat noch nie guten gegessen.  
Wir erklären, wie er gelingt

62 — 63

**Wein doch**

Im Urlaub beliebt, aber  
selten ernst genommen:  
Eine Ehrenrettung des Roséweins

64 — 75



**Einfach Erdbeeren**

Das einzig Schwierige an diesen  
Rezepten ist, dass man vorher  
nicht alle Beeren wegnaschen darf

76 — 88



**Es gibt Reis, Baby**

In Italien lernt unser  
Autor, wie man einen richtig  
guten Risotto kocht

90 — 97

**Muss man lieben**

Schmeckt wild und zart zugleich:  
Wir wickeln Lamm,  
schmoren Lamm, braten Lamm

98 — 102



**Bier ohne Umdrehung**

Nichts kühlt so gut wie  
ein alkoholfreies Bier. Doch welches  
schmeckt? Der große Test

104 — 105

**Abwasch?!**

Ihre Kartoffelpuffer schmecken  
köstlich. Aber warum müssen Kinder  
danach alles liegen lassen?

106 — 117



**Wir können auch anders**

Salat mit Pfirsich? Salat aus dem Ofen?  
Fünf ungewöhnliche  
Geschmackskombinationen

118 — 124



**Barbara Siebeck**

Nie wieder Austern: Die Frau des  
legendären Gastrokritikers Wolfram Siebeck  
über die ersten gemeinsamen Jahre

126

**Perfekte Pizza**

Der Teig, die Soße, der Käse –  
die Obsession mit Pizza ist global.  
Wie findet man die beste?

128 — 135



**Wie Gott in Frankreich**

Nicht nur steife Tischdecken  
und Gänsestopfheber: In Frankreich  
kocht man einfach und gut

136 — 141

**Das wiederentdeckte Kochbuch**

Im meistverkauften Kochbuch  
der DDR findet man  
Schlemmerei – und Nachhaltigkeit

142 — 143

**Der neue Proviant**

Statt Käsebrötchen und hart gekochtes Ei:  
Vier Rezepte zum Mitnehmen

144 — 155



**Pasta geht immer**

Mit Zitrone, Spargel, Mandelpesto:  
Neue Lieblingsrezepte für Nudeln

158

**Impressum**

160 — 161

**Heiter bis köstlich**

Kulinarische Entdeckungen der Saison

162



**Was Süßes zum Schluss**

In diesem Kuchen versinkt das Obst,  
weil es sich so wohlfühlt