

INHALT

Vorwort	6	4 Culinary Taste Rezepte	158
1 Einleitung	8	Meeresfrüchte und Schalentiere	
Eine kleine Gebrauchsanleitung	11	vom Holzfeuer	160
Mein Wertekompass	14	Süßwasserfische vom Holzfeuer	166
Über das Verständnis von Wein	20	Salzwasserfische vom Holzfeuer	174
Über das ursprüngliche Verständnis von	23	Geflügel vom Holzfeuer	192
Essgewohnheiten und Speisen	27	Schwein vom Holzfeuer	200
Über das kulinarische Verständnis	30	Rind vom Holzfeuer	204
in den Kulturen	32	Lamm vom Holzfeuer	212
2 Culinary Travels	38	Wild vom Holzfeuer	216
Culinary Outdoor	44	Wurst vom Holzfeuer	220
Culinary Fishing	46	Gemüse vom Holzfeuer	222
3 Culinary Destinations	56	Aus Pfanne, Kessel & Cataplana	228
Südafrika Western Cape	70	vom Holzfeuer	230
Südafrika Karoo-Wüste & West Coast	94	Aperos & Snacks	250
Finnland Lake Saimaa & seine Wälder	110	Dips & Saucen	262
Transsilvanien – jenseits der Wälder	124	5 Culinary Events & Specials	264
Portugal Bucht von Setúbal	144	6 Culinary Methods	272
Island Feuer & Eis ... und Trolle		Vorratskammer	272
Mongolei Mongolische Steppe		Temperatur & Würze	272
		Fett	273
		Feuertechnik & Holz	275
		Anhang	280
		Rezeptregister	282
		Über den Autor	284
		Über den Fotograf	286
		Impressum	288