

INHALT

EINLEITUNG	8
Alles beginnt im Kochtopf	8
Hoch die Krüge – und rein mit der Mandelmilch!	10
MASSEN VON FLEISCH, ABER NOCH KEIN REZEPT	11
In der Küche der Bajuwaren	16
Auf der Suche nach dem ersten bayerischen Rezept	19
Getreide kommt auf den Tisch	24
Die Grundprodukte	28
Tafelfreuden sind schwierig	31
EIN BAYER SCHREIBT KOCHBUCHGESCHICHTE	35
Exotik in der Würzburger Küche	38
Die Küche wird orientalisch	43
Getreide füllt die Mägen	50
Das Kochbuch und das Schwein	53
Die bayerische Küche wird weltberühmt	56
INGO HOLLAND – GEWÜRZKOMPONIST	59
WEIN UND BIER IN DER KÜCHE	64
Trinklustige Menschen	65
Bier in warmer Form	70
DAS GOLDENE ZEITALTER DER BAYERISCHEN KÜCHE ...	73
Bayerische Küchenkultur	76
Die Augsburger Küchenpäpstin	79
Neue Gerichte erscheinen	82
Wo bleibt der Schweinebraten?	85
Die fränkische Küche überspannt Jahrhunderte	88
Überraschende kulinarische Vorlieben	91
DIANA BURKEL – IMMER AUF DER SUCHE	96

AUS DER BESCHRÄNKUNG ENTSTEHT DIE MODERNE KÜCHE	101
Fastenspeisen	103
Die Klosterküche	109
Fische bei Nonnen, Mönchen und Bürgern	112
Die bayerischen Gemüse	116
Getreide macht satt und zufrieden	119
Knödel kommen!	122
Die Mehlspeisenküche	128
Unser täglich Brot	137
Flüssiges bricht das Fasten nicht	140
SARAH SAß – DIE FASTENSPEISENKÖCHIN	145
Fasten ohne Auftrag der Kirche	146
DIE KÜCHENREVOLUTION	150
Technik verändert Bayern	151
Die Armen bekommen Suppe	157
Bayern wird kulinarischer Verbündeter	160
DER GEIST DER BAYERISCHEN KOCHKUNST ERWACHT	162
Das Grundgesetz der bayerischen Küche	164
Der Geist der Kochkunst macht Schule	170
KARTOFFELREVOLUTIONÄRE	174
Die Kartoffel wird bayerisch	175
Bayerische Pommes frites	179
DIE BAYERISCHE KÜCHE WIRD EIN ERFOLGSMODELL	184
Frauen schreiben Bestseller	185
Bilderbuchregion Allgäu	187
Der Zug nimmt Fahrt auf	191

EINFACHE GENÜSSE	195
Brotzeit ist die schönste Zeit	197
Gesamtbayrische Wurstkultur	203
Das bayerische Gasthaus	208
IM GLANZ DER EIGENEN GESCHICHTE	210
Der Schmelztiegel	213
Es kommen süße Zeiten	215
Saure Sachen	218
SEPP SCHWALBER – EIN KONDITOR MIT TRADITION	223
SCHWIERIGE SELBSTVERGEWISSERUNG BEI MAGERKOST	229
Zwang zur Rückbesinnung	231
Blick in die Moderne	233
Kein Traditionssbruch	234
HERTHA WERNER-HÜBNER – DIE FÜRSTLICHE LEIBKÖCHIN	237
Die böhmische Knödelwelt	240
DIE BAYERISCHE KÜCHE HEUTE	242
Ära und Aura des Schweinefleisches	243
Kulinarischer Bergtourismus	247
Die große weite Küchenwelt	249
ALEXANDER HUBER – KOCHEN SEIT JAHRHUNDERTEN	253
WEHMÜTIGES SCHEIDEN	258
EIN HERZLICHER DANK	259
BILDNACHWEIS	260