

# INHALT

|  |           |
|--|-----------|
| <b>EINLEITUNG .....</b>                                | <b>8</b>  |
| Alles beginnt im Kochtopf .....                        | 8         |
| Hoch die Krüge – und rein mit der Mandelmilch! .....   | 10        |
| <b>MASSEN VON FLEISCH, ABER NOCH KEIN REZEPT .....</b> | <b>11</b> |
| 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        |
| <b>EIN BAYER SCHREIBT KOCHBUCHGESCHICHTE .....</b>     | <b>35</b> |
| 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        |
| <b>INGO HOLLAND – GEWÜRZKOMPONIST .....</b>            | <b>59</b> |
| <b>WEIN UND BIER IN DER KÜCHE .....</b>                | <b>64</b> |
| Trinklustige Menschen .....                            | 65        |
| Bier in warmer Form .....                              | 70        |
| <b>DAS GOLDENE ZEITALTER DER BAYERISCHEN KÜCHE ...</b> | <b>73</b> |
| 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        |
| <b>DIANA BURKEL – IMMER AUF DER SUCHE .....</b>        | <b>96</b> |

|  |            |
|--|------------|
| <b>AUS DER BESCHRÄNKUNG ENTSTEHT<br/>DIE MODERNE KÜCHE .....</b> | <b>101</b> |
| 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        |
| <b>SARAH SAB – DIE FASTENSPEISENKÖCHIN .....</b>                 | <b>145</b> |
| Fasten ohne Auftrag der Kirche .....                             | 146        |
| <b>DIE KÜCHENREVOLUTION .....</b>                                | <b>150</b> |
| Technik verändert Bayern .....                                   | 151        |
| Die Armen bekommen Suppe .....                                   | 157        |
| Bayern wird kulinarischer Verbündeter .....                      | 160        |
| <b>DER GEIST DER BAYERISCHEN KOCHKUNST<br/>ERWACHT .....</b>     | <b>162</b> |
| Das Grundgesetz der bayerischen Küche .....                      | 164        |
| Der Geist der Kochkunst macht Schule .....                       | 170        |
| <b>KARTOFFELREVOLUTIONÄRE .....</b>                              | <b>174</b> |
| Die Kartoffel wird bayerisch .....                               | 175        |
| Bayerische Pommes frites .....                                   | 179        |
| <b>DIE BAYERISCHE KÜCHE WIRD<br/>EIN ERFOLGSMODELL .....</b>     | <b>184</b> |
| Frauen schreiben Bestseller .....                                | 185        |
| Bilderbuchregion Allgäu .....                                    | 187        |
| Der Zug nimmt Fahrt auf .....                                    | 191        |

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