

Inhalt

Wie alles begann	9
----------------------------	---

Winter

Unruhe um die Jahreswende	43
Von Lampenfieber, Dreharbeiten und anderen Katastrophen	47
Slow Food zu Besuch: Von unseren Äpfeln und Produkten	54
Scherz, Ironie und weniger Kalorien	75
Pflegearbeiten	80
Cedri	83
Richtig Schwein haben	86
Von Originalrezepten und Werbelügen	91
Wir bekommen einen »neuen« Teich	100
Von der so genannten guten alten Zeit – Glück und Entfremdung	109

Frühling

Von Singvögeln und Wühlmäusen	121
Asien in unserer Küche	131
Endlich Frühling!	140
Das Ostermenü	142
Ein neues Esszimmer und ein neuer Brunnen	146

Draußen Essen!	160
Gäste aus Sizilien	167
In letzter Minute	176
Die Wildenten	180
Frost!	184
Der neue Weg im Park	186
Tomaten im Wettbewerb	190
Pfingsten mit Spargel	191
Pfingstrosen	195

Sommer

Warum schimmeln Konfitüren?	199
Rosenblüte	202
Salz & Pfeffer	210
Feinschmeckers Notbesteck	217
Die Wünschelrute	219
Leid und Freud mit Clematis	222
Holländische Tomaten	224
Bärlauch	226
Der große Lehrspaß: Kochkurse	229
Kräuter & Gemüse	240
Überraschender Besuch	248
Saure-Gurken-Zeit	252
Ein Abendessen auf die Schnelle	258
Der Weinkeller	262
Die Praktikantin	266
Majoran und Anverwandte	271
Das rote Wohnzimmer	273
Das Sommer-Karussell	274
Der Avocadobaum und andere Exoten	276
Sommergäste	278
Lamm vom Markt	283

Die Sprache des Marketings	287
Der Hummer im Netz	291
Die Pilzkönigin	294
Küche der Zukunft?	302
Chilis: Schärfe gibt mehr »Tiefe«	313

Herbst

Unser Handwerk	319
Kreative Küche und neue Sachlichkeit	324
Essen und Genießen in Italien	337
HiLight-Körper in Perfect-Clean-Ausstattung mit Booster-Funktion	351
Von »Brut« und »Pure«	354
Die verschwundenen Nüsse	359
Saftige Birnen	361
Herbstregen	365
Zeitgeist und Biosiegel	369
Theater mit dem Törchen	374
Die Palme	380
Zwischen Hysterie und Verbraucherschutz: Acrylamid ...	381

Jahresausklang

Der Kamin	389
Geburtstag mit weißen Trüffeln	391
Butter an die Bratkartoffeln?	401
Weihnachten	404
Die Gartenalben	413
Register – Rezepte und Tipps	415