

Inhalt

6 Einleitung

- 6 Vorwort
- 9 Landfrauen in Kröppelshagen
Um Stich zwölf Uhr gab's Mittag
- 19 Die Gemüseküche von Dusko Fiedler
Ein Kochkurs in 10 Lektionen
- 22 Erste Lektion: Gemüse schneiden
- 24 Zweite Lektion: Der Fond
- 26 Dritte Lektion: Das Garen
- 35 Vierte Lektion: Das Püree
- 37 Fünfte Lektion: Die Soße
- 40 Sechst Lektion: Die Suppe
- 43 Siebte Lektion: Das Karamellisieren
- 46 Achte Lektion: Kräuter in der Küche
- 50 Neunte Lektion: Die Gewürze
- 52 Zehnte Lektion: Das, was satt macht

57 Frühling

- 59 Karin Götz und Wolfgang Hundbiss
**Schön ist, wenn die Sachen
eine Geschichte haben**
- 66 Erdbeeren
- 68 Rhabarber
- 71 Spargel

75 Sommer

- 77 Andrea Hellmich
Ich koste alles, was ich nicht kenne
- 84 Olaf Schnelle und Ralf Hiener
Es musste sich nur einer bücken
- 94 Johannisbeeren
- 97 Himbeeren
- 98 Holunder
- 100 Kirschen
- 101 Erbsen
- 103 Fenchel
- 104 Kräuter
- 109 Salat
- 112 Tomaten

115 Herbst

117 Viktoria von dem Bussche
**All das hatte einen
wahnsinnigen Zauber für mich**

127 Frank Fischer
**Chili zum Frühstück, zum
Mittag, den ganzen Tag lang**

132 Apfel
136 Birne
138 Pflaumen
140 Bohnen
144 Chili
146 Gurken
147 Kürbis
150 Porree
151 Rote Bete

155 Winter

156 Ludwig Watschong
Desto heller strahlt der Luxus

164 Kartoffeln
167 Kohl
170 Rüben
172 Sellerie
173 Zwiebeln

175 Vorratshaltung

176 Einkochen
178 Tiefkühlen
180 Einlagern
186 Marmeladen kochen
188 Einlegen (in Alkohol, Öl, Zucker,
Essig, Salz)

196 Anhang

196 Stichwortverzeichnis
198 Literatur
199 Über die Autorinnen