

INHALT

<i>Herzlich willkommen in Armenien</i>	7
<hr/>	
<i>Es war einmal</i>	8
<i>Der erste christliche Staat</i>	11
<i>Zwischen zwei Feuerflammen</i>	16
<hr/>	
<i>Jerewan – Stadt der Sonne und Liebe</i>	18
<hr/>	
<i>Feste feiern, Gäste empfangen, das Leben genießen</i>	22
<i>Der Duft des armenischen Brotes</i>	24
<i>Nicht nur das Brot allein macht glücklich, sondern auch der Käse</i>	26
<hr/>	
<i>Salate, Suppen und Vorspeisen</i>	28
<i>Ostengerichte</i>	46
<i>Suppen</i>	52
<i>Wildkräuter in der armenischen Küche</i>	72
<i>Chasch – Legende, Gericht, Metapher</i>	76
<hr/>	
<i>Hauptgerichte</i>	80
<i>Tolma – Spezialität mit Weinlaub</i>	82
<i>Festspeise Chaschlama</i>	92
<i>Tial – Fleisch nach armenischer Art</i>	108
<i>Es muss nicht immer Fleisch sein ...</i>	110
<hr/>	

<i>Armenische Hochzeit</i>	112
<hr/>	
<i>Chorovaz oder: das beste Schaschlik der Welt</i>	118
<i>Die Geschichte vom Tzhvzhik</i>	128
<i>Harisa</i>	130
<i>Omelett</i>	132
<hr/>	
<i>Die Perle Armeniens: der Sewansee</i>	136
<i>Fischgerichte</i>	143
<hr/>	
<i>Herbstliche Genüsse</i>	152
<i>Gebackener Kürbis Chapama</i>	155
<i>Die Geschichte des Neujahrsfestes</i>	158
<i>Weihnachten</i>	168
<hr/>	
<i>Kaffee – das schwarze Gold</i>	170
<hr/>	
<i>Süßes und Gebäck</i>	174
<hr/>	
<i>Land der Sonne, Berge und Früchte</i>	186
<i>Marmelade, Eingemachtes und Mariniertes</i>	193
<hr/>	
<i>Djermuk und die heilende Kraft des Wassers</i>	204
<hr/>	
<i>Armenischer Wein, Brandy und Likör</i>	208
<i>Churchills Lieblingsgetränk</i>	216
<i>Das armenische Venedig und der Likör „Mechitharine“</i>	220
<hr/>	
<i>Rezeptverzeichnis</i>	222
<hr/>	
<i>Danksagung / Über die Autorin</i>	224
<hr/>	