

Inhalt

- 11 Vorwort Andreas Schinharl
13 Geleitwort Michael Käfer

Rezepte

- 14 Brotzeiten
36 Suppen & Eintöpfe
62 Feines ohne Fleisch
92 Fischgerichte
118 Fleischgerichte mit Kalb & Rind
142 Fleischgerichte mit Schwein
166 Fleischgerichte mit Geflügel
190 Fleischgerichte mit Ziege & Lamm
212 Fleischgerichte mit Wild
244 Süßes & Nachspeisen
272 Grundrezepte

Produkte & Produzenten

- 28 Mehl und Brezn von Stefan Blum
54 Spargel und Erdbeeren
von Hans & Benedikt Gänger
86 Zucht- und Donaufische von
Katharina & Michael Mayer
112 Bayerwaldrind von
Alfons Gierl & Sepp Scheßl
136 Lockinger Sau und Gockel
von Florian Reiter
160 Bioputen von Simon, Barbara &
Quirin Wallner
182 Ismaninger Kraut von Nikolaus Kraus
202 Jagd und Wildmetzgerei
von Alfons »Ale« Jungmayer
226 Zuchthirsche von Erwin Mauerer
236 Biomilchprodukte von Markus Berl
264 Bierspezialitäten von Frank Müller

Andreas Schinharl

- 34 Vom Metzgerlehrling zum kulinarischen
Weltenbummler
53 Über Partner auf neuen Wegen
82 Ein Gespräch über Kochen, Können
und die Zeit
108 Meine Leidenschaft als Metzger
156 Über Zutaten, Einkauf und Qualitäten
186 Ganz privat: Lammgrillen im Garten
198 Ein Wort zum Würzen
208 Ganz privat: In die Schwammerl gehen
232 Über Anrichten und gemeinsames
Genießen
260 Zeitgemäße bayerische Wirtshauskultur