

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

- 295 Glossar
- 296 Register
- 301 Adressen
- 302 Dank
- 304 Impressum