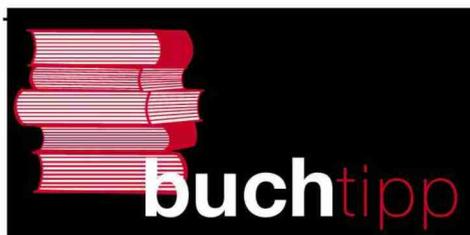




Südostschweiz Presse und Print AG
8750 Glarus
055/ 645 28 78
www.glarnerwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'524
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 4
Fläche: 26'461 mm²



Das kulinarische Erbe der Alpen

eing. Wie würzt man im Alpenraum mit Holz und Harz? Was ist Molkenzuckercaramel? Und wo gibt es im Alpenraum noch Süsswassersardinen? Warum haben schon die Römer für Trübschenlebern aus den Voralpenseen gemordet? Traditionelle Produkte erzählen von der Ernährungsgeschichte des Alpenraums. Autor und Foodscout Dominik Flammer hat sich zusammen mit dem Fotografen Sylvan Müller auf die Suche nach dem kulinarischen Erbe der Alpen gemacht. Sie stellen die Geschichte der Produkte und Produzenten vor, die dieses Erbe bewahrt und in die heutige Zeit hinübergerettet haben. Mit direktem Bezug zur Region Glarus wird der berühmte Glarner Gewürzzucker Trieltolt® im Buch präsentiert, dieser wurde von Foodscout Dominique Flammer entdeckt. Im Buch wird Tina Hauser porträtiert. Ergänzt wird das Buch durch ein Lexikon der alpinen Delikatessen und ein umfangreiches Register mit allen Bezugsadressen. Das Buch steht unter dem Patronat von Bio Suisse,

Slow Food, Fructus, Pro Specie Rara und der österreichischen Arche Noah. Das Vorwort stammt von Bio-Suisse-Präsident Urs Brändli. Zum Buch starten das Bayrische Fernsehen und die SRG Ende Dezember eine zwölfteilige Fernsehserie unter demselben Titel. Und im Herbst 2013 erscheint ein Kochbuch mit Rezepten zum Thema.

Dominik Flammer leitet seit zehn Jahren die Kochschule «Shoppenkochen» in Zürich und befasst sich seit seiner Jugend mit der Geschichte, der Herkunft und dem Einfluss von Lebensmitteln auf unsere Kultur. Als Autor des mehrfach preisgekrönten Standardwerks «Schweizer Käse» hat Flammer den Schweizer Käsern und ihren grossartigen Produkten ein neues Gesicht gegeben. Und mit dem «Kulinarischen Erbe der Alpen» will er das Verständnis von Produzenten und Konsumenten für die grosse Vielfalt der Terroirküche weiter fördern. Flammer, 1966 geboren, arbeitete zwanzig Jahre lang als Journalist für zahlreiche Schweizer Medien. Heute konzentriert er sich auf das Foodscouting und auf das Schreiben von Büchern und Drehbüchern über die Geschichte der Kulinarik.

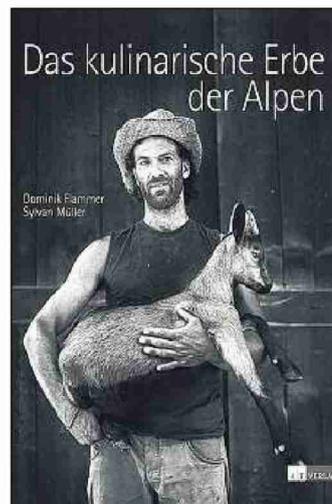
Sylvan Müller, in Luzern geboren, schliesst



Südostschweiz Presse und Print AG
8750 Glarus
055/ 645 28 78
www.glarnerwoche.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 5'524
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 4
Fläche: 26'461 mm²



«Das kulinarische Erbe der Alpen»:
AT Verlag, www.at-verlag.ch, 360
Seiten, ISBN 3-03800-735-7

1994 die Ausbildung zum Fotografen ab. Er realisiert zahlreiche grosse Reportagen, unter anderem in Tschernobyl, der DDR, Äthiopien, Japan und Istanbul. 1996 gründet er mit zwei Freunden und seinem Bruder «fabrik studios», deren Mitinhaber er bis im Jahre 2011 ist. Sie machen sich schnell einen Namen für ihre präzisen und doch verspielten Stills und arbeiten mit Studios in New York und der Schweiz für internationale Kunden. Nun ist Sylvan Müller wieder solo unterwegs und arbeitet an Projekten, die ihn

bewegen, und lebt in diesen seine grosse Passion: das Essen und Trinken – und die Geschichten, die es darüber zu erzählen gibt. Seine Bilder bestechen durch ihren unaufgeregten und unendlich reduzierten Stil und sind in mehreren, international ausgezeichneten Büchern zu bewundern. Unter anderen sind dies «Japan – ein Kochreisefotobuch», «Werner Tobler Cuisinier», «Andre Jaeger, Fischerzunft» oder «Tibits at home». Seine Kochbücher sind keine Rezeptsammlungen, eher liebevoll gestaltete Erzählbände über Menschen in Küchen und an Tischen, und deren kulinarische Obsessionen.