



## Roland Essl: Alpenkulinarik

Posted on 15. September 2022



**Autor:** Roland Essl

**Titel:** Alpenkulinarik – Geschichten und Rezepte der alpenländischen Küche

**ISBN-10:** 3702510249

**ISBN-13:** 978-3702510244

**Verlag:** Verlag Anton Pustet Salzburg

Erschienen: 4. Oktober 2021

### **Klappentext:**

Alpenländische Gerichte mit Geschichte. Wer Roland Essl kennt, weiß, dass der Spitzenkoch ein besonderes Faible für die besonderen Rezepte der alpinen Küche hat. Essl widmet sich seit vielen Jahren der Erforschung der bäuerlichen Speisen im historischen Zusammenhang. Solche Rezepte sind nicht einfach zu finden. Im Gegensatz zur klösterlichen, adeligen und bürgerlichen Küche, deren Rezepte schon bald nach der Erfindung des Buchdrucks vervielfältigt wurden, hat man die Rezepte im bäuerlichen Umfeld noch lange meist nur mündlich an die nächste Generation weitergegeben. Und in jedem Tal wurde anders gekocht, weil die verschiedenen alpinen Regionen auch unterschiedliche Voraussetzungen für den Anbau und die Erzeugung von Nahrungsmitteln mit sich brachten.

Das führte aber umgekehrt zu einer immensen Vielfalt an Gerichten, deren Namen wie etwa Stinkerknödel, Herrgottsbscheisserl, Saumoasn, Katzengschroa, Sennenhupfer oder Hoamfoarkrapfen nicht nur erheitern, sondern gleichsam bereits Geschichte(n) erzählen – über die damalige Zeit, die zur Verfügung stehenden Lebensmittel und technischen Möglichkeiten sowie über so manche damit in Verbindung stehende historische Persönlichkeit wie Anna von Österreich, Josef Wenzel Radetzky, Giuseppe Cipriani, Georg Lahner, Ignatz Mautner von Markhof, Martin Luther oder auch Karl den Großen.



Von [Karl Traintinger](#)

Das vorliegende, sehr schön gemachte Buch gibt eine detaillierte Übersicht über die kulinarische Entwicklung der alpenländischen Bevölkerung durch den Lauf der vergangenen Jahrhunderte. Die ersten alten Kochbücher und Rezeptsammlungen stammten von Klöstern und Herrschaftshäusern.

Roland Essl erklärt anhand von geschichtlichen Gegebenheiten und Ereignissen, wieso manche Rezepte gerade zu dieser Zeit entstanden sind. Dazu passend gibt es dann die Rezepte, schön fotografiert und genau beschrieben, wie man zum gewünschten Resultat kommt.

Alpenkulinarik ist ein Kochbuch und Geschichtsbuch gleichermaßen und eine Empfehlung für jeden Feinschmecker, der wissen möchte, warum wo wie gekocht wird.

[Roland Essl in der Dorfzeitung >](#)

---

---



### **Sie schätzen die [Buchkritiken](#) in der Dorfzeitung?**

Freunde helfen der Dorfzeitung durch ein Abo (=Mitgliedschaft)! Wir sind sehr stolz auf die Community, die uns unterstützt! Auf diese Weise ist es möglich, unabhängig zu bleiben.

## **Es gibt zwei einfache Wege, zum Freund der Dorfzeitung zu werden.**

### **Überweisung der Abogebühr** (ohne Kreditkartenabo)

Sie werden für ein Jahr ein außerordentliches Vereinsmitglied (ohne Rechte und Pflichten) des Herausgebervereins (Kulturverein Dorfzeitung KULTUR online) zum Jahrespreis von 54 €. Es ist dazu ihre Post- und E-Mailadresse notwendig, damit wir die Rechnung für den Mitgliedsbeitrag schicken können. Nach Eingang der Zahlung bekommen Sie einen Steady-Gastzugang für 1 Jahr. Verlängerungen sind möglich. [Kontaktformular >](#)

### **Direktabo mit Kreditkartenzahlung**

Ein weiterer Weg ist ein Direktabo via Steady, wie es im Folgenden beschrieben und angeboten wird.

INSERT\_STEADY\_CHECKOUT\_HERE