



Wer modern und zeitgemäß genießen möchte, dem sei das neuste Buch vom Flensburger Kultur- und Food-Journalisten Michael Stitz „Schleswig-Holstein. Natürlich genießen“ empfohlen. Ein tolles

Buch. Die Zutaten: Liebevoll geschriebene Porträts über besonders gute landwirtschaftliche Produzenten – von der Baumschule Alte Obstsorten in Sörup bis hin zur Wilden Kost (Wildkräuter) in Blunk – einfache und schöne Rezepte vom Küchenchef des Vitalia Seehotels in Bad Segeberg Heiko Zimmat (je Produzent ein Rezept), korrespondierende Weintipps von Guido Eschholz (Direktor vom Vitalia Seehotel, Weinexperte), tolle Fotos der Neumünsteranerin Steffi Brügge und ein sehr ansprechendes Layout von Michel Kreuz. Ein genussvolles Menü!

Zwei empfehlenswerte Kochbücher ihrer Zeit. Jetzt fehlt „nur“ noch die Ernährungsgeschichte des Landes, sie muss erst noch geschrieben werden. Förderer einer kulinarischen Gesamtgeschichte dürfen sich gerne bei mir melden.

Hans Schuppe: **Traiteur à la Mode.**

Hg. Prof. Gerhard Kay Birkner, Verlag Lumpeter & Lasel

260 Seiten, 24,90 Euro

Michael Stitz, Steffi Brügge:

**Schleswig-Holstein. Natürlich genießen.**

Wachholtz Verlag, 140 Seiten, 14,80 Euro.