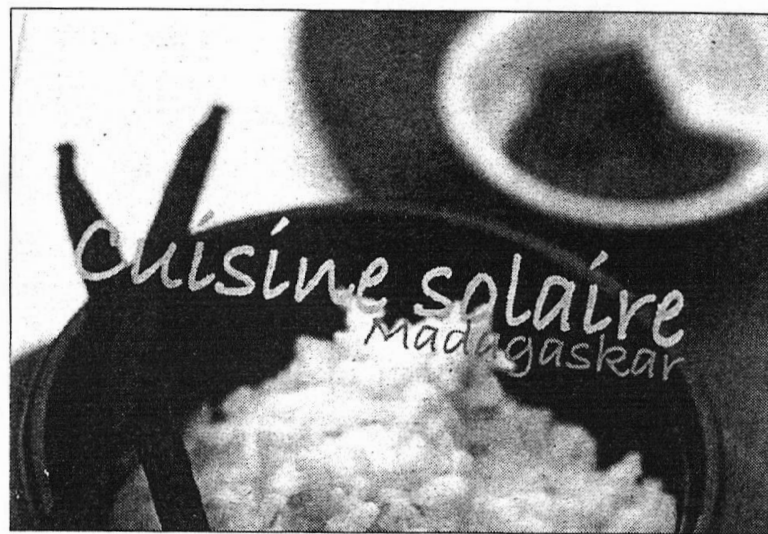


Das neue Kochbuch Cuisine solaire Madagaskar

Meerfisch an Kokossauce, Ravitoto, Romazava, Maniokkuchen mit Vanille: Wer in kulinarischer Hinsicht gerne Neuland betritt, wird an diesem grosszügig gestalteten Bildband zur Küche Madagaskars Freude haben. Die Autorin Renate Mathews und der Fotograf Markus Zuber haben auf ihrer kulinarischen Entdeckungsreise kreuz und quer durch die Insel eine Fülle an faszinierenden Bildern und Impressionen zusammengetragen. Im Norden, Süden, im Hochland und an der Küste wurden Märkte besucht, Köchinnen und Köche befragt, Menschen beim Kochen und Essen beobachtet. Madagasinnen in der Schweiz halfen tatkräftig mit, aus dem gesammelten Material jene Rezepte auszuwählen, die auch einen mitteleuropäischen Gaumen begeistern können. Ausschliesslich nach dem Lustprinzip ist das Buch allerdings nicht aufgebaut: Der Verkaufserlös geht an die ADES, eine schweizerisch-madagassische Organisation, die im Süden Madagaskars Solarko-

cher herstellt und verkauft. Damit möchten die Autoren darauf aufmerksam machen, dass die letzten Urwaldschönheiten Madagaskars bedroht sind und unwieder-



Cuisine solaire Madagaskar, 2005, Kochbuch mit 40 Rezepten und Zubereitungsangaben für den Solarofen, Backofen oder Kochplatte. 96 Seiten, Format 23 × 30 cm, (deutsch/französisch), mit zahlreichen Bildern, 32 Franken, ISBN 3-9522612-4-6. Bestellung: www.cuisine-solaire.ch oder Edition Castel, 5024 Küttigen, Fax 062 827 41 54, Telefon 062 827 12 45