

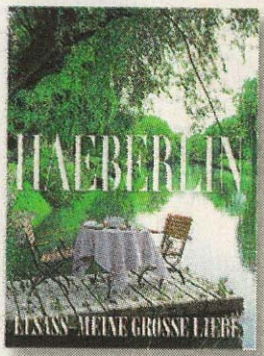
T la tavola

by Marion Michels GmbH

**Zeitschriften- &
Buchverlag**

Frankfurter Allgemeine Zeitung
23.12.2004

Die Schöpfungen der Küchengötter



Dieses Buch ist hemmungslos romantisch, wunderbar sentimental, Liebeserklärung, Schwärmerei und Apotheose in einem. Es braucht kaum Worte, sondern vertraut auf die Kraft seiner Bilder, um die berühmteste Gourmet-Dynastie des Elsaß in den Himmel der Verehrung zu heben. Seit bald vierzig Jahren leuchten über dem Restaurant „Auberge de l'III“ drei Sterne, seit dieser Zeit wirken die Haeberlins segensreich im Koch-Olymp. Da war es höchste Zeit, ihnen mit diesem prachtvollen Bildband ein Denkmal zu setzen. Er zeigt sie bei der Arbeit in Küche und Keller, dazu die Landschaften des Elsaß zu allen Jahreszeiten von ihren schönsten Seiten. Und er läßt die Herzen der Feinschmecker mit herrlichen Aufnahmen von Haeberlin-Klassikern wie Froschschenkel-Schäumchen oder Millefeuille auf Lachstatar und einem verführerischen Rezeptanhang höher schlagen. Daß man nicht viel über die Familie selbst erfährt, ist kein Schaden und bestimmt im Sinne der Haeberlins. Denn für sie zählt allein, was auf den Teller kommt. str.

■ „Haeberlin“ von Dave Brüllmann, Simone Morgenthaler und Marion Michels. La Tavola-Verlag, Orselina 2004. 288 Seiten, zahlreiche Farbfotografien. Gebunden, 67,50 Euro. ISBN 3-909909-08-6.