



Fachausbildung zum Pâtissier/ière.
Foto: Gastgewerbefachschule Wien

Inhalt

- 9 Mehlspeisvariationen. Zwischen süßer Lust und schwerer Kunst
Hannes Ettlstorfer
- 61 Powidltatschkerln und andere böhmisch-mährische Mehlspeisklassiker
Hana Dvořáková
- 69 Den Göttern sei Dank. Mehlspeisen im Alten Rom
Bettina Lang
- 74 Honig – der älteste Süßstoff
Albert Schittenhelm
- 77 Kleines Einmaleins der Süßungsmittel
Markus Schuller
- 78 Mit 'nem Teelöffel Zucker...
Barbara Schuller
- 81 Vom Gebäck zum Schokohasen.
Mehlspeisen und andere süße Köstlichkeiten im Jahreskreis
Hannes Ettlstorfer
- 134 Leonard Bernstein und der „Ober in der Torte“
Anekdoten aus dem Marchfelderhof. Gerhard Bocek

Abbildungen Seite 8:

Oben links: Süßes aus Meisterhand. Regina Braun, Unterthern
Oben links: Vanille Mandel Breze. G. u. I. Heindl Bäckerei u. Feinkost GmbH. Foto: Wolfgang Heindl
Oben rechts: Hochzeitstorte. Henriette Neubrand, Café-Konditorei-Eissalon, Großrußbach
Mitte links: Schaumbecher. Bäckermeister Günter Schuh
Unten links: Fußballfeld-Torte, Bäckerei Zimmer, Paasdorf. Foto: Josef Zimmer
Unten rechts: Mistelbach Törtchen. Caffè Konditorei Schreiber, Mistelbach