

Walter Bachmeier



# BOARISCH kocht

Ein weißblaues Kochbuch  
aus Omas Rezeptkiste

AAVA  
VERLAG

Walter Bachmeier

# Boarisch kocht

Ein weißblaues Kochbuch aus Omas Rezeptkiste

LESEPROBE

© 2014 AAVAA Verlag

Alle Rechte vorbehalten

1. Auflage 2014

Umschlaggestaltung: AAVAA Verlag

Coverbild: Walter Bachmeier,

fotolia, 28639275 - 3D Herz - We love Bayern 02© styleuneeed

Bilder: Walter Bachmeier

Printed in Germany

Taschenbuch: ISBN 978-3-8459-1423-7

Großdruck: ISBN 978-3-8459-1124-4

eBook epub: ISBN 978-3-8459-1425-1

eBook PDF: ISBN 978-3-8459-1426-8

Sonderdruck: Mini-Buch ohne ISBN

AAVAA Verlag, Hohen Neuendorf, bei Berlin

[www.aavaa-verlag.com](http://www.aavaa-verlag.com)

eBooks sind nicht übertragbar! Es verstößt gegen das Urheberrecht, dieses Werk weiterzuverkaufen oder zu verschenken!

**AAVAA**  
VERLAG

Inhaltsverzeichnis .....	4
Gleiches ersicht:	
Suppen.....	23
Fleischbrühe	
Rindsuppe mit Tellerfleisch	
Gemüsebrühe:	
Brühe mit Ei:	
Hirnsuppe	
Variante: Hirnsuppe	
Sülsuppe	
Klare Ochsenchwanzsuppe	
Milzsuppe	
Nudelsuppe:	
Linsensuppe	
Hühnersuppe	
Tomatensuppe	
Bananensuppe	
Lebersuppe	
Jägersuppe	
Brotsuppe	
Geriebene Brotsuppe	
Brotsuppe mit frischer Leberwurst:	

Variante: Brotsuppe mit frischer  
Leberwurst:  
Rebhühnersuppe  
Käsesuppe  
Kräutersuppe  
Taubensuppe  
Kartoffelsuppe mit Würstchen  
Erbseneintopf  
Selleriesuppe  
Gulaschsuppe:  
Milchsuppe  
Suppe von Endivien, Sauerampfer  
und Wirsing:  
Blumenkohlsuppe  
Karottensuppe  
Wirsingsuppe  
Lauchcremesuppe  
Kürbiscremesuppe:  
Geriebene Teigsuppe  
Gemüsesuppe französische Art  
Spargelcremesuppe:  
Spargelcremesuppe Version 2.  
Erbsensuppe

Biersuppe	
Biersuppe auf eine andere Art	
Rollgerstensuppe	
Französische Suppe	
Mandelsuppe	
Reissuppe	
Weinsuppe	
Angeröstete Grießsuppe	
Krebssuppe	
Froschsuppe	
Fischsuppe	
Schneckensuppe	
Schokoladensuppe	
Suppeneinlagen.....	79
Weißbrotcroûtons	
Eierstich	
Gebackene Bratknödel	
Markknöderl	
Milzschnitten	
Leberknödel	
Speckknödel	
Hascheeknödel	
Abgetriebene Knödel	

Suppennudeln	
Schinkenschöberl	
Leberspätzle	
Butternockerl	
Grießnockerl	
Lebernockerkel	
Weißer abgetriebene Nocken	
Backerbsen	
Gerstelsuppe	
Pfannkuchen (Frittaten)	
Biskuitschöberl	
Gemüsebeilagen.....	98
Wirsing	
Meerrettichgemüse	
Brokkoli	
Blumenkohl mit Bröseln	
Rosenkohl mit Speck	
Spargel gekocht	
Winterspargel (Schwarzwurzeln)	
Weiße Rüben	
Gelbe Rüben	
Bayerische Rüben	
Blaukraut	

Weißkraut  
Weißkraut auf eine andere Art  
Weinkraut  
Bayerisches Kraut  
Sauerkraut  
Brokkoli mit Milchsoße  
Brokkoli mit Käsesoße  
Blattspinat  
Rahmspinat  
Kohlrabi  
Kohlrabi mit Lauchsoße  
Weißes Bohnengemüse  
Bohnenbündel  
Bohngemüse  
Speckbohnen  
Plugerbsen  
Erbsenritsch  
Erbsen

Beilagen ..... 125

Nudelteig  
Spätzle  
Schupfnudeln  
Butternudeln



Ravioli	
Käsespätzle	
Knödel .....	132
Semmelknödel	
Variante: Semmelknödel	
Gedämpfte Kartoffeln	
Petersilkartoffeln	
Petersilkartoffeln auf eine andere Art	
Kartoffelknödel halb und halb	
Kartoffelknödel	
Bayerische Bratkartoffeln	
Kartoffelbratl	
Kartoffeln im Sauerrahm	
Leberwurstkartoffeln	
Pellkartoffeln	
Saures Kartoffelgemüse auf andere Art	
Saures Kartoffelgemüse	
Kartoffelgemüse in der Petersiliensoße	
Fingernudeln	
Salate .....	147
Krautsalat	
Krautsalat mit Speck	
Kartoffelsalat	

Selleriesalat	
Karottensalat auf eine andere Art (Rohkost)	
Spargelsalat	
Chicoréesalat	
Gurkensalat	
Kopfsalat	
Paprikasalat	
Endiviensalat	
Karottensalat	
Bohnensalat	
Hausgeflügel.....	159
Huhn mit Blutsoße	
Frikassiertes Huhn	
Hühner in der Zwiebelsoße	
Gefüllte Ente	
Gebratene Ente	
Ragout von Enten	
Ragout von Tauben	
Gedünstete Tauben	
Truthahn	
Enten- oder Gansjung	
Gebratene Gans	

Wildgeflügel .....	175
Schneepfen	
Rebhühner gebraten:	
Gebratene Wildente	
Gedämpfte Wildenten	
Fleischgerichte .....	181
Schwein .....	181
Gebratener Halsgrat	
Rahmschnitzel	
Schweinebraten in Biersoße	
Spanferkel mit Dunkelbiersoße	
Schweinebraten mit Kruste	
Falscher Hase	
Krautwickerl	
Fleischpflanzerl	
Geschnetzeltes vom Schwein	
Schweinelendchen mit Pilzrahmsoße	
Schweineschnitzel Wiener Art	
Kotelett-Auflauf	
Pichelsteiner Eintopf	
Kalb .....	203
Gefüllte Kalbsbrust	
Schlegelbraten	

Geschnetzelte Leber	
Kalbsschnitzel	
Eingemachtes Kalbfleisch	
Saures Lüngerl	
Gebackene Leber mit Haschee gefüllt	
Geschnittene Leber	
Gespickte Kalbsleber	
Gespicktes Nierl	
Gespicktes Kalbsherz	
Hirnsöhr	
Faschiertes Netz	
Briesspritzeln	
Spiesvogel	
Rind.....	221
Boeuf a la mode	
(bayrisch : Böfflamott)	
Rostbraten	
Filet- oder Englischer Braten	
Beefsteak	
Euterragout	
Ochsengaumen	
Lamm.....	230
Lammleber	

Gebackenes Lammfleisch	
Wildgerichte .....	234
Rehrücken	
Rehbraten	
Rehschlegel	
Wildschwein .....	239
Schwarzes Wildbret	
Fischgerichte .....	241
Gebratener Fisch	
Blau abgesottener Fisch	
Lungenbraten von Karpfen	
Karpfen in der Lebkuchensoße	
Fisch-Karbonaden (ähnlich Fleischpflanzerl)	
Aufgebrannter Stockfisch	
Hecht, Butten oder Huchen in der gelben Soße	
Krebspudding	
Soßen.....	250
Einfache Bratensoße	
Paprikasoße	
Weiße Soße	
Rahmschwammerl	

Rahmsoße	
Grüne Soße	
Wildsoße	
Marmolatsoße	
Weißer Milchsoße	
Einen guten Senf zu machen	
Holländische Soße	
Kapernsoße	
Erdäpfel-Soße	
Maronensoße	
Hetschebesoße über schwarzes Wildbret	
Zitronensoße auf allerlei Wildbret	
Zwiebelsoße	
Variante: Zwiebelsoße	
Vanillesoße	
Blutsoße	
Weichselsoße	
Rote-Rüben-Soße	
Heringssoße	
Sardellensoße	
Süße Sülzen:.....	274
Rote Weichselsülze	

Gesülzte Erdbeeren	
Zitronensülze	
Sülze von Äpfeln (Diät)	
Pasteten .....	279
Kalbskopf-Pastete	
Fleckpastete	
Sauerkraut-Pastete	
Gänseleber-Pastete	
Heiße Getränke .....	285
Guter Punsch	
Punsch	
Glühwein	
Reformierter Tee	
Kaisertee	
Grog	
Eiergrog	
Eierpunsch	
Eingekochtes und Eingemachtes .....	290
Weichseln in Branntwein	
Weichseln in Honig	
Weichseln in Zucker	
Früchte in Branntwein	
Läuterzucker	

Eingekochte Kirschen und Weichseln  
Eingesottene Kirschen  
Eingesottene Birnen  
Eingesottene Erdbeeren  
Eingesottene Stachelbeeren  
Eingesottene, abgehäutete Zwetschgen  
Eingesottene Zwetschgen in Zucker  
Eingesottene Zwetschgen in Essig  
Eingesottene Amarellen  
Eingesottene Melonen  
Eingesottene Quitten  
Eingemachte Pfirsiche  
Eingemachte grüne Welschnüsse  
Eingemachte Bosesdorfer Äpfel  
Eingemachte Maulbeeren  
Eingemachte Hagebutten  
Hagebutten-Marmelade  
Schlehen in Essig  
Zitronenessig  
Preiselbeeren in Essig  
Eingemachte Aprikosen  
Zwetschgen-Marmelade  
Eingekochte Zwetschgen



Säfte:.....	314
Himbeersaft	
Tannenspitzensirup	
Johannisbeersaft	
oder auch Ribislsaft genannt	
Erdbeersaft	
Hollersaft	
Äpfel- oder Birnensaft	
Preiselbeersaft	
oder Zwenglein genannt	
Eingemachte	
Gemüse:.....	320
Geschnittzte und eingemachte Bohnen	
Saure Bohnen	
Eingemachte Wachsbohnen in der	
Schale	
Senf-Gurken	
Eingemachte Gurken in Essig:	
Geschnittzte eingemachte Salatgurken	
Süßspeisen .....	326
Fensterkücherl	
Arme Ritter	
Gebackene Krapfen	

Dampfnudeln mit Vanillesoße  
Rohrnudeln  
Mürbteig  
Strudelteig  
Brandteig  
Pfannkuchenteig  
Ausbackteig  
Apfelstreuselkuchen  
Apfelkücherl  
Apfelstrudel  
Kapuzinerstrudel  
Brand von Moskau  
Sandmasse für Kuchen  
Schwere Sandmasse  
Zwetschgendatschi  
Dicke Pfannkuchen  
Kaiserschmarrn  
Grießschmarren  
Semmelschmarren  
Hollerkücherl  
Windnudeln  
Zuckernudeln  
Spanischer Wind

Gebackene Äpfel	
Johannisbeer-Torte	
Schmalzküchln (Auszogne)	
Apfelkompott	
Eistorte	
Mandelbusserl	
Bayerische Creme	
Fruchtsoßen .....	269
Erdbeersoße:	
Himbeersoße:	
Heidelbeersoße:	
Kirschsoße	
Zwetschgensoße	
Marillensoße	
Kalte Gerichte .....	272
Schinkenröllchen:	
Russische Eier:	
Mayonnaise:	
Fleischsalat:	
Obatzda	
Sülzen .....	277
Schweinssülze	
Gesülztes Schwarzwildbret	

Rebhünersülze  
Kalbsschlegel in der Sülze  
Kälberstand (Grundsülze)  
Gesülztes Ochsenmaul  
Gesülztes Spanferkel  
Gesülzter Fisch  
Gesülzter Hase  
Sülze auf Marmorart

## Glei ois erschts:

De boarische Kocherei is a ganz bsonderne Sach, ma kocht Knödl und Kraut und bis ma schaut, ist ois firte und ma braucht koa Lokal in dem ma de fertign Sacha oafach so mitnehma ko. Ausserdem is gsünder und schmeckt a no fui bessa. Mei ganz persönliche Gusto is deswegn a saftiga Schweinsbrotn mit an Knödl, a Kraut und an Gurknsalot, a feine Bratlsoß und ament no an Katoffesalot. Bei uns dahoam gibt's Fleischpflanzerl und koane Hamburger. A hoibe Bier und koan Smoothie! Vielleicht no an selber gmachtn Hollersaft mit an bissl Wassa drin füa dKinda. De Sacha in dem Biachl do, san olle vo mia seiba ausbrobiert und aa gessn worn. A diam mach i mia aa Leberwurschterdäpfe oda a Kartoffebratl mit Katoffe und Erdäpfe drin. Machts aa de Kinda amoi an gescheidn Pfannakuacha oda an Kaiserschmarrn anstatt an Crêpe. Arme Ritter mit an Apfemuas is aa bessa ois wia so

a "Apple Caramel Muffin!" Brobierts oafach  
aus, wos eich schmeckt und drinkts vielleicht  
no an Enzian auf mei Woi! Aba ned de Kinda  
gem, gei!

Eier Walter Bachmeier

# Suppen



## Hirnsuppe

Vorbereitungszeit 60 Min., Zubereitungszeit 60 Min.

200 g Kalbshirn, 3 Eier, 1 alte Semmel,  $\frac{1}{4}$  l Milch, 100 g Butter, 100 g Mehl,  $\frac{1}{8}$  l Sauer-  
rahm, Salz, Pfeffer, Muskat, Schnittlauch.

Das Kalbshirn in 1 l leicht gesalzenem Wasser weich kochen und kalt stellen. Nach dem Erkalten die Haut abziehen. Das Hirn durch den Fleischwolf drehen oder, was geschmacklich besser ist, mit dem Wiegemesser fein wiegen. Die Masse gibt man nun in eine kleine Schüssel und würzt sie mit einer Prise Salz, Pfeffer und geriebenem Muskat. Sodann kommt die in der angewärmten Milch eingeweichte Semmel hinzu. 3 Eigelb und fein geschnittenen Schnittlauch untermischen und das Eiweiß aufschlagen und unterheben. Auf einem gefetteten Backblech den Teig etwa fingerdick aufstreichen und im vorgeheizten Backofen



bei ca. 200 Grad 20 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Butter in einem Topf heiß werden lassen und das Mehl dazugeben. Unter ständigem Rühren das Mehl Haselnussbraun rösten. Hat es die richtige Bräune erreicht, gießt man den Fond, d. h. das Kochwasser des Hirns hinzu und lässt es gut durchkochen. Gewürzt wird nach Geschmack mit Salz, Pfeffer und Muskat. Das fertig gebackene Hirn wird nach Belieben in Stücke geschnitten und in die Teller verteilt. Die braune Suppe wird darüber gegossen, ein Kaffeelöffel Sauerrahm darauf gegeben und serviert.

## Variante: Hirnsuppe

Vorbereitungszeit 20 Min., Zubereitungszeit 45 Min.

1 ½ l Fleischbrühe, ½ Kalbshirn, 30 g Butter, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, 30 g Mehl, ½ l Sahne, 2 Eigelb.

Das Hirn etwa 15 Sekunden in kochendes Salzwasser tauchen, die Haut abziehen und das Hirn fein hacken. Aus Butter und Mehl eine helle Mehlschwitze bereiten und mit der Fleischbrühe aufgießen. Dies lässt man 30 Minuten langsam kochen, gibt dann das mit der feingehackten Zwiebel in Butter angeröstete Hirn dazu. Mit Salz, Pfeffer und Muskat würzen und mit Eigelb und Sahne legieren. Nicht mehr aufkochen lassen.

# Knödel



## Semmelknödel

Vorbereitungszeit 5 Min., Zubereitungszeit 1 Stunde.

Knödelbrot von 10 Semmeln, 4 Eier, Salz, ca.  $\frac{1}{4}$  -  $\frac{1}{2}$  l Milch, Petersilie, Majoran

Das Knödelbrot mit den Eiern, dem Salz und der Milch gut durch mischen. Den Teig etwa 30 Minuten durchziehen lassen. Danach gut durcharbeiten, aber nicht zu stark kneten. Die fein gewiegte Petersilie und den Majoran untermischen und aus dem Teig Knödel formen. In einem Topf leicht gesalzenes Wasser zum Kochen bringen, die Knödel hinein legen und etwa 20 bis 25 Minuten ziehen lassen. Dabei aber darauf achten, dass das Wasser nicht mehr kocht, sonst gibt es eine „Semmel-suppe“.

## Variante: Semmelknödel

Vorbereitungszeit 20 Min., Zubereitungszeit 20 Min.

5 alte Semmeln, 50 g Fett, 1 Tasse lauwarme Milch, 2 Eier, 60 g Mehl, 1 kleine Zwiebel, Salz, Pfeffer, Muskat, Majoran, Petersilie.

Die Semmeln in dünne Scheiben schneiden und mit der warmen Milch übergießen. Leicht andrücken, damit die Semmeln besser durchweichen. Die Zwiebel und die Petersilie fein hacken und in Fett leicht anbraten und zu den Semmeln geben. Eier und Gewürze dazugeben, gut durchmengen, mit dem Mehl stauben und nochmals durchmengen. Nicht kneten, sonst werden die Knödel klebrig. Nachdem man die Knödel geformt hat, werden sie in kochendem Wasser kurz aufgekocht und darin etwa 15-20 Minuten durchziehen lassen.

# Salate



## Krautsalat

Vorbereitungszeit 30 Min., Zubereitungszeit 10 Min.

1 Kopf Weiß- oder Blaukraut, Salz, Pfeffer, Kümmel, Essig, Öl, Wasser.

Das Kraut wird von den äußeren Blättern befreit, der Strunk entfernt und dann in feine Streifen geschnitten. Das geschnittene Kraut in heißem Wasser blanchieren und in heißem Zustand anmachen.

## Krautsalat mit Speck

Vorbereitungszeit: 15 Minuten, Zubereitungszeit: 30 Minuten

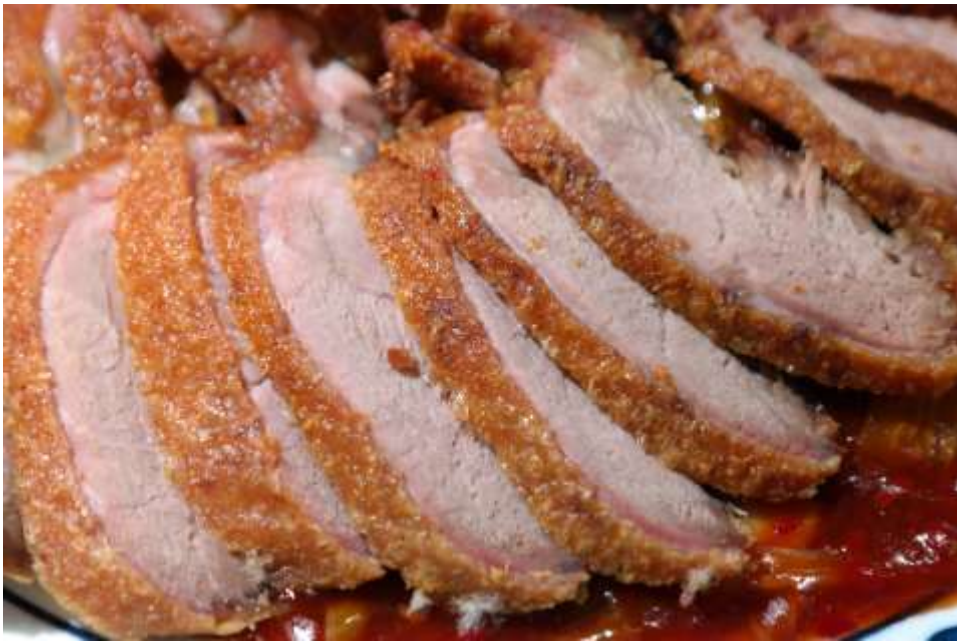
Ein kleiner Kopf Weißkraut, eine mittelgroße Zwiebel, drei Esslöffel Öl, drei Esslöffel Zucker, drei Esslöffel Weißweinessig, Salz, Pfeffer, ein halber Teelöffel Kümmel, 75 g gewachsenen Speck ohne Schwarte

den Kohl putzen (die äußeren Blätter entfernen), vierteln und den Strunk herausschneiden. Den Kohl womit man in feine Streifen und gibt ihn in eine Schüssel. Kochendes Wasser darübergießen und etwa 2-3 Minuten ziehen lassen. Den Kohl dann in ein Sieb gießen und gut abtropfen lassen. Wenn er etwas ausgeklügelte ist, fest ausdrücken und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel geschält und fein gehackt, das Öl erhitzt und die Zwiebel darin goldgelb gebraten. Den Zucker darüber geben und leicht karamellisieren lassen. Mit Wasser



und Essig ablöschen, gut aufkochen lassen und heiß zu den Kohl geben. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel würzen und kräftig durchmischen. Danach etwas abkühlen lassen. Den Speck ohne Schwarte und Knorpel fein schneiden (in Streifen oder Würfel), dann in einer kleinen Pfanne ohne Fett anbraten und über den Krautsalat geben. Das Ganze gut durchmengen und lauwarm servieren.

## Hausgeflügel



## Huhn mit Blutsoße

(4 Portionen)

Vorbereitungszeit 60 Min., Zubereitungszeit 40 Min.

2 junge, lebende Hühner, etwas Essig, 7-8 Scheiben Bauchspeck, 1 große Zwiebel, Nelken, Lorbeerblätter, Salz, Pfefferkörner, 50 g Mehl, ½ Zitrone.

Bevor man die Hühner schlachtet, richtet man sich einen kleinen Topf mit etwas Essig her, in den man das Blut hineintropfen lässt. Sobald das Huhn geschlachtet ist, mit kochendem Wasser überbrühen, damit man es leichter rupfen kann. Nach dem Rupfen die Hühner ausnehmen und sauber waschen. In einem Topf die Speckscheiben ausbreiten. Dann die Zwiebel halbieren und mit Nelken und Lorbeer spicken. Diese Spickzwiebeln auf die Speckscheiben legen und darauf die Hühner

legen. Darauf noch einige Pfefferkörner und etwas Salz verteilen und mit etwas Wasser aufgießen. Aber nur so viel, dass die Zwiebeln bedeckt sind. Die Hühner dann so lange dünsten, bis das Wasser verbraucht ist, dabei aber die Hühner nicht braun werden lassen. Sodann die Hühner herausnehmen und beiseite legen. Durch die Speckscheiben und die Hühner hat sich nun etwas Fett abgesetzt. Dies wird mit Mehl gestaubt und leicht braun geröstet. Diese Einbrenne mit etwa 1 l Wasser aufgießen und verkochen lassen. Dann wird die Soße durch ein Sieb passiert und Zitronensaft hinzugegeben. Die Hühner werden wieder hineingelegt und darin fertig gegart. Sind die Hühner fertig, so rührt man das Blut ohne Aufkochen langsam unter die Soße.

# Fleischgerichte

## Schwein



## Schweinebraten in Biersoße

Vorbereitungszeit: 30 Minuten, Zubereitungszeit: 2 Stunden

2 kg Schweinefleisch (Schulter, Schlegel oder Bauch) mit Schwarte, aber ohne Knochen. Die Schwarte falls möglich schon vom Metzger einschneiden lassen, ansonsten mit einem Tapeziermesser oder einem anderen sehr scharfen Messer einschneiden (am besten Rautenförmig in etwa 1 cm Abstand) ein Teelöffel Kümmel (ganz oder gemahlen), einen halben Teelöffel Majoran, zwei Knoblauchzehen, Salz, Pfeffer, Suppengrün, zwei Zwiebeln, einen halben Liter Bier (dunkel oder hell)

eine Gewürzmischung aus gerebelten Majoran, Kümmel (falls nicht gemahlen, dann die ganzen mit einem Messer fein hacken) Salz, Pfeffer, zerdrückte Knoblauchzehen herstellen. Das Schweinefleisch abwaschen und gut abtrocknen, dann mit der Gewürzmischung

kräftig einreiben und den Braten mit der Schwarte nach unten in einen Bräter legen. Den Blätterteig für etwa 15 Minuten in das vorgeheizte Bratrohr (220° oder 200° bei Umluft) schieben. Das Suppengrün und die Zwiebeln waschen, schälen und putzen, dann in grobe Würfel schneiden. Den Braten aus der Röhre nehmen und das Suppengrün mit den Zwiebeln zugeben. Den Braten wieder in das Rohr schieben und etwa 1 ¾ Stunden im Rohr lassen. Zwischendrin immer wieder mit Bier übergießen. Nach Ende der Garzeit den Braten aus dem Rohr nehmen, das Fleisch warm stellen und die Soße mit etwas Stärke, die mit Wasser vermischt wurde, abbinden. Die Soße abseihen und zum Braten servieren. Dazu schmeckt am besten Kartoffelklöße (halb und halb oder rohe) diverse Salate oder auch Blaukraut. Falls etwas vom Braten übrig bleiben sollte, kann man ihn durchaus auch kalt genießen.

## Kalte Gerichte





## Obatzda

Vorbereitungszeit: 10 Minuten, Zubereitungszeit: 45 Minuten

ca. 150 g fein gehackte Zwiebel, 200 g gut gereifter Camembert, 100 g Frischkäse, ein Esslöffel weiche Butter, ein Teelöffel edelsüßer Paprika, Salz, gemahlener schwarzer Pfeffer, ein Bund Schnittlauch

den Camembert mit einer Gabel gut zerdrücken, die Zwiebel darunter geben. Den Frischkäse und die Butter sowie den Paprika dazu mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Etwa eine halbe Stunde durchziehen lassen und nochmals abschmecken. Den Schnittlauch waschen, trocknen und in kleine Röllchen schneiden. Den Obatzdn auf einem Teller mit einem Salatblatt anrichten und den Schnittlauch darüberstreuen.

Alle im AAVAA Verlag erschienenen Bücher sind  
in den Formaten Taschenbuch und  
Taschenbuch mit extra großer Schrift  
sowie als eBook erhältlich.

Bestellen Sie bequem und deutschlandweit  
versandkostenfrei über unsere Website:

[www.aavaa.de](http://www.aavaa.de)

Wir freuen uns auf Ihren Besuch und informieren Sie gern  
über unser ständig wachsendes Sortiment.



[www.aavaa-verlag.com](http://www.aavaa-verlag.com)