

Presseinformation

Thomas Ruhl Die neue regionale Küche

Matthaes Verlag, Stuttgart 2010
240 Seiten, Hardcover
ISBN 978-3-87515-052-0
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- SFr (CH)



Kurztext

Die Renaissance der regionalen Küche und des regionalen Produkts ist ein internationaler Megatrend in der Haute Cuisine. Sei es die skandinavische Avantgarde-Küche von Magnus Ek und René Redzepi oder die des spanischen Kochgenies Quique Dacosta. Sie alle besinnen sich auf Produkte ihrer Region, schaffen daraus etwas völlig Neues oder lassen sich von klassischen Gerichten inspirieren und transportieren diese in die kulinarische Neuzeit.

Auch zahlreiche deutsche Spitzenköche wie z.B. Sven Elverfeld, Joachim Wissler oder Johannes King leisten zu dem Thema wichtige Beiträge. Dies dokumentiert Thomas Ruhl in seinem jetzt im Matthaes Verlag erschienenen Buch. Er bereiste ganz Deutschland, um mit den Meistern der regionalen Küchen verschiedene Produzenten zu besuchen und mit deren Produkten spannende Rezepte zu erarbeiten. Herausgekommen sind Porträts ausgewählter Erzeuger, tolle Rezepte ausgezeichneter Spitzenköche und eine detaillierte Warenkunde regionaler Produkte.

Aus dem Inhalt

Am Hof vom King Johannes | Seezunge, Wintergemüsesalat mit Backpflaumenessig und Rapsöl | Achim Schwekendiek – Vom Baron Münchhausen und seinem Küchenchef | Kartoffellasagne "La Ratte" mit Périgordtrüffel und Blattspinat | Joachim Wissler und die Bio-Bachforellen | Roh marinierter Bio-Saibling mit Seegras und grünem Meerrettich

Der Autor

Thomas Ruhls zahlreiche Ehrungen sprechen für sich: Goldmedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands, „Best of the World Cookbook“ (Gourmand World Cookbook Awards) sowie über 20 internationale Awards. Seit 2006 ist er zudem Herausgeber des erfolgreichen kulinarischen Magazins Port Culinaire.

Kontakt

Matthaes Verlag GmbH | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-335 | Fax 0711/2133-320 | Mail presse-buch@matthaes.de