

## Presseinformation

### Thomas Ruhl Kräuter, Kressen, Sprossen

Matthaes Verlag, Stuttgart 2010  
240 Seiten, Hardcover  
ISBN 978-3-87515-044-5  
69,90 € (D) / 71,90 € (A) / 115,- SFr (CH)



### Kurztext

Thomas Ruhl beschreibt zahlreiche Kräuter, Kressen, Sprossen und essbare Blüten. Alle Inhaltsstoffe, Tipps zur Ernte und Hinweise zur Lagerung werden ebenso aufgeführt wie eine detaillierte Beschreibung des Geschmacks. Neben vielen bekannten Pflanzen wie Kerbel oder Kapuzinerkresse führt das Buch auch weniger bekannte Sorten, ob in Vergessenheit geratene oder ganz neue, auf. So erfährt der Leser zum Beispiel, dass die Süßdolde die süßeste europäische Pflanze ist und sich sowohl die Blüten als auch die Blätter dadurch perfekt eignen, um herzhafte Suppen oder Saucen fein abzurunden. Oder dass die Gartenmelde ein uraltes, vergessenes Gemüse ist, sozusagen die Vorgängerin des Spinats und auch ähnlich in der Küche zubereitet werden kann.

Gekrönte Spitzenköche wie Nils Henkel und Jean-Marie Dumaine steuern neue Rezepte bei, in denen Kräuter, Kressen und Sprossen die Hauptrolle spielen. Hier entsteht eine ganz neue Genussskultur, die sich auf die Wurzeln besinnt und trotzdem zukunftsweisend ist.

### Aus dem Inhalt

Zu Besuch bei „Essbare Landschaften“ |  
Bohnenkraut, Franzosenkraut,  
Glockenblume | Michael Hoffmann -  
Hauptgericht Beilage | Die Sammelleiden-  
schaft des Jean-Marie Dumaine | Chilly  
Cress, Sechuan Cress | Heiko Antoniewicz |  
Tomaten-Espuma, Maispoularde, Avocado |  
Filigrane Komposition, Nils Henkel Ein  
Hauch Italien Cornelia Poletto

### Der Autor

Thomas Ruhls zahlreichen 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](mailto:presse-buch@matthaes.de)