

Presseinformation

Warum wird Knoblauch beim Fermentieren schwarz, was bedeutet das für das Geschmackserlebnis und wie setze ich ihn in einem Gericht optimal ein? Dieses Buch ist für alle Köche, die wissen wollen was hinter vielen Koch- und Gartechniken steckt. Es gibt immer mehr technische Möglichkeiten, Lebensmittel zu kochen und zu garen, viele haben ihren Ursprung in alten Techniken. Durch das Zusammenspiel von wissenschaftlicher Theorie und angewandten Rezepten zu den verschiedensten Techniken, bietet dieses Werk Hintergrundwissen und Inspiration.

Rolf Caviezel bietet hier wunderbare und einzigartige Rezepte, Thomas Vilgis sorgt für das Verständnis dahinter. Gepaart mit anschaulichen Grafiken und toller Fotografie ist dieses Buch Fachliteratur, Nachschlagewerk und Kochbuch in einem.

Die Autoren

Rolf Caviezel ist gelernter Koch und arbeitete unter anderem im Grand Hotel Dolder in Zürich, im Quellenhof Bad Ragaz und im Suvretta House in St. Moritz. Auf der stetigen Suche nach der Weiterentwicklung der klassischen Küche lässt er sich von den Molekular-Pionieren Ferran Adrià und Heston Blumenthal inspirieren. Seit 2010 führt er sein Restaurant Station 1 in Grenchen.

Thomas A. Vilgis ist ein deutscher Physiker, der auf dem Gebiet der weichen Materie forscht. Er leitet am Max-Planck-Institut für Polymerforschung in Mainz eine Gruppe „Soft Matter Food Physics“, die physikalische Aspekte des Essens inklusive Zutaten und Zubereitung erforscht. Vilgis engagiert sich zudem in der Ernährungsbildung.

Kontakt für Bild- und Rezeptanfragen:

Matthaes Verlag GmbH | Ein Unternehmen der dfv Mediengruppe
Michela Montesano | Presse Buchverlag | Silberburgstr. 122 | 70176 Stuttgart
Fon 0711/2133-356 | Fax 0711/2133-320 | Mail m.montesano@matthaes.de

MATTHAES



**Rolf Caviezel,
Thomas Vilgis**
Koch- und Gartechniken

Fotografie: Lukas Bidingler,
Foto Plus Schweiz

Matthaes Verlag, Stuttgart 2017

296 Seiten
Hardcover
ISBN 978-3-87515-419-1
74,90 € (D) | 77,00 € (A)

