

# Presseinformation

Schweinefleisch ist das meistgeessene Fleisch in Deutschland. Wolfgang Müller, Spitzenkoch und gelernter Metzger, verbindet für sein neues Buch Kreativität mit handwerklichem Können und bringt so Gerichte vom Schwein auf den Teller, auf die man nie kommen würde. Das Tier wird im Ganzen verarbeitet, von Kopf bis Fuß. Müller hat das Tier in insgesamt 73 Teile zerlegt. Diese werden jeweils separat abgebildet und benannt und im anschließenden Rezeptteil zu einem appetitlichen Gericht verarbeitet. Wertvolle Hinweise zu verschiedenen Rassen, zu artgerechter Haltung sowie Fütterung sind ebenso enthalten wie die einzelnen Zuschnitte mitsamt Erklärung zur Verarbeitung. Wolfgang Müller hat mehr als ein Kochbuch geschaffen – „Schwein: von Kopf bis Fuß“ ist zugleich ein informatives Handbuch und Muss für alle Köche und ambitionierten Hobbyköche, die sich abseits des Bekannten mit dem Produkt Schwein näher befassen wollen.

## Der Autor

Stefan Marquard kocht seit über 35 Jahren aus Leidenschaft. Gut ausgebildet als Metzger und Koch sammelte er Berufserfahrung unter anderem im Restaurant Grauses Haus in Oestrich-Winkel, im Gasthaus Rotter in Npürnberg, in der Taverna la Vigna in Wertheim, im Restaurant Drei Stuben in Meersburg und im Lenbach in München. Sein Unternehmen Jolly Roge Cooking Gang bewirtete unzählige Events. Vielfache Fernsehauftritte, z. B. in „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“, „Promi Dinner“, „Topfgeldjäger – Profi Spezial“ sowie mehr als 10 Kochbücher machten ihn einem breiten Publikum bekannt.

## 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

**Stefan Marquard**

**Küche rockt!**  
*Gerichte und Geschichten*

Fotografie: Volker Debus, München

Matthaes Verlag, Stuttgart 2018  
 288 Seiten | Hardcover  
 ISBN 978-3-87515-428-3  
 79,90 €

