

## Presseinformation

Nur wer seine Wurst selbst herstellt weiß auch was drin ist – so lautet das Credo des gelernten Metzgers und Kochs Wolfgang Müller. Dabei ist Wurst nicht gleich Wurst, es gibt eine riesige Bandbreite an nationalen und internationalen Rezepten, die in der eigenen Küche hergestellt werden können. Dazu werden kaum Maschinen und Werkzeuge benötigt – ein paar Geräte, die richtigen Rezepte, das notwendige Know-how, gute Zutaten und etwas Elan, dann kann es losgehen mit der eigenen Wurstherstellung. 70 Rezepte zu Rohwurst, Brüh- und Kochwurst, Brat- und Grillwurst sowie für Spezialitäten wie Terrinen.

Im zweiten Teil des Buches gibt es zu jeder zuvor hergestellten Wurst ein exzellentes Kochrezept. Nicht umsonst hat Wolfgang Müller lange Jahre „sterngekocht“.

Seine Gerichte sind außergewöhnlich und machen aus einer Bratwurst ein Gourmet-Highlight.

### Der Autor

Nach Abschluss der Metzgerlehre erfüllte sich **Wolfgang Müller** seinen Traum aus frühesten Kindertagen: Er machte eine Lehre als Koch. Es folgten 18 Jahre Sternegastronomie und zahlreiche Auszeichnungen. Sein umfassendes Wissen als passionierter Metzger und Sternekoch gibt Wolfgang Müller heute auf vielfältige Weise weiter: Er berät Gastronomen zum „richtigen“ Umgang von Fleisch, gibt Workshops zu seinem Spezialgebiet Fleisch & Wurst und arbeitet als Foodstylist für Magazine und Bücher.

### Kontakt

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

# MATTHAES



**Wolfgang Müller**

### *Wurst & Küche*

Matthaes Verlag, Stuttgart 2016  
304 Seiten | Hardcover  
ISBN 978-3-87515-412-2  
74,90 € (D) | 77,00 € (A)

