KÖSTLICHER KOCHEN

KOCHBUCH
BEI KUNSTMANN
HERBST 2023

Liebe Leserinnen und Leser,

»Kochen«, so schreibt **Michael Pollan** in seinem großartigen, ebenso betitelten Buch, ist eine der »interessantesten und lohnendsten menschlichen Tätigkeiten überhaupt« und von entscheidender Bedeutung für die menschliche Identität, Biologie und Kultur. Eine Einsicht, die er erst wirklich zu schätzen und zu verstehen begann, als er sich aufmachte, es selbst zu lernen.

Samin Nosrat, die schon Michael Pollan Kochunterricht gab, zeigt uns in **Salz. Fett. Säure. Hitze.** eine elementare Philosophie des Kochens, die sowohl Grundlagen als auch Feinheiten vermittelt wie kaum ein anderes Kochbuch. Ein moderner Klassiker, der in keiner Küche fehlen sollte. Derzeit arbeitet Samin Nosrat an ihrem zweiten Buch.

Zuhause kochen von **David Chang und Priya Krishna,** ist ein unkonventionelles Kochbuch, in dem es zwar keine Rezepte im klassischen Sinn gibt, dafür aber kompetente Tipps und clevere Tricks, die das Kochen zuhause auf eine andere Stufe heben.

Wenn Sie erstmal die Grundlagen des Kochens gemeistert haben, dann können Sie mit dem **Noma-Handbuch Fermentation** von **René Redzepi und David Zilber** alles Essentielle über Fermentation lernen. In **Caspar Plautz** erfahren Sie alles über die Zubereitung von Kartoffeln, und **Sonja Riker** zeigt uns das Glück, das in guten Suppen steckt. Über die Zubereitung von **Ramen** und **Dumplings** lernen Sie alles bei **Hugh Amano und Sarah Becan.** Wenn Sie sich für die Küche Portugals oder Vietnams interessieren, dann sind **Die portugiesische Küche** und **Das Geheimnis der vietnamesischen Küche** die richtigen Bücher für Sie. Und **Luise Kinseher** zeigt uns in ihrem wunderbaren Kochbuch, wie die internationale Küche unseren kulinarischen Alltag bereichert hat.

Für diese Bereicherung ist wohl wenig symbolischer als die **Pasta**, und im Buch von **Rachel Roddy** erfahren Sie alles, was sie über unser aller Lieblingsessen wissen wollen. Eine wahre Hymne auf die Pasta, ihre Geschichte, ihre vielfältigen Formen und die mannigfaltigen, dazu passenden Saucen. In unseren Augen ein weiteres unverzichtbares Standardwerk, das in jede gute Küche gehört und uns laut rufen lässt: Wir wollen Pasta!

Lassen Sie sich von unseren Kochbücher inspirieren, packen Sie Ihr individuelles Paket und fangen Sie an, selber zu kochen.

Mit einem herzlichen Gruß aus München

Packen Sie ein individuelles Paket Ihrer Lieblingstitel. Ab 5 Exemplaren erhalten Sie 45% Rabatt.

UNSERE KOCHBÜCHER AUF EINEN BLICK

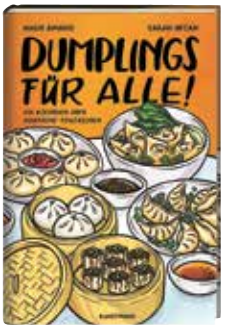
Seite 2 – 5

Seite 6 – 7

Seite 8 – 9

Seite 10 – 11

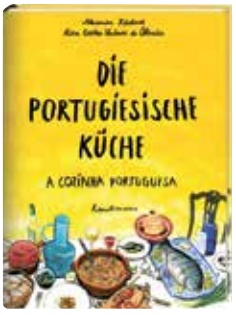
Seite 12 – 13



Seite 14

Seite 15

Seite 16



Seite 17

Seite 18

Seite 19

Seite 20

Dies ist eine kleine Kulturgeschichte der Pasta und eine Hymne auf unser aller Lieblingsessen. Und ein überaus praktisches Kochbuch mit 120 authentischen Rezepten für alle Jahreszeiten und Anlässe.

Rachel Roddy, preisgekrönte britische Food-Autorin und begeisterte Köchin, lebt seit fast zwei Jahrzehnten in Rom. In diesem Buch versammelt sie alles, was sie über das beliebteste Essen Italiens erfahren und gelernt hat.

Entlang der vielfältigen Pastaformen verwebt Roddy Geschichtliches, Kulturelles und Alltägliches. Sie durchstreift Italien vom Norden bis in den Süden und entdeckt dabei die Welt der Pasta in all ihren Erscheinungsformen: frischen und getrockneten, kurzen und langen, gezwirbelten und gefüllten; Pasta, die nur mit Mehl und und Wasser, und solcher, die mit Eiern hergestellt wird; Pasta, die per Hand in Form gebracht und solcher, die mit der Maschine ausgerollt wird. Und sie feiert die Vielfalt der köstlichen Saucen, die mit Fleisch, mit Geflügel, mit Fisch und natürlich mit Kräutern und Gemüse zubereitet werden.

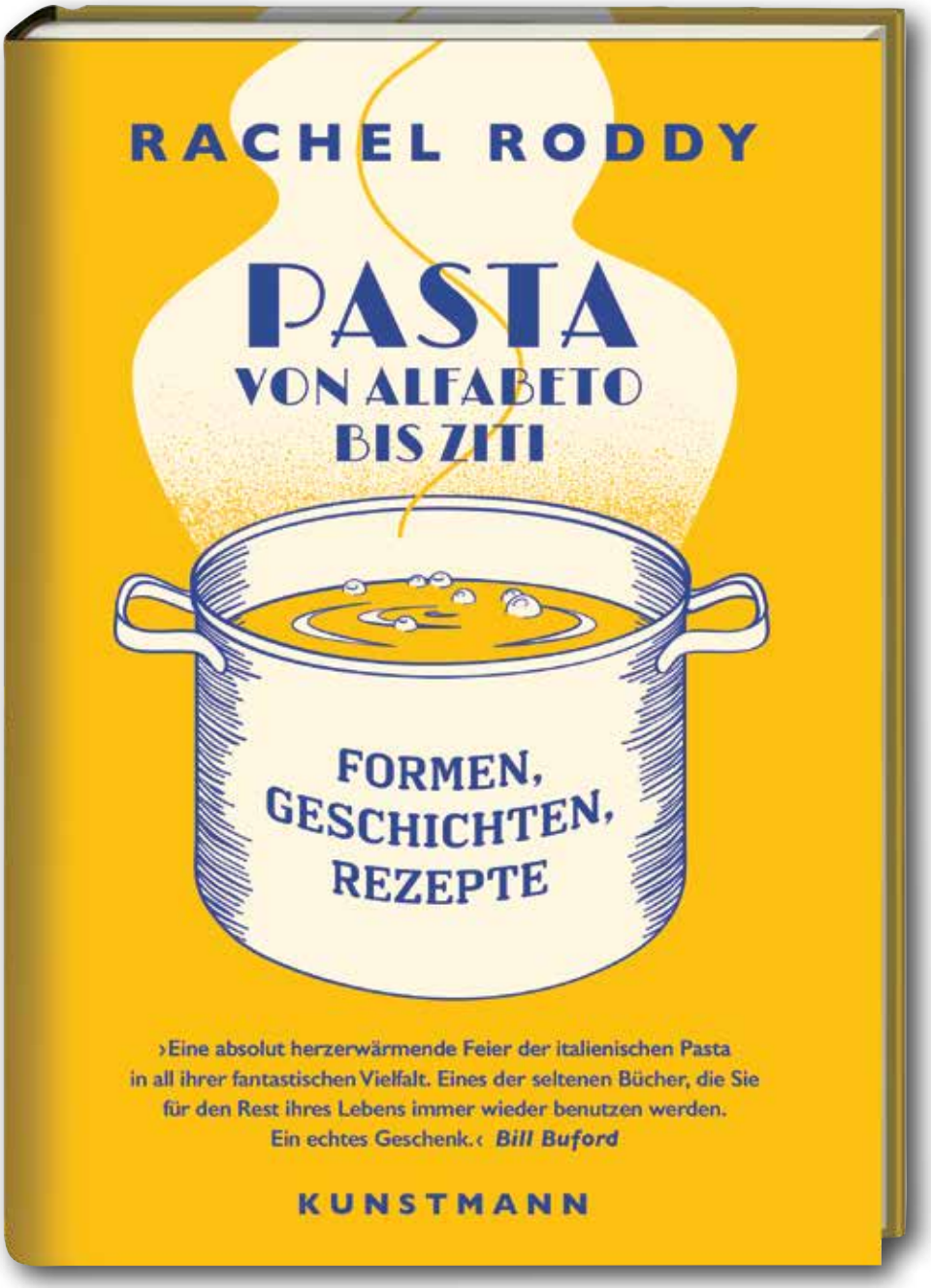
Pasta von Alfabeto bis Ziti erklärt, wie man Pasta selbst macht und welche der köstlichen Saucen perfekt zu welchen Formen passen. Die Rezepte reichen von wohlbekannten und beliebten Pastagerichten – wie Carbonara, Pesto oder Ragù – bis zu ungewöhnlichen, aber um so interessanteren wie Capelli d'Angelo mit Lauch und Safran oder Stracci mit Erbsen und Artischocken.

- **Ein Standardwerk für alle, die Pasta lieben**
- **Mit über 120 leicht nachkochbaren Rezepten, die die ganze Formenvielfalt der Pasta, der besten Saucen und ihrer gelungensten Kombinationen vorstellen**
- **Brillant und unterhaltsam geschrieben**
- **Fotografiert von Jonathan Lovekin, dem Fotografen der Kochbücher von Yotam Ottolenghi und Nigel Slater**

DIE AUTORIN:
Rachel Roddy, 1972 geboren, ist 2005 nach Italien gezogen, wo sie heute mit ihrem sizilianischen Mann und ihrem Sohn lebt. Im *Guardian* erscheint ihre Kolumne *A Kitchen in Rome*; außerdem publiziert sie u.a. in *National Geographic, Financial Time* und *Food 52*. Sie ist Autorin dreier preisgekrönter Kochbücher, dies ist das erste in deutscher Übersetzung.

© Jonathan Lovekin

EINE HYMNE AUF DIE PASTA



Rachel Roddy
PASTA VON ALFABETO BIS ZITI
Formen, Geschichten, Rezepte

Mit Fotografien von Jonathan Lovekin
Aus dem Englischen von Ulrike Becker
Original: An A - Z of Pasta. Stories, Shapes, Sauces, Recipes.
Fig Tree, Penguin Random House UK, London 2021
Format 17,5 x 24,6 cm
ca. 352 Seiten | gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig
ca. Euro 38.– (D) | 39,10 (A)
Warengruppe: 1455 | ISBN 978-3-95614-569-8

9 783956 145698

Bestellnr. 831569
ET 14. 9. 2023

ALLES, WAS SIE ÜBER

»Eine absolut herzerwärmende Feier der italienischen Pasta in all ihrer fantastischen Vielfalt – mit einem sehr persönlichen Zugang, in hohem Maße authentisch und kompetent. Eines der seltenen Bücher, die Sie für den Rest ihres Lebens immer wieder benutzen werden. Ein echtes Geschenk.«
Bill Buford

»Ich liebe dieses Buch. Jede Geschichte ist ein Kleinod – eine wunderschöne Hymne auf Pasta, ob gedreht, gewunden oder bandförmig.«
Nigel Slater

»Rachels Rezepte beamen die Leserinnen und Leser geradewegs in ihre Küche, wo sie am Herd steht und uns sämtliche Aromen, Texturen, Geräusche und Gerüche so nahe bringt, dass wir sie geradezu aufsaugen können.«
Nigella Lawson

»Es gibt heutzutage nur sehr wenige, die derart unverstellt über Essen schreiben können wie Rachel Roddy. Ich möchte unter ihrem Küchentisch leben.«
Simon Hopkinson

PASTA WISSEN WOLLEN

Pasta von Alfabeto bis Ziti

Pasta di mezz'estate
Mittsommer-Pasta

Für 6 Personen

Dies ist meine Harlekin-Pasta, noch ein Rezept der italienischen Autorin Rita Pane, das zu einem Lieblingsessen für den Sommer geworden ist, vor allem, wenn wir viele sind. Das Schöne daran ist, dass die heiße Pasta und das heiße Gemüse die Ränder des Mozzarellas und den Parmesan zum Schmelzen bringen und sich dadurch alles miteinander verbindet. Sie können das Gemüse auch im Ofen rösten, aber Braten ist besser. Das kann im Voraus erledigt werden, aber das Gemüse muss dann vor dem Mischen des Gerichts unbedingt im Ofen wieder aufgewärmt werden. Nehmen Sie jede Menge Basilikum – der Duft sollte Ihnen in die Nase steigen und sich im ganzen Raum ausbreiten.

Olivenöl oder anderes Pflanzenöl zum Braten
1 große Aubergine, in 1cm große Würfel geschnitten
1 rote Paprikaschote, in 1cm große Würfel geschnitten
2 Zucchini, in 1cm große Würfel geschnitten
Salz
2 große reife Tomaten
1 Knoblauchzehe, geschält und zerdrückt
600g Mezze Maniche, Penne, Fusilli, Rigatoni
100g Parmesan, frisch gerieben
250g Mozzarella, gewürfelt
frische Basilikumblätter (ein großer Stängel), zerrupft

Einen großen Topf mit Wasser für die Pasta zum Kochen bringen.

Eine mittelgroße Bratpfanne 2,5 cm hoch mit Öl füllen und das Öl heiß werden lassen. In mehreren Durchgängen das gewürfelte Gemüse in dem Öl weich und goldbraun braten, auf Küchenpapier abtropfen lassen, salzen und warmhalten. Das Öl aus der Pfanne ausgießen.

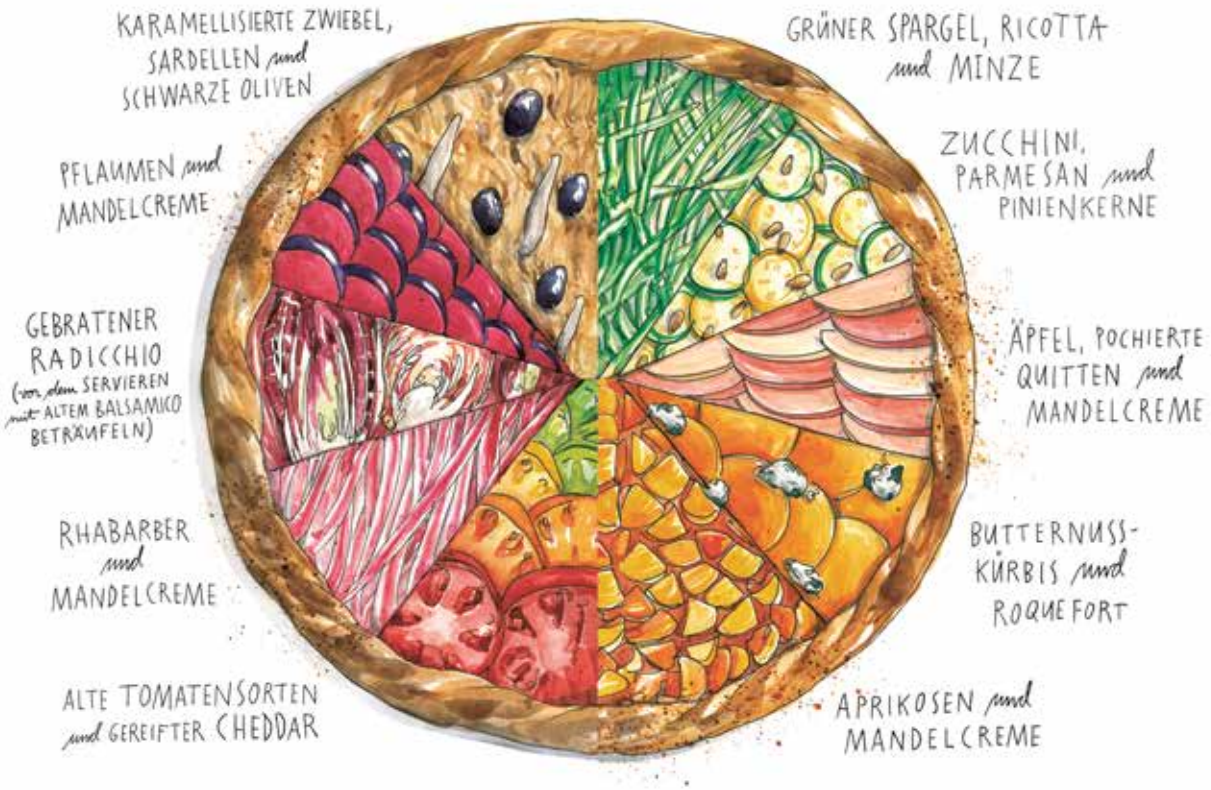
Die Tomaten kurz in das fast kochende Wasser tauchen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und mit kaltem Wasser abschrecken, dann sollte die Haut sich lösen. Fruchtfleisch grob hacken.

Die Bratpfanne mit 4 Esslöffeln frischem Öl und dem Knoblauch wieder aufsetzen. Sobald der Knoblauch duftet, die gehackten Tomaten und eine Prise Salz hineingeben und zu einer cremigen/sämigen Sauce einkochen – etwa 10 Minuten.

Sobald das Wasser kocht, salzen, umrühren, die Pasta hineingeben und al dente kochen. Die fertige Pasta abgießen, nur Tomatensauce geben und durchschwenken.

Pasta und Sauce in eine große Schüssel geben, das gebratene Gemüse, Parmesan, Mozzarella und Basilikum hinzufügen, gut mischen und servieren.

186



Samin Nosrat verdichtet ihre reiche Erfahrung als Köchin und Kochlehrerin zu einem so einfachen wie revolutionären Ansatz. Es geht dabei um die vier zentralen Grundlagen guten Kochens: Salz, Fett, Säure und Hitze.

Salz – das die Aromen vertieft. Fett – das sie trägt und attraktive Konsistenzen ermöglicht. Säure – die alle Aromen ausbalanciert. Und Hitze – die die Konsistenz eines Gerichts letztendlich bestimmt. Wer mit diesen vier Elementen souverän umgeht, kann exzellent kochen, ohne sich an Rezepte klammern zu müssen.

Voller profundem Wissen, aber mit leichter Hand und gewinnendem Ton führt Nosrat in alle theoretischen und praktischen Aspekte guten Kochens ein, vermittelt Grundlagen und Küchenchemie und verrät jede Menge inspirierender Tipps und Tricks.

Angereichert mit appetitanregenden Illustrationen und informativen Grafiken ist dieses Buch ein unverzichtbarer Küchenkompass, der Anfänger genauso glücklich macht wie geübte Köche.

»Der Anspruch klingt natürlich vermessen: mit nur einem Buch, auf kaum 500 Seiten, eine Theorie des Kochens aufzustellen. Doch Samin Nosrat gelingt das.«
Süddeutsche Zeitung

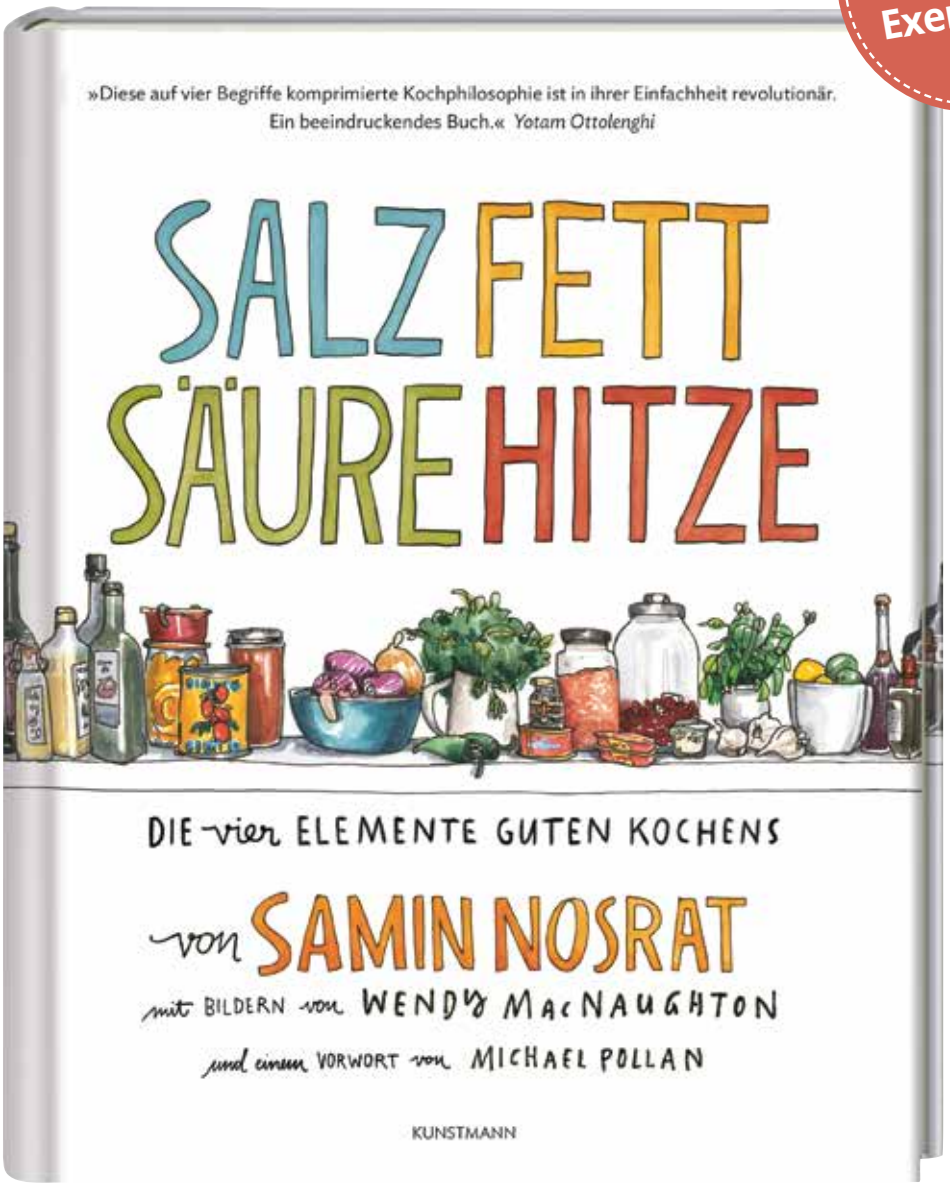
- **Der Kochbuchklassiker der neuen Generation**
- **Vielfach ausgezeichnet**
- **Mit zahlreichen Illustrationen und Infografiken**
- **Richtig kochen statt nur nachkochen**

DIE AUTORIN:
Samin Nosrat lernte im berühmten Restaurant »Chez Panisse« von Alice Waters kochen, studierte Schreiben bei Michael Pollan an der Universität Berkeley und ist Food-Kolumnistin beim *New York Times Magazine*. Als Schreiberin ist sie so geschätzt wie als Köchin und Kochlehrerin. Sie lebt und kocht in Berkeley, Kalifornien und arbeitet derzeit an ihrem zweiten Buch.

© Privat

»DIESE AUF VIER BEGRIFFE KOMPRIMIERTE KOCHPHILOSOPHIE IST IN IHRER EINFACHHEIT REVOLUTIONÄR. EIN BEEINDRUCKENDES BUCH.« YOTAM OTTOLENGHI

55.000 verkaufte Exemplare



Samin Nosrat
SALZ. FETT. SÄURE. HITZE.
Die vier Elemente guten Kochens

Bilder von Wendy MacNaughton | Vorwort von Michael Pollan
Aus dem Englischen von Sofia Blind
Original: »SALT FAT ACID HEAT. Mastering the Elements of Good Cooking«,
Simon & Schuster, USA 2017
Format: 18,5 x 23 cm
492 Seiten | vierfarbig | gebunden mit zwei Lesebändchen
Euro 36,– (D) | 37,10 (A)
Warengruppe: 1450 | ISBN 978-3-95614-262-8

9 783956 142628

Bestellnr. 831262

David Chang, der berühmte New Yorker Koch und Netflix-Star, und seine Co-Autorin Priya Krishna zeigen, wie »richtig gut kochen« wirklich geht – nicht stur nach Rezept und mit maximalem Aufwand, sondern mit cleveren Abkürzungen, kleinen Tricks und einer guten Portion Vertrauen in die eigene Intuition.

David Chang kochte nie zuhause, bis sein Sohn auf die Welt kam und er anfing, für die Familie zu kochen. Von da an folgte Chang neuen Leitsätzen. Erstens: etwas möglichst Köstliches hinzukriegen. Zweitens: mit einem möglichst geringen Zeitaufwand, und drittens: dabei möglichst wenig Chaos in der Küche anzurichten.

In diesem superpraktischen und unterhaltsamen Buch zeigt Chang, wie man wirklich gut kocht: Indem man Rezepte anpasst oder auch mal ignoriert, »Abkürzungen« oder einen unkomplizierten Weg nimmt.

Changs koreanische Mutter und die indische von Co-Autorin Krishna kochen beide ausgezeichnet, aber nie nach Rezept. Wie das gelingt, wie man dem eigenen Geschmack vertraut, souverän improvisiert und intuitiv kocht, das vermitteln sie in diesem vielfältigen Kochbuch mit »nicht-rezeptigen« Rezepten.

»Das absolut beste und originellste Kochbuch für Anfänger und gestresste Schnellkocher.«
Rolling Stone

- **Das superpraktische, unterhaltsame Kochbuch des Netflix-Stars David Chang**
- **Stärkt die eigene Intuition, den persönlichen Zugang und die Experimentierfreude**

DIE AUTOR:INNEN:
David Chang, geboren 1977, ist einer der berühmtesten Köche der USA. Der Sohn nordkoreanischer Einwanderer gründete die Momofuku-Restaurants, mit denen er das Konzept von Fine Dining revolutionierte. Alle Foodies sind Fans seiner Netflix-Serien *Ugly Delicious* und *Breakfast, Lunch and Dinner*. Chang hat Religionswissenschaften studiert, er lernte am French Culinary Institute und in einem Soba-Laden in Japan kochen
Priya Krishna, geboren 1991, ist Food-Journalistin bei der New York Times und Autorin einiger Kochbücher, u.a. des Bestsellers *Indian-ish*, den sie gemeinsam mit ihrer Mutter verfasste. Ihre Eltern sind indische Einwanderer.

© Stanley Chow

HIER GIBT ES KEINE REZEPTE, ZUMINDEST NICHT IM KLASSISCHEN SINN. ABER KEINE PANIK, ALLES WIRD GUT!

David Chang & Priya Krishna
ZUHAUSE KOCHEN
Oder: Wie ich lernte, auf Rezepte zu pfeifen (und meine Mikrowelle zu lieben)

Aus dem Englischen von Benjamin Schilling
Original: »Cooking at Home. Or, How I Learned to Stop Worrying About Recipes (And Love My Microwave)«, Clarkson Potter/Publishers, New York 2021
Format: 21 x 26 cm
400 Seiten | gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig | Lesebändchen
Euro 40,– (D) | 41,20 (A)
Warengruppe: 1455 | ISBN 978-3-95614-518-6

Bestellnr. 831518

Fermentation hat sich zum wichtigsten, spannendsten – und gesündesten – Kochtrend entwickelt. Dieses Handbuch zur Fermentation aus dem Forschungslabor und der Küche des Noma ist ein Grundlagenwerk, das neue Maßstäbe setzt.

Im Noma enthält jedes einzelne Gericht etwas Fermentiertes: einen spritzigen Schuss Essig, Miso, das für volles, rundes Aroma sorgt, einen explosiven Tropfen Garum oder schwarzen, fermentierten Knoblauch mit seiner intensiven Süße. Die Fermentation ist, wie Noma-Chef René Redzepi sagt, das Fundament des außergewöhnlichen Aromenspektrums des Restaurants. Redzepi und David Zilber, der das Noma Fermentation Lab jahrelang leitete, gewähren uns den Zugang zu den jahrelang erforschten Techniken, mit denen das Noma-Team die unterschiedlichsten Lebensmittel fermentiert.

Im *Noma-Handbuch Fermentation* finden sich, Schritt für Schritt erklärt, mit 500 Fotografien bebildert, sorgfältig getestet und verständlich beschrieben, Rezepte für Kombucha und Koji, Essig und Shoyu, Miso und Garum, schwarz fermentierte und milchsauer eingelegte Früchte und Gemüse. Zudem zeigt das Buch in über 100 Rezepten, wie man mit den fermentierten Lebensmitteln kocht und die eigene Küche bereichert: mit köstlichen Aromen, überraschenden Geschmacksnuancen – und nicht zuletzt mit Zutaten, deren Bedeutung für die Gesundheit gar nicht hoch genug einzuschätzen ist.

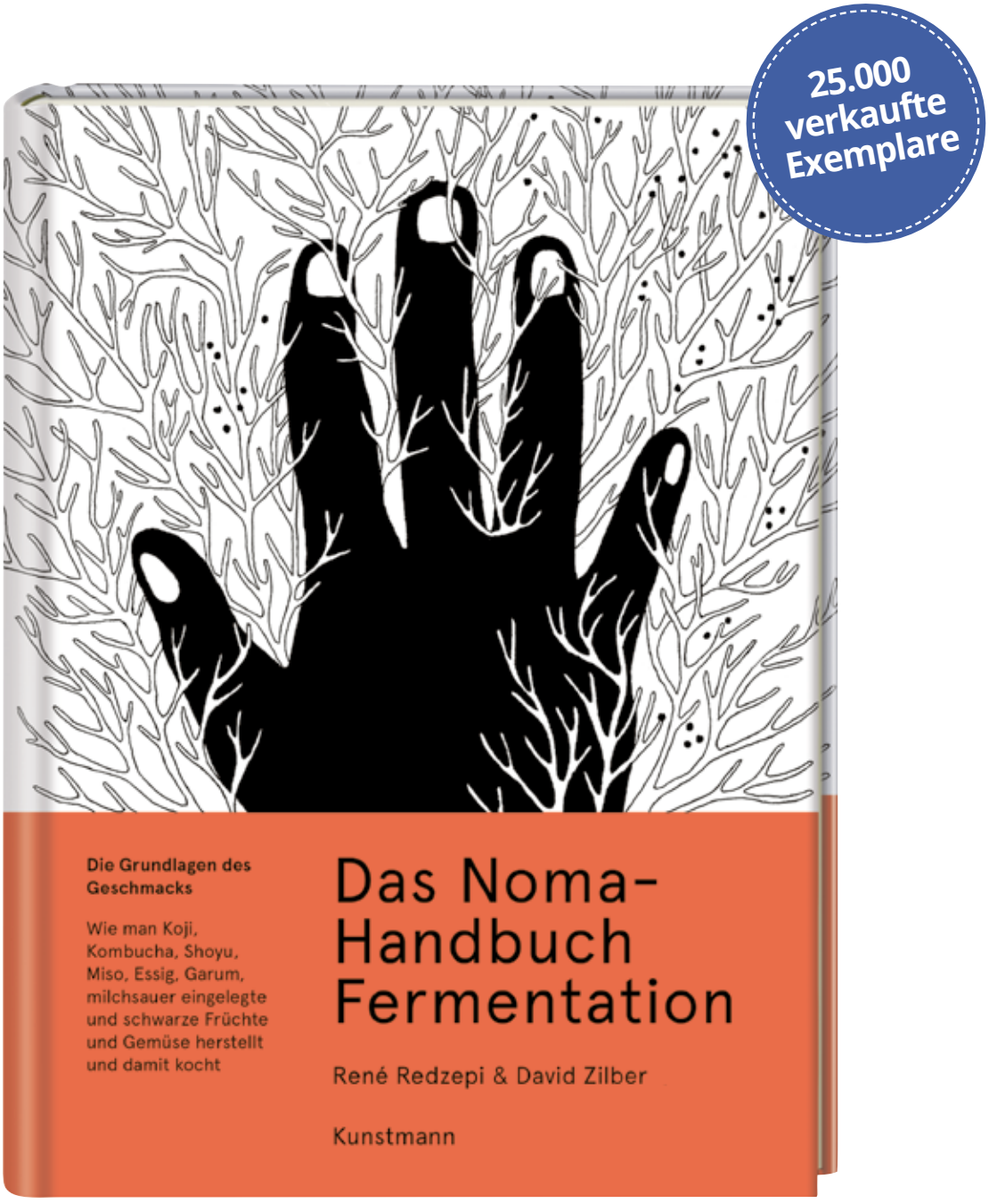
»Die neue Fermentationsbibel.«
Rolling Pin

- **Das wichtigste und spannendste Buch zum Thema Fermentation**
- **Fermentation ist und bleibt das Herzstück des NOMA**
- **Fermentiertes schmeckt, ist gesund und verhindert Lebensmittelverschwendung**

DIE AUTOREN:
René Redzepi, 1977 in Kopenhagen geboren, ist Küchenchef, Gründer und Mitbesitzer des Restaurants Noma in Kopenhagen,das wiederholt als »bestes Restaurant der Welt« ausgezeichnet wurde. Redzepi eröffnete es neu mit einem riesigen Garten, einer Versuchsküche und einem großen Fermentation Lab.
David Chaim Jacob Zilber, 1985 in Toronto geboren. Zilber leitete mehrere Jahre das Noma Fermentation Lab. Heute beschäftigt er sich als Food Scientist in einem großen Biotechunternehmen mit dem Thema Fermentation. Er ist ausgebildeter Koch und begeisterter Fotograf.

© Laura Lajh Prijatelj, Evan Sung

DAS GRUNDLAGENWERK ZUR FERMENTATION



René Redzepi | David Zilber
DAS NOMA-HANDBUCH FERMENTATION
Die Grundlagen des Geschmacks

Bestellnr. 831293

Aus dem Englischen von Ulrike Becker
Mit Fotografien von Evan Sung | Mit Illustrationen von Paula Troxler
Original: »The Noma Guide to Fermentation. Including koji, kombuchas, shoyus, misos, vinegars, garums, lacto-ferments, and black fruits and vegetables«, Artisan/Workman, New York 2018
Format: 19 x 25,4 cm
456 Seiten | Hardcover, mit 500 vierfarbigen Fotografien
Euro 52,– (D) | 53,50 (A)
Warengruppe: 1450 | ISBN 978-3-95614-293-2

Bamberger Hörnchen, Rosa Tannenzapfen, Mecklenburger Schecke, La Bonnotte – dieses Kochbuch lässt uns die Kartoffel neu begreifen und bringt sie mit frischen Rezepten zu altem Glanz.

Erdapfel, Grumbiere, Bauerntrüffel, Potaten, Bumser – die Kartoffel, dieser »ganz unbegreifliche Segen, der aus der Erde quillt« (Goethe), hat viele Namen und noch viel mehr Sorten.

Kaum eine andere »Beilage« weckt ähnliche Erinnerungen. An den saftigen Kartoffelsalat der Oma, die krossen Reiberdatschi der Mutter oder den Geschmack der etwas zu salzigen Pommes im Freibad. Und kaum ein Lebensmittel wird in seiner Qualität und Vielfalt so verkannt.

Mit ihrem kleinen Kartoffelstand »Caspar Plautz« auf dem Münchner Viktualienmarkt haben die Autoren es sich zur Aufgabe gemacht, diesen Umstand zu ändern. Der Name ist dabei programmatisch: Caspar Plautz war ein österreichischer Mönch, der 1621, kurz nachdem die Kartoffel nach Europa kam, die ersten Rezepte mit Kartoffeln publizierte. Dieser Bezug auf das vermeintlich Vergangene ist aber keine Nostalgie, sondern verweist auf einen nachhaltigen Umgang mit unseren Lebensmitteln, der ökologisch vertretbar, kulinarisch bereichernd und gesund ist. Caspar Plautz. Rezepte mit Kartoffeln besingt die Kartoffel in all ihrer Vielfalt und Schönheit und erinnert uns, wie viel Leben und Glück in guten Kartoffeln stecken kann.

»Das Lieblingsgemüse der Deutschen in zugleich vertrauter und überraschender Weise. Schon das Blättern in diesem Buch ist ein Genuss.«
Zeit-Magazin

- **Über 100 regionale, saisonale, nachhaltige, klassische und modern interpretierte Kartoffelrezepte für jede Jahreszeit**
- **Mit zahlreichen Fotos, einer Warenkunde, einem Kartoffelkalender und grundlegenden Tipps zum Umgang und Kochen mit Kartoffeln**

DIE AUTOREN:
Kay Uwe Hoppe, geb.1994, Kochlehre in München, danach Koch u.a. im Restaurant »Gabelspiel«, begeisterter Basketballspieler.
Dominik Klier, geb.1988, Studium der Soziologie, danach Projektmanager bei einem Privatsender, passionierter Radler.
Theo Lindinger, geb.1987, gelernter Goldschmied, Nebentätigkeit in Münchner Szene-Restaurant, leidenschaftlicher DJ.

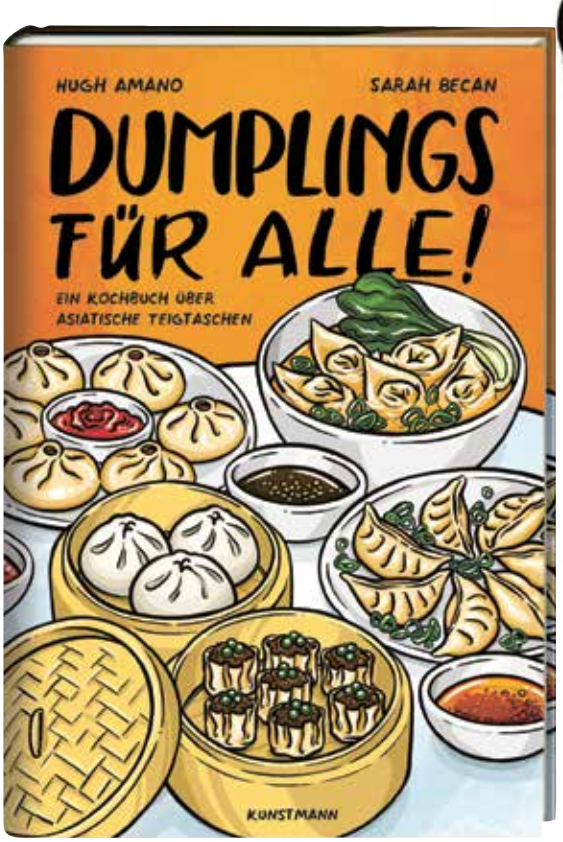
© Privat

FRISCHE REZEPTE RUND UM DIE GOLDENE KNOLLE!

Kay Uwe Hoppe | Dominik Klier | Theo Lindinger
CASPAR PLAUTZ. REZEPTE MIT KARTOFFELN

Format: 24,5 x 18 cm
264 Seiten | Hardcover | Halbleinen | vierfarbig mit Lesebändchen
Euro 30,– (D) | 30,90 (A)
Warengruppe: 1453 | ISBN 978-3-95614-464-6

Bestellnr. 831464



Hugh Amano | Sarah Becan
DUMPLINGS FÜR ALLE!
Ein Kochbuch über asiatische Teigtaschen

Aus dem Englischen von Ulrike Becker
Original: »Let's Make Dumplings«, Ten Speed Press, New York 2021
Format 19,6 x 27,2 cm
208 Seiten | Hardcover | vierfarbig
Euro 24,– (D) | 24,70 (A)
Warengruppe: 1453 | ISBN 978-3-95614-465-35

Bestellnr. 831465

Dumplings, die in allen asiatischen Kochkulturen verbreiteten Teigtaschen, werden immer beliebter: Dieses illustrierte Kochbuch serviert authentische Rezepte für japanische Gyoza, chinesische Jiaozi, koreanische Mandu und viele mehr. Eine Liebeserklärung an ein Essen, von dem man nie genug kriegen kann.

Das zweite Buch von Chef Hugh Amano und Illustratorin Sarah Becan lädt in die weite Welt der Teigtaschen aus diversen asiatischen Kochkulturen ein: Die kulinarische Reise geht von Gyoza aus Japan, Jiaozi, Wonton, Siu Mai und diversen Baozi aus China, Mandu aus Korea über tibetische Momos und mongolische Buuz bis zu den süßen Kaya Baozi aus Malaysia und Num Kom aus Kambodscha.

Dieses detailreich illustrierte, kompetente und dabei äußerst zugängliche Kochbuch wird Neueinsteigern ebenso viel Vergnügen bereiten wie erfahrenen Köchen. Geschichte – und Geschichten – der Teigtaschen finden darin ebenso Platz wie die passenden Teige, die diversen klassischen Formen und die dazugehörigen Falttechniken, die aromatischen Füllungen und die Zubereitungsmöglichkeiten.

»Das beste Kochbuch für Dumplings – detailreich illustriert und mit vielen wissenswerten Warenkunden. Perfekt für Einsteiger und Fortgeschrittene.« Kaisergranat

Lust auf eine dampfende, duftende Schale Ramen? Dieses illustrierte Kochbuch serviert authentische, leicht umsetzbare Rezepte für Brühen, Nudeln und Beilagen – und nebenbei alles, was man über Ramen wissen muss. Eine Liebeserklärung an eine der köstlichsten Suppen der Welt.

Eine dampfende Schale Ramen – wer sie einmal gegessen hat, kann sich ein Leben ohne die ikonische japanische Nudelsuppe nicht mehr vorstellen. Das ist auch der Grund dafür, dass Ramen in den letzten Jahren einen kulinarischen Siegeszug rund um die Welt angetreten hat.

Wer sich nicht länger in die Warteschlangen vor den Ramen-Shops einreihen will, sondern seine eigene Suppe kochen möchte, für den kommt dieses reich illustrierte, comicartig gestaltete Kochbuch gerade recht. Es enthält authentische und leicht umsetzbare Rezepte für alles, was zu einer perfekten Schale Ramen gehört: die verschiedenen hausgemachten Brühen – Dashi, Shio, Shoyu, Miso und Tonkotsu –, die Nudeln und die leckeren Beilagen – wie das in Sojasauce marinierte Ei –, die aus der Suppe eine herzhafte Mahlzeit machen.

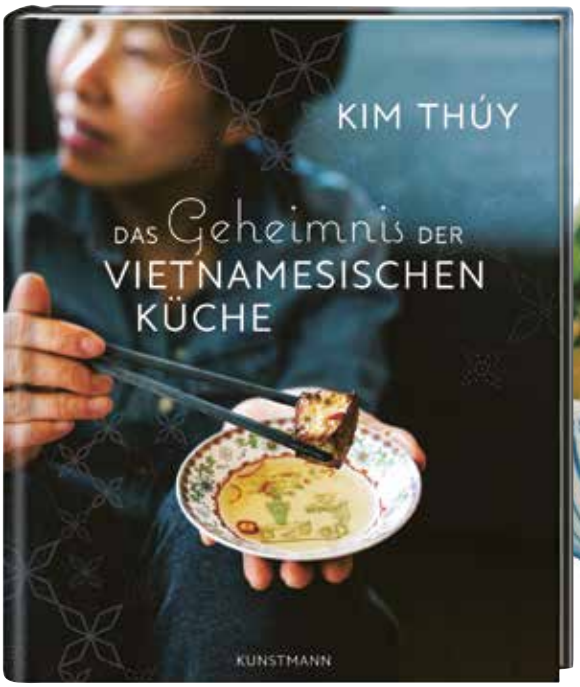
»Ich mach's kurz: Das Buch der beiden Ramen-Spezialisten ist von grandioser Wissenstiefe und gehört für mich zum Besten, was in Deutschland zum Thema erschienen ist.«
Stevan Paul, Vielfach kulinarisch

Hugh Amano | Sarah Becan
RAMEN FÜR ALLE
Ein Kochbuch für Anfänger und Fortgeschrittene

Aus dem Englischen von Ulrike Becker
Original: »Let´s Make Ramen«, Ten Speed Press, New York 2019
Format 18,5 x 26,5 cm
192 Seiten | Hardcover | vierfarbig
Euro 28,– (D) | 28,70 (A)
Warengruppe: 1455 | ISBN 978-3-95614-362-5

Bestellnr. 831362

DIE AUTOREN:
Hugh Amano ist in Colorado aufgewachsen. Die Sommerferien verbrachte der Sohn eines japanischen Vaters meistens bei seinen Verwandten in Kyoto, wo er die japanische Küche und besonders die japanischen Nudelsuppen kennen und schätzen lernte. Er hat an der University of Colorado studiert und wurde am New England Culinary Institute zum Koch ausgebildet.
Sarah Becan ist Designerin, Autorin, Comiczeichnerin und Illustratorin. Ihre Arbeiten sind in zahlreichen Print- und Online-Magazinen erschienen, u.a. im *Saveur* und im *Chicago Reader*, auf *Eater* und *TruthOut*.



Kim Thúy

DAS GEHEIMNIS DER VIETNAMESISCHEN KÜCHE

Aus dem Französischen von Brigitte Große
Original: »Le Secret des Vietnamiennes«, Les Editions du Trécarré, Montréal (Quebec) 2017
Format 23 x 27,5 cm
192 Seiten mit vielen Fotos | vierfarbig | gebunden
Euro 25,– (D) | 25,70 (A)
Warengruppe: 1454 | ISBN 978-3-95614-294-9

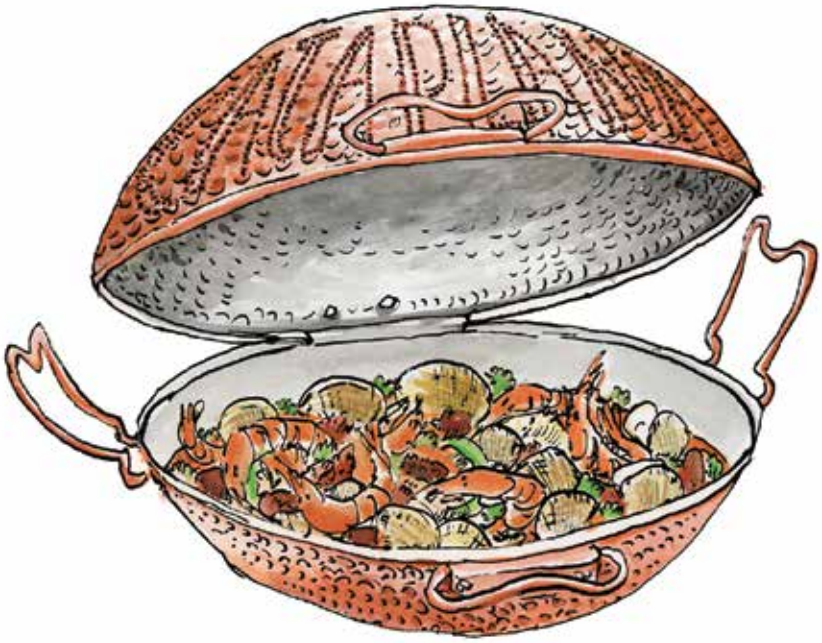
Bestellnr. 831294

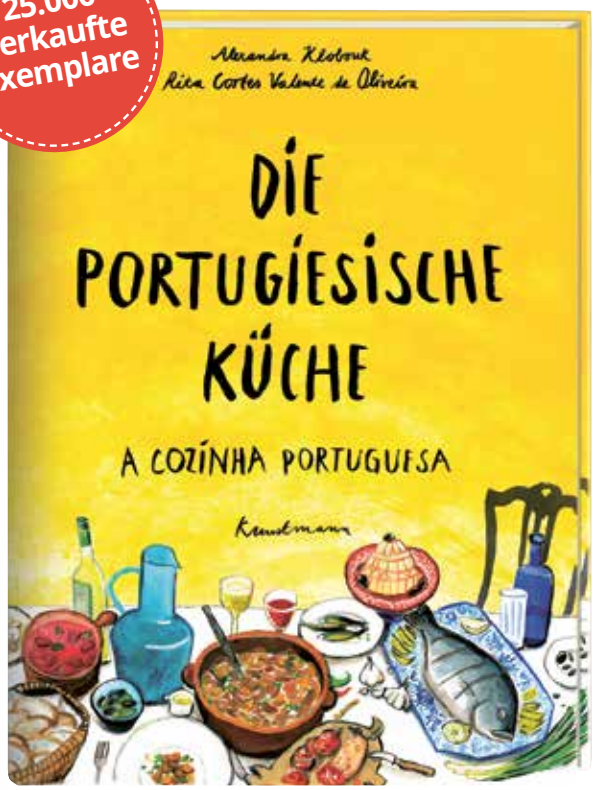
DIE AUTORIN:
Kim Thúy wurde in Saigon geboren und floh als Zehnjährige mit ihrer Familie in den Westen. Sie arbeitete als Dolmetscherin und Rechtsanwältin, als Gastronomin, als Kritikerin und Moderatorin für Radio und Fernsehen. 2010 wurde sie mit ihrem in zahlreiche Sprachen übersetzten Überraschungserfolg Der Klang der Fremde als Autorin bekannt. Es folgten Der Geschmack der Sehnsucht (2014) und Die vielen Namen der Liebe (2017). Kim Thúy lebt in Montreal.

Rezepte werden in Vietnam wie ein Schatz gehütet. Sie sind das Geheimnis der Vietnamesinnen, in ihnen zeigt sich die Liebe zu ihrer Familie. Kim Thúy teilt mit uns in diesem Kochbuch die Familienrezepte, die ihr ihre Mutter und ihre Tanten anvertraut haben.

Dieses ungewöhnliche Kochbuch bringt uns die vietnamesische Küche in ihren Grundlagen und vielen Köstlichkeiten ins Haus. Mit solidem Basiswissen fängt es an: den verschiedenen Sorten von Reisnudeln, den speziellen Kräutern, den Gemüsen, den Früchten, den Reisfladen und den Varianten der Saucen, vor allem der Fischsauce. Dann kommen die Suppen, für die die vietnamesische Küche berühmt ist, das Gebratene: Fisch und Fleisch, die Gemüsegerichte und die Salate, das Gegrillte und Frittierte, das Gebackene, die Desserts und die Snacks. Von der süß-sauren Suppe Canh Chua Cá über karamelisiertes Schweinefleisch Thit Ram zu den gegrillten Auberginen auf Vietnamesische Art Cà Tìm Nuỏng und den frittierten Bananen Chòi Chièn – es wird schwerfallen, sich zwischen diesen Köstlichkeiten zu entscheiden.

»Für Hobbyköche, die gern asiatisch kochen – denen allerdings Thai-Currys zu scharf und japanische Sushi zu kompliziert sind.«
Daniel Böniger, Tages-Anzeiger





Die Feier der portugiesischen Küche und Kultur – und ein wahrer Augenschmaus!

Als die junge Illustratorin Alexandra Klobouk nach Lissabon zog, wurde sie überrascht. Junge Menschen zelebrierten die Kultur ihres Landes – und ganz besonders dessen Küche. Gemeinsam mit ihren neuen Freunden probierte sie die köstlichen portugiesischen Rezepte aus und begann zu zeichnen: ausgebackene Bohnen, Grüne Eier und andere leckere kleine Vorspeisen, die Petiscos. Den berühmten Bohneneintopf Feijoada. Frische Tinten- und andere Fische. Den allgegenwärtigen Bacalhau in allen Varianten. Besoffene Hasen. Die Vielfalt der Süßigkeiten und Backwaren. Die Küche Portugals bietet einen bislang unentdeckten Schatz an bodenständigen Rezepten, die oft mit wenigen Zutaten auskommen und nach Sonne und Meer, nach frischen Kräutern und Olivenöl, Zitrone und Zimt schmecken.

Dass Kochen eine der genussvollsten Formen des Kulturaustausches ist, das wird in *Die portugiesischeKüche – A Cozinha Portuguesa* auf jeder Seite deutlich: Die stimmungsvollen Fotografien und hinreißenden Illustrationen zeigen nicht nur, wie etwas gemacht wird, dieses besondere Kochbuch erzählt auch von den Geschichten hinter den Gerichten, von kulinarischer Raffinesse und vor allem davon, wie gemeinsames Kochen und Essen einfach glücklich machen.

»Ein wunderbar reichhaltig recherchiertes und kundig aufbereitetes Buch (...) alles nachkochbar rezeptiert und witzig wie informativ illustriert.« Spiegel Online

Alexandra Klobouk | Rita Cortes Valente de Oliveira
DIE PORTUGIESISCHE KÜCHE
A Cozinha Portuguesa

Fotos von Mariana Veloso und Ricardo Jorge Pereira
Format: 20 x 26,5 cm
256 Seiten, Fadenheftung, vierfarbig, gebunden
Euro 29,95 (D) | 30,90 (A)
Warengruppe: 1454 |ISBN 978-3-88897-940-8

Bestellnr. 830940

DIE AUTOREN:
Alexandra Klobouk wurde 1983 in Regensburg geboren. Sie studierte Visuelle Kommunikation an der Kunsthochschule Weißensee und schloss dort mit Auszeichnung ab. Von ihr bereits erschienen: *Istanbul, mit scharfe Soße, Polymeer* (von der Stiftung Buchkunst ausgezeichnet als eines der schönsten Bücher 2012) und *Der Islam für Kinder* (ausgezeichnet als eines der schönsten Bücher 2013).
Rita Cortes Valente de Oliveira wurde 1985 in Castelo Branco im Osten Portugals geboren. Sie studierte Produktdesign an der Kunsthochschule Lissabon. Das Interesse für Kochen und Essen wurde Rita in die Wiege gelegt: Bereits ihre Mutter und ihre Großmutter waren begnadete Köchinnen und Kochbuchautorinnen.

Sonja Riker
SUPPENGLÜCK

Format: 18 x 23,5 cm
176 Seiten | gebunden | vierfarbig
Euro 19,90 (D) | 20,70 (A)
Warengruppe: 1454 | ISBN 978-3-88897-687-2

Bestellnr. 830687

MEHR SUPPENGLÜCK

Format: 18 x 23,5 cm
168 Seiten | gebunden | vierfarbig
Euro 19,90 (D) | 20,70 (A)
Warengruppe: 1454 | ISBN 978-3-88897-790-9

Bestellnr. 830790

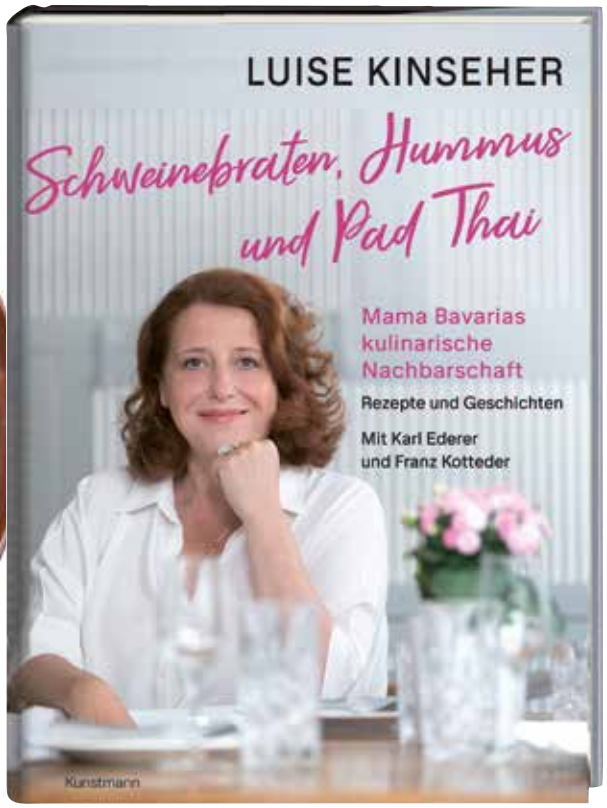
DIE AUTORIN:
Sonja Riker wurde 1967 in Starnberg geboren. Bis zur Eröffnung ihres Suppenladens „SuSa Suppe Saft und Gewürze" auf dem Münchner Elisabethmarkt im Oktober 2006 war sie Reporterin und Ressortleiterin beim Bayerischen Rundfunk. Sonja Riker lebt mit ihrer Familie in München.

Suppen machen glücklich. Und sie schmecken bei fast allen Gelegenheiten: Sie sind perfekte Begleiter am Wochenende, passen zu jeder Party, bringen einen Hauch von weiter Welt oder von Luxus in die Teller und spenden Nestwärme, wenn es kalt wird. Also: Kocht mehr Suppen!

Am Anfang des *Suppenglücks* stand eine berufstätige Mutter, die ihrer kleinen Tochter täglich ein warmes und gesundes Mittagessen bieten wollte, damit der Rest des Tages gerettet ist. Wie das geht? So zum Beispiel: Sonja Riker stellte sonntags einen Topf mit Huhn oder Rindfleisch auf den Herd, füllte ihn mit Wasser auf, ließ das ein paar Stunden vor sich hinkochen und hatte die Suppengrundlage für die ganze Woche: Die Montagssuppe stärkte sie mit Nudeln, dienstags kam viel Gemüse in den Topf, mittwochs gab's die Brühe mit Pfannkuchenstreifen…

Später wurde Sonja Rikers Suppenküche auf dem Münchner Elisabethmarkt ein beliebter Treffpunkt für Suppenfreunde von nah und fern. Dass ihre Suppen glücklich machen, sprach sich schnell und immer weiter herum, und wer nicht oft kommen konnte, wollte sein Glück wenigstens selbst zu Hause versuchen. Die besten Rezepte aus Susas Suppenküche versammeln diese Bücher: Suppenglück für alle Jahreszeiten, von »Bauchwärmer«-, »Seelentröster«- bis zu »Energiespender«-Suppen.

»Schlicht und zum Auslöffeln schön!«
Der Feinschmecker



Weißwurst und Schweinsbraten? Ja schon, aber *Mama Bavaria* isst längst international – von Ćevapčići über Rote Bete-Hummus bis zu Bouchot-Muscheln bietet dieses ungewöhnliche Kochbuch die besten Rezepte vieler Landesküchen und erzählt von den Köch:innen und ihren Restaurants in München.

Luise Kinseher, bekannt als »Mama Bavaria«, der Journalist Franz Kotteder und der Sternekoch Karl Ederer, drei leidenschaftliche Genießer, haben in München einen kulinarischen Streifzug durch die internationalen Lokale rund um die Bavaria unternommen, die besten Rezepte der jeweiligen Landesküchen aufgespürt und mit den Köchinnen und Köchen über die Feinheiten ihrer Küche, über ihre Lieblingsrezepte und über ihre persönlichen Geschichten gesprochen. Daraus ist ein besonderes Kochbuch geworden, das auch von der Bereicherung erzählt, die wir durch die Migration erfahren haben und erfahren.

Sei es die bosnische Pita mit Kartoffel-Spinat-Füllung und Feta, sei es das Kaninchen mit Artischocken (Italien), das Taboulé aus dem Libanon oder die geschmorte Lammschulter aus Griechenland, ganz zu schweigen von den exotischen Salaten mit gebratenen Bananen aus Sansibar – diese Rezepte machen Appetit, sind leicht nachzukochen und wärmen Bauch und Herz.

»Den ›Blick über den Tellerrand‹ nimmt Luise Kinseher durchaus wörtlich – in ihrem neuen Kochbuch erkundet sie ihr Münchner Heimatviertel und kommt dabei auf sinnliche Weise anderen Kulturen näher.«
Bayerisches Fernsehen, Nachtlinie

Luise Kinseher | Karl Ederer | Franz Kotteder
SCHWEINEBRATEN, HUMMUS UND PAD THAI
Mama Bavarias kulinarische Nachbarschaft
Rezepte und Geschichten

Fotos von Martina Bogdahn
Format: 18,7 x 24,7 cm
240 Seiten | gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig
Euro 30,– (D) | 30,90 (A)
Warengruppe: 1454 | ISBN 978-3-95614-490-5

Bestellnr. 831490

DIE AUTOREN:
Luise Kinseher, in Niederbayern geboren, wurde als Kabarettistin in der Rolle der »Mama Bavaria« auch bundesweit bekannt. Sie lebt in München und ist überzeugt: München ist bunt und so sollte es auch bleiben.
Franz Kotteder ist leitender Redakteur und Gastroreporter bei der *Süddeutschen Zeitung*.
Karl Ederer, geboren in der Oberpfalz, gehört zu den besten Köchen in München. Er kochte im Tantris und im Aubergine bei Witzigmann und wurde im Glockenbach mit einem Stern ausgezeichnet.

Michael Pollan
KOCHEN
Eine Naturgeschichte der Transformation

Aus dem Englischen von Katja Hald, Enrico Heinemann und Renate Weitbrecht
Original: »Cooked – A Natural History of Transformation«, The Penguin Press, New York 2013
Format 13,5 x 21 cm
524 Seiten, Broschur
Euro 20,– (D) | 20,70 (A)
Warengruppe: 1451
ISBN 978-3-95614-087-7

Bestellnr. 831087

DER AUTOR:
Michael Pollan, geboren 1955 auf Long Island, ist ein vielfach ausgezeichneter Journalist und Professor an der Berkeley Graduate School of Journalism der University of California, Berkeley. Er hat mehrere Sachbücher geschrieben, *Kochen – eine Naturgeschichte der Transformation* wurde 2015 von *Bild der Wissenschaft* als Wissensbuch des Jahres ausgezeichnet und von Netflix als vierteilige Serie verfilmt. Zuletzt erschien *Verändere dein Bewusstsein* (2019).

Wie kommen wir in unserem täglichen Leben zu einem tieferen Verständnis der Natur und der besonderen Rolle unserer Spezies darin? Am besten geht man dazu einfach in die Küche, meint Michael Pollan.

Pollan beschäftigt sich mit den vier klassischen Elementen – Feuer, Wasser, Luft und Erde –, die das, was die Natur uns liefert, in köstliches Essen und Trinken verwandeln, und geht selbst noch einmal in die Lehre: Bei einem Barbecue-Meister lernt er die Magie des Feuers kennen; ein Chez-Panisse-Koch weist ihn in die Kunst des Schmorens ein; ein Bäcker bringt ihm bei, wie Mehl und Wasser durch Luft in duftendes Brot verwandelt werden; und die 'Fermentos', eine Gruppe verrückter Genies, zu denen ein Brauer und ein Käser gehören, zeigen ihm, wie Pilze und Bakterien eine erstaunliche Alchemie zustande bringen. In all diesen Verwandlungsprozessen nehmen die Köche eine besondere Position ein: die zwischen Natur und Kultur.

»Im Buch qualmt, lodert und faucht die Glut, und in mir beginnt die Begeisterung zu brennen.«
Vincent Klink, FAZ

VERLAG ANTJE KUNSTMANN

Zweigstr. 10 RGB
80336 München
Tel: +49 (0) 89 12 11 93-0
Fax: +49 (0) 89 12 11 93-20
E-Mail: info@kunstmann.de
www.kunstmann.de

Vertrieb | Marketing:
Sarah Auer
Tel: +49 (0) 89 12 11 93-27
s.auer@kunstmann.de

Presse | Öffentlichkeitsarbeit:
Andreas Schäfler (Leitung)
Tel: +49 (0) 89 12 11 93-24
a.schaefler@kunstmann.de

Presse | Veranstaltungen:
Pauline Breitwieser
Tel: +49 (0) 89 12 11 93-23
p.breitwieser@kunstmann.de

Lektorat | Lizenzen:
Moritz Kirschner
m.kirschner@kunstmann.de

Lektorat Belletristik:
Dr. Katrin Sorko
k.sorko@kunstmann.de

Lektorat Illustriertes Buch/Kochbuch:
Heike Bräutigam
Tel.: +43 699 10 50 00 00
h.braeutigam@kunstmann.de

Wir unterstützen die WUP

VERTRIEB IN KOOPERATION MIT DTV

VERTRIEB

dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG
Postfach 75 0219, 81332 München
Tumblingerstraße 21
80337 München
Fon: 089 - 38 167-0
Fax: 089 - 38 167-600
info@dtv.de
www.dtv.de/handel

Vertriebsleitung
Anke Hardt
Fon: 089 - 38 167-140
hardt.anke@dtv.de

Verkaufsleitung/Key Account-Management Buchhandel
Hubert Dold
Fon: 089 - 38 167-171
Mobil: 0151 - 26 42 05 27
dold.hubert@dtv.de

Verkaufsleitung/Key Account Management Buchhandel
Maja Mann
Fon: 089 - 38 167-163
Mobil: 0172 - 865 28 63
mann.maja@dtv.de

Verkaufsleitung/Key Account Management Bahnhofsbuchhandel, Presse-Grosso, Rack-Jobbing
Gabriele Mertl
Fon: 089 - 38 167-160
Mobil: 0174 - 302 88 68
mertl.gabriele@dtv.de

Kundenservice
Annette Niedermeier
Fon: 089 - 38 167-164
kundenservice@dtv.de

Telefonverkauf
bmd Buch- und Mediendienst
Georgenstraße 4
80799 München
Fon: 089 - 206 09 65-0
Fax: 089 - 206 09 65-400
kundenbetreuung@buch-mediendienst.de

VERTRETER INLAND

Nord:
Denis Hasse
Johann-Brand-Weg 41
28357 Bremen
Fon: 0421 - 17 87 82 86
Fax: 0421 - 17 87 82 87
hasse.denis@dtv.de

Mitte:
Fernando Aco
Hettsteeg 41
47559 Kranenburg
Fon: 028 26 - 99 20 84
Fax: 028 26 - 99 21 26
aco.fernando@dtv.de

Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern:
Sonia Wrede
Hildburghauser Straße 239 G
12209 Berlin
Mobil: 0151 - 2 64 20 537
Fax: 032 - 221 327 241
wrede.sonia@dtv.de

NRW (teilweise), Niedersachsen (teilweise):
Ilke Heinzelmann
Liegnitzer Straße 47
31789 Hameln
Fon: 05151 - 94 22 28
heinzelmann.ilke@dtv.de

Büro Nord/West für Ilke Heinzelmann und Denis Hasse
Heide Warkentin
Fon: 089 – 38167166
Mail: warkentin.heide@dtv.de

Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen, Niedersachsen (teilw.), Hessen (teilw.)
Jürgen Fiedler
Kurzer Weg 5
01109 Dresden
Fon: 03 51 - 8 03 50 89
Fax: 03 51 - 8 01 57 56
Mobil: 0170 - 2 32 79 96
Mail: vvfiedler@t-online.de

Südwest und Luxemburg:
Mathias Gross
Herrenstraße 21
76703 Kraichtal
Fon: 040 - 80 79 06 92
Fax: 089 - 38 167-558
gross.mathias@dtv.de

Bayern:
Michael Messer
Bothestraße 140
69126 Heidelberg
Fon: 0171 - 441 58 05
Fax: 089 - 38 167-557
messer.michael@dtv.de

VERTRETER AUSLAND

Österreich:
Horst Bayer
bayer.horst@dtv.de

c/o Verlagsagentur
Kager &Treml GmbH
Kundenservice: Raffaela Springer
Gabriele Jindra-Schwarz
Guglgasse 6
Gasometer A 1/5/5
1110 Wien
Fon: +43 1 503 64 03
office@kagertreml.at

Schweiz:
Heinz Marti
Oberdorfstraße 37
4934 Madiswil
Fon: +41 62 965 321O
Fax: +41 62 965 3210
Mobil: +41 79 461 17 75
marti.heinz@dtv.de

AUSLIEFERUNGEN

Deutschland:
Zeitfracht Medien GmbH
Industriestraße 23
70565 Stuttgart
Kundenservice
Fon: 0711 - 7860-2254
Fax: 0711 - 7899-1010
kundenservice@zeitfracht.de

Österreich:
Mohr Morawa
Buchvertrieb GmbH
Sulzengasse 2
1230 Wien
Fon: +43 1 6 80 14 0
Fax: +43 1 6 88 71 30
bestellung@mohrmorawa.at

Schweiz:
Buchzentrum AG
Industriestraße Ost 10
4614 Hägendorf
Fon: +41 62 2 09 26 26
Fax: +41 62 2 09 26 27
kundendienst@buchzentrum.ch

Alle Angaben Stand: Mai 2023. Irrtum und Preisänderungen vorbehalten. Gestaltung: Florian Scheuerer

»Ich liebe dieses Buch. Jede Geschichte ist ein Kleinod – eine wunderschöne Hymne auf Pasta, ob gedreht, gewunden oder bandförmig.«
Nigel Slater über *Rachel Roddy, Pasta von Alfabeto bis Ziti*

»Diese auf vier Begriffe komprimierte Kochphilosophie ist in ihrer Einfachheit revolutionär. Ein beeindruckendes Buch.«
Yotam Ottolenghi über *Samin Nosrat, Salz. Fett.Säure.Hitze.*

»Das Lieblingsgemüse der Deutschen in zugleich vertrauter und überraschender Weise. Schon das Blättern in diesem Buch ist ein Genuss.«
Zeitmagazin über *Caspar Plautz, Rezepte mit Kartoffeln.*

»Schlicht und zum Auslöffeln schön!«
Der Feinschmecker über *Sonja Riker, Suppenglück*

»Man ist den Kopenhagener Starköchen René Redzepi und David Zilber dankbar, dass *Das Noma-Handbuch Fermentation* kein sperriges Wissenschaftswerk geworden ist, sondern eine leicht zugängliche Schatzkammer des Wissens..«
Süddeutsche Zeitung über *René Redzepi & David Zilber, Das Noma-Handbuch Fermentation*

»Im Buch qualmt, lodert und faucht die Glut, und in mir beginnt die Begeisterung zu brennen.«
Vincent Klink über *Michael Pollan, Kochen*

VERLAG ANTJE
KUNSTMANN