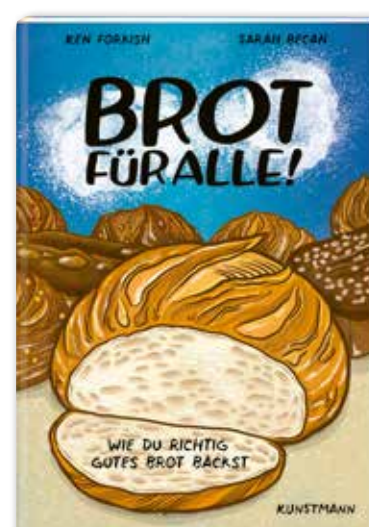
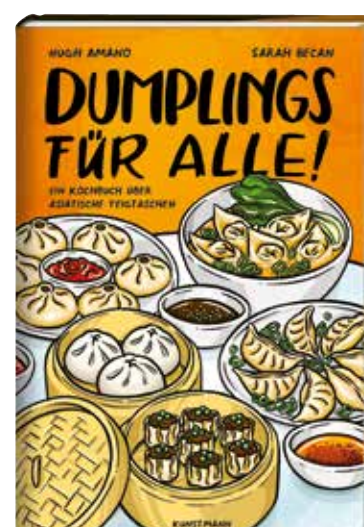
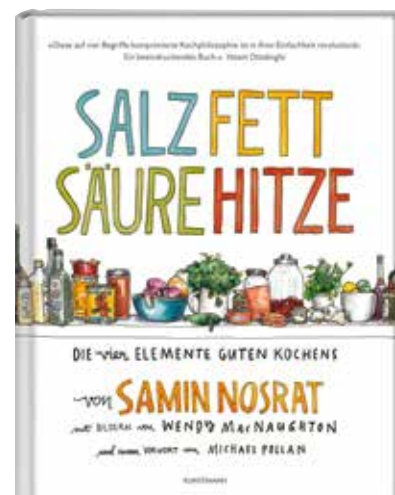


KÖSTLICHER KOCHEN

KOCHBUCH KUNSTMANN



UNSERE KOCHBÜCHER AUF EINEN BLICK



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

Das Noma-Handbuch Geschmack

Wie man besondere Aromen kreiert

René Redzepi und die Test Kitchen des Noma erlauben einen Blick in ihre legendäre Vorratskammer und lüften das Geheimrezept des berühmtesten Restaurants der Welt.



Das Noma-Handbuch Geschmack bietet auf über 500 Seiten mehr als 150 Anleitungen für aromatisierte Öle, Vinaigretten, Gewürzmischungen, Rubs, Saucen und andere Würzmittel, die das unvergleichliche sensorische Vokabular des Noma in die Küchen der Welt hinaustragen.

Mit Step-by-Step-Anleitungen und jeder Menge Inspirationen, die unsere Vorstellungen von Kochen und Essen erweitern, und umsetzbaren Vorschlägen, die uns neue Geschmacksdimensionen eröffnen.





Das Essen im Noma ist berühmt für seine überraschenden, einzigartigen Aromen. Ihren Ursprung haben sie in der legendären Vorratskammer des Noma mit all den Gewürzmischungen, Saucen und anderen Geschmackskomponenten, die von der Test Kitchen über zwei Jahrzehnte hinweg entwickelt wurden. Die Mitarbeiter:innen aus aller Welt mahlen, mischen, trocknen, legen ein, räuchern, mazerieren, reduzieren – und erschaffen so das sensorische Alphabet dieses Restaurants, das die Welt der Gastronomie und des Kochens nachhaltig verändert hat.

Nun können Profi- und engagierte Hobbyköchinnen und -köche 150 dieser Rezepturen kennenlernen – von Kiefernzapfenoliven und Safran-Seetang-Salz über Heidelbeer-Vinaigrette bis zu Nordeischem Pesto und einer Sauce aus gebeiztem Eigelb. Detaillierte Step-by-Step-Anleitungen zeigen, wie aus saisonalen, oft ganz gewöhnlichen Zutaten außergewöhnliche Aromen entstehen. Über 500 Fotografien und zahlreiche Tipps zur Anwendung der Rezepturen ergänzen dieses Buch, das jeder Küche völlig neue Geschmacksdimensionen eröffnen wird.

»Mit diesem außergewöhnlichen Buch erweitert René Redzepi einmal mehr unseren Horizont. Mit bemerkenswerter Klarheit und voller Inspiration definiert Das Noma-Handbuch Geschmack die Welt der Aromen neu.«
Ferran Adrià

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/INWWe2fPOi

Zum ersten Mal werden 150 exklusive Rezepte aus der weltberühmten Test Kitchen zugänglich gemacht.

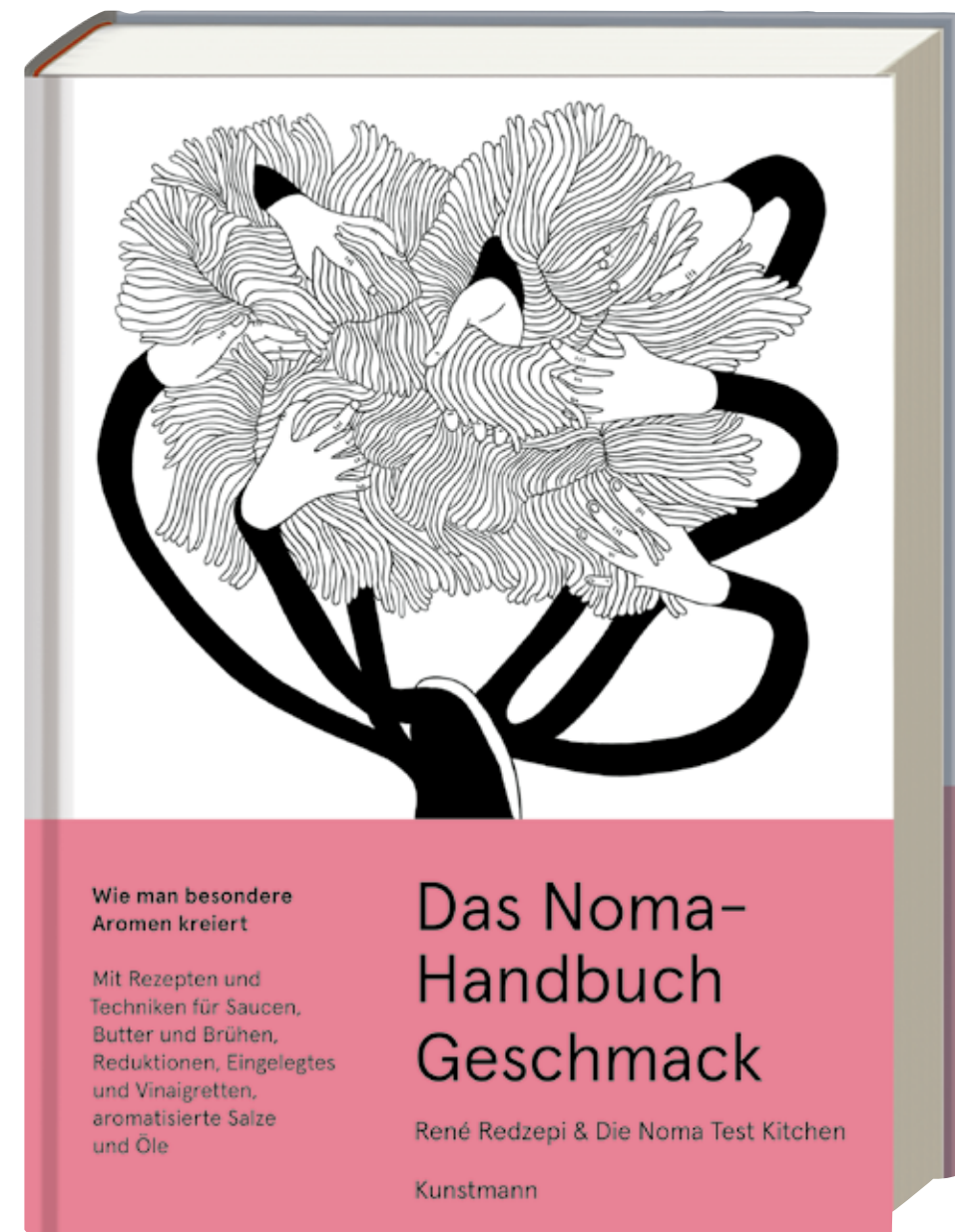
Eine kulinarische Fundgrube für Profis, ambitionierte Hobbyköche und Foodies

DIE AUTOREN:

René Redzepi, 1977 in Kopenhagen geboren, ist Gründer und Mitbesitzer des Restaurants Noma in Kopenhagen, das 2010, 2011, 2012 und 2014 vom britischen Fachmagazin Restaurant als »bestes Restaurant der Welt« ausgezeichnet wurde. Seitdem erfand er das Noma zweimal neu und gilt als einer der visionärsten Küchenchefs.

Die **NOMA TEST KITCHEN**, fixer Bestandteil des Noma seit der Neueröffnung des Restaurants im Jahr 2018. Ihre Arbeit wurde 2022 noch einmal intensiviert und um die Noma Projects ergänzt, wo ein hochqualifiziertes internationales Team diverse Würzmittel herstellt.

Die legendärste Vorratskammer der Welt öffnet ihre Pforten – das neue Standardwerk aus dem Noma



Wie man besondere Aromen kreiert

Mit Rezepten und Techniken für Saucen, Butter und Bröten, Reduktionen, Eingelegtes und Vinaigretten, aromatisierte Salze und Öle

Das Noma-Handbuch Geschmack

René Redzepi & Die Noma Test Kitchen

Kunstmann

René Redzepi & Die Noma Test Kitchen

DAS NOMA-HANDBUCH GESCHMACK

Wie man besondere Aromen kreiert

Mit Fotografien von Evan Sung
Mit Illustrationen von Paula Troxler
Aus dem Englischen von Ulrike Becker und Alexandra Titze-Grabec
Original: »The Noma Guide to Building Flavor«, Artisan Books, New York 2026
Format: 25,9 x 19,3 cm
504 Seiten, über 500 vierfarbige Fotografien
Hardcover | gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig | 52,- (D) / 54,- (A)
Warengruppe: 1453 | ISBN 978-3-95614-677-0



Bestellnr. 831677



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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/UtYv39K7bt

Das wichtigste und spannendste Buch zum Thema Fermentation

Fermentation ist und bleibt das Herzstück des NOMA

Fermentiertes schmeckt, ist gesund und verhindert Lebensmittelverschwendung

Das NOMA hat die erfolgreiche Serie »The Bear« inspiriert, in einigen Folgen ist das Noma-Handbuch sogar zu sehen

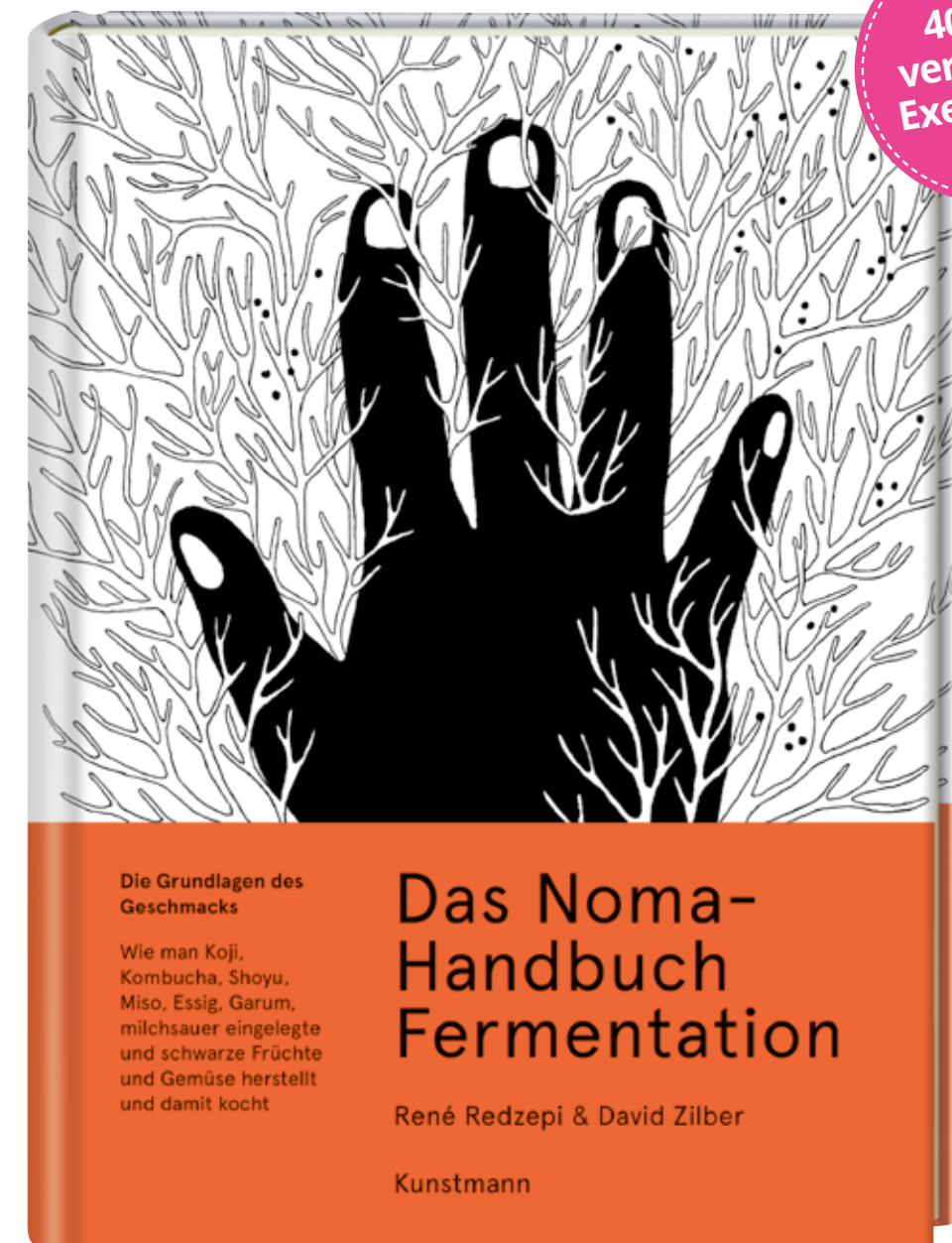
DIE AUTOREN:

René Redzepi, 1977 in Kopenhagen geboren, ist 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.

Das Grundlagenwerk zur Fermentation

40.000 verkaufte Exemplare



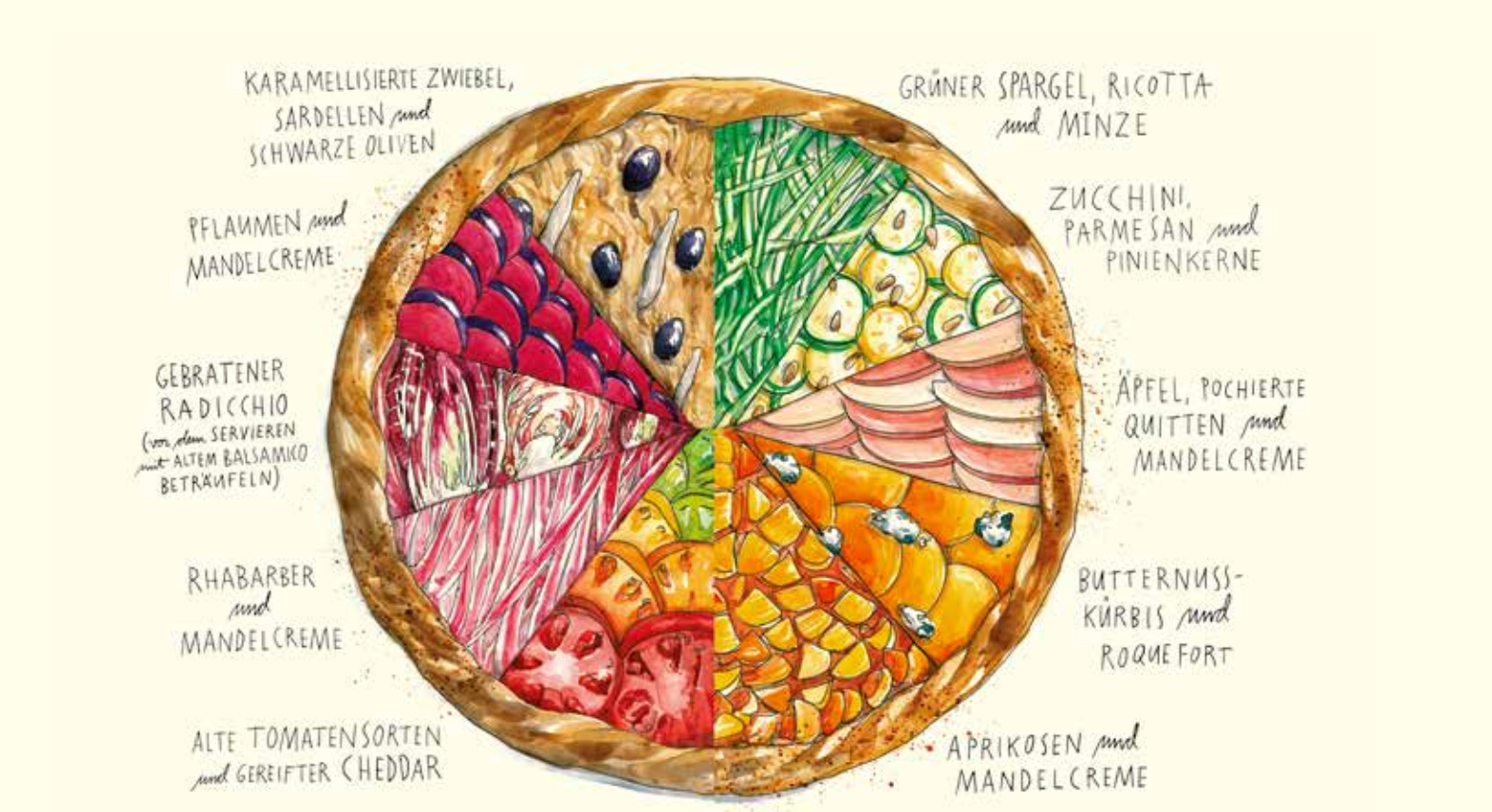
René Redzepi | David Zilber

DAS NOMA-HANDBUCH FERMENTATION
Die Grundlagen des Geschmacks

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



Bestellnr. 831293



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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/vqqbvUIQjN

Der Kochbuchklassiker der neuen Generation

Vielfach ausgezeichnet

Mit zahlreichen Illustrationen und Infografiken

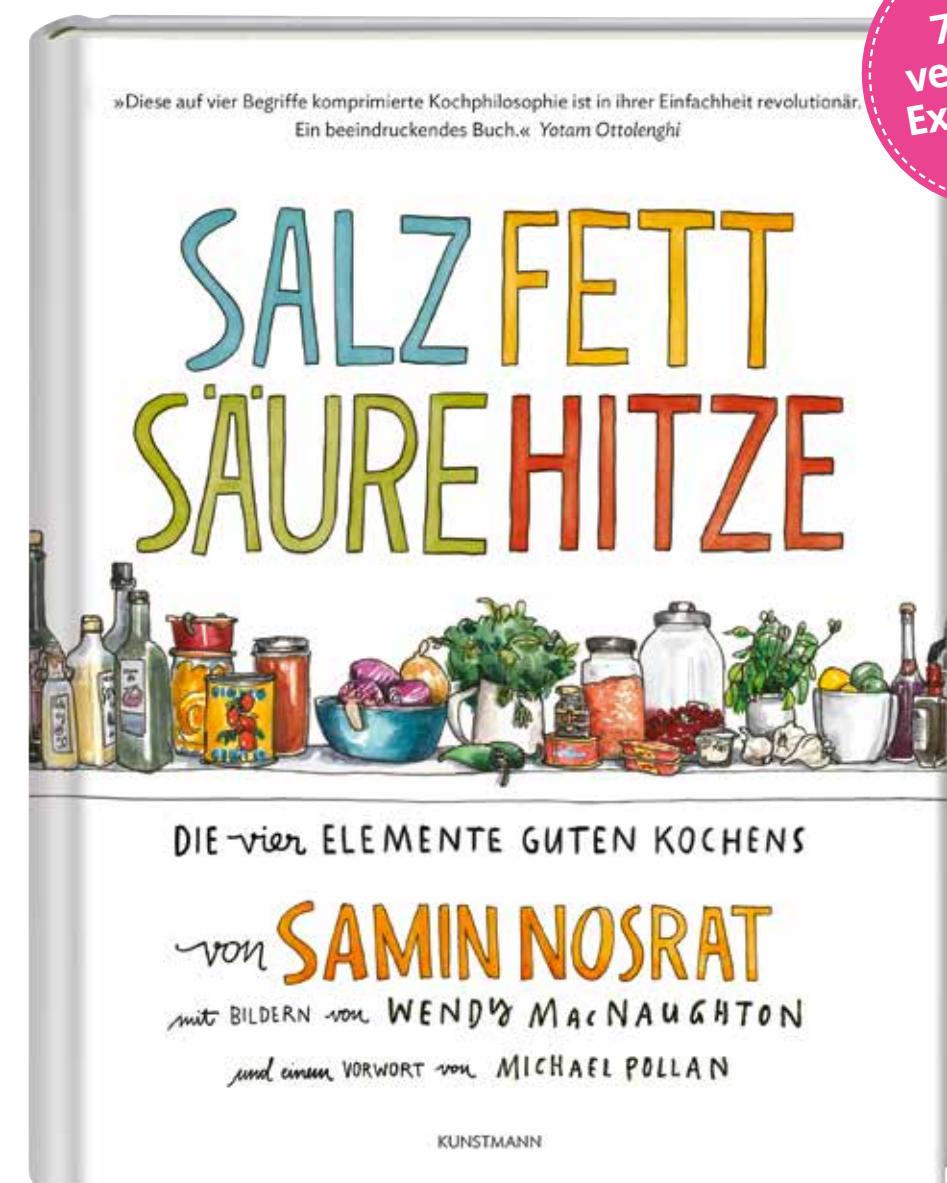
Richtig kochen statt nur nachkochen

Zum Buch erschien die Doku »Salz. Fett. Säure. Hitze«, eine der beliebtesten Serien auf Netflix

»Diese auf vier Begriffe komprimierte Kochphilosophie ist in ihrer Einfachheit revolutionär. Ein beeindruckendes Buch.«

Yotam Ottolenghi

75.000 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 38,- (D) | 39,10 (A)
Warengruppe: 1450 | ISBN 978-3-95614-262-8



Bestellnr. 831262



Etwas Gutes ist ein unverzichtbarer Leitfaden für fröhliches Kochen und ein besseres Leben – ob man nun die beste Freundin mit einer samtigen Tomatensuppe trösten möchte, sich nach einem heimatlichen Gefühl sehnt oder ein ausgelassenes Abendessen für zehn Personen im viel zu kleinen Esszimmer ausrichten möchte: Hier finden sich Rezepte für ein mit Safran veredeltes Brathähnchen, einen knusprigen Chili-Crisp oder einen Schokokuchen, der an glückliche Kindheitstage erinnert.

Zudem enthält Etwas Gutes wertvolle Tipps – welche Zutaten man wirklich immer zu Hause haben muss (Zitrusfrüchte! Parmesan! Miso!), wie man Olivenöl einkauft (auf das Erntedatum achten!), wofür man tiefer in die Tasche greifen sollte (nur beste Zutaten fürs Salatdressing!) – und Tricks, die jedes Essen um Klassen besser aussehen lassen.

Samin Nosrat ist eine der Kochbuch-Autorinnen, deren Bücher nicht nur zum Selbstkochen anspornen, sondern auch ein wahres Lesevergnügen sind. In Etwas Gutes fängt sie mit der für sie typischen Mischung aus Herzlichkeit und Präzision all das ein, was Kochen zu einer Quelle der Freude und des Trostes in ihrem eigenen Leben gemacht hat.

»ETWAS GUTES ist kein klassisches Kochbuch, sondern eine Einladung zum Teilen: mit Gerichten wie Ricottapasta mit Erbsen oder Piri-Piri-Hühnchen – einfach, warmherzig, verbindend.«
Der Feinschmecker

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/g7RBWcQsqg

Einführung in eine emotionale Kulinarik: Kochen nährt nicht nur den Körper, sondern auch Geist und Seele

125 sorgfältig getestete, leicht nachzukochende Rezepte

Zahlreiche Tipps und Tricks, die jedes Essen besser und Freunde und Familie glücklich machen

DIE AUTORIN:

Samin Nosrat lernte im legendären Restaurant »Chez Panisse« von Alice Waters kochen und studierte Schreiben bei Michael Pollan an der Universität Berkeley. Sie schreibt für die *New York Times* und ist Autorin des mit zahlreichen Preisen ausgezeichneten Bestsellers *Salz. Fett. Säure. Hitze*, sowie Protagonistin der gleichnamigen Netflix-Serie.

»ETWAS GUTES ist das Allerbeste!«

Yotam Ottolenghi



Von der Autorin von *Salz. Fett. Säure. Hitze*.

SAMIN NOSRAT ETWAS GUTES

Rezepte und Rituale für dich
und deine Liebsten

Kunstmann

Samin Nosrat

ETWAS GUTES

Rezepte und Rituale für dich
und deine Liebsten



Bestellnr. 831655

Aus dem Englischen von Ulrike Becker und Alexandra Titze-Grabec
Original: »Good Things. Recipes and Rituals to Share with People You Love«, Penguin Random House, New York 2025
Format: 180 x 240 x 40 mm
472 Seiten, gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig
Euro 44,- (D) | 45,20 (A)
Warengruppe: 1450
ISBN 978-3-95614-655-8



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, gewirbelten 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.

»Das Buch ist so praktisch wie persönlich und informativ; Roddy hat die Historie des universalen Lieblingsessens gründlich recherchiert. Ein Buch, das einen ein Leben lang begleiten könnte.«

Susanne Kippenberger, Tagesspiegel

»Hiermit verordne ich eine Kaufverpflichtung für dieses Buch.«

Anna Burghardt, Jury Deutscher Kochbuchpreis

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/yXtgo32TNs

Ein Standardwerk für alle, die Pasta lieben

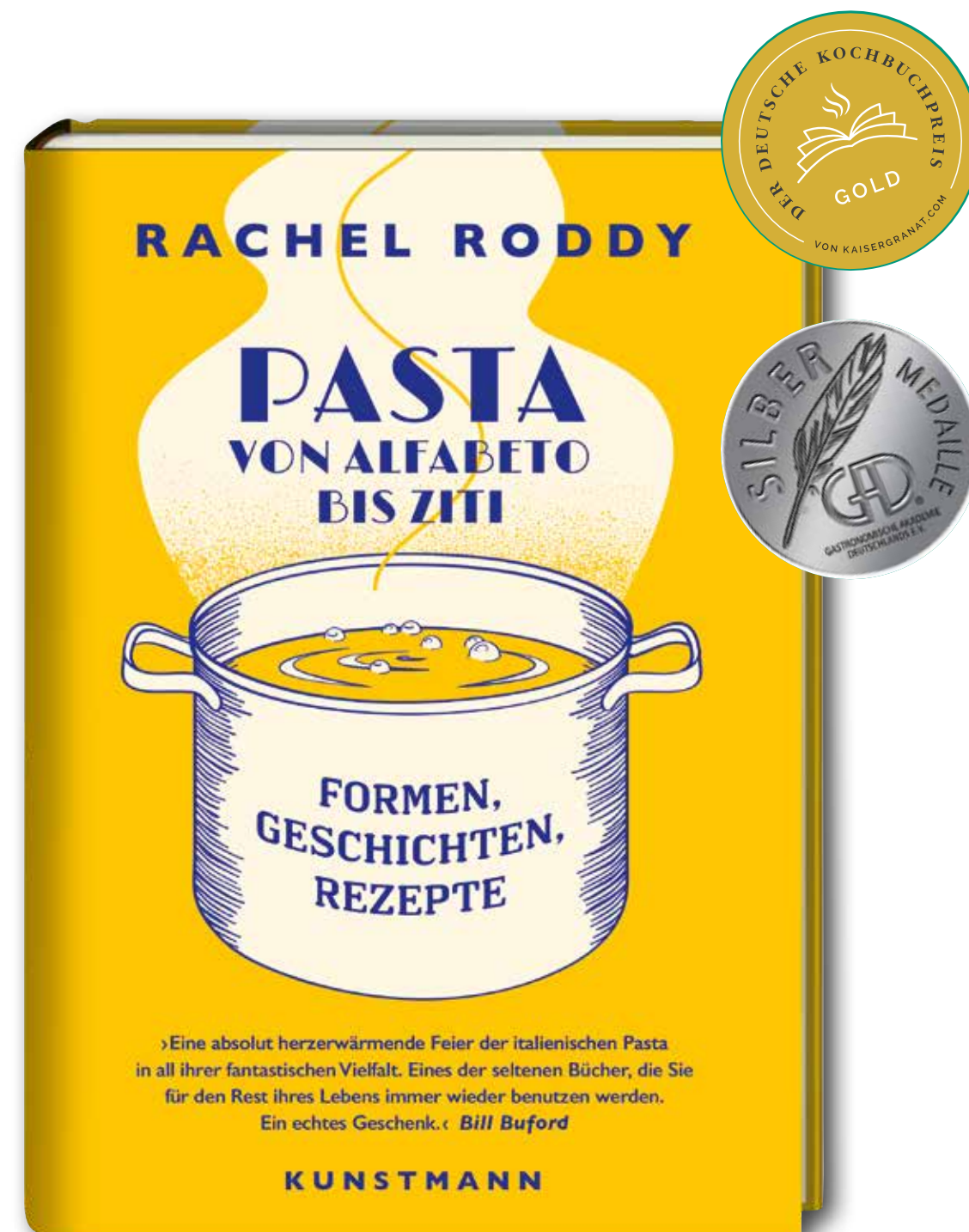
Mit über 120 leicht nachkochbaren Rezepten, die die ganze Formenvielfalt der Pasta, der besten Saucen und ihrer gelungensten Kombinationen vorstellen

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.

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
 352 Seiten | gebunden mit Fadenheftung | vierfarbig
 Euro 38,- (D) | 39,10 (A)
 Warengruppe: 1455 | ISBN 978-3-95614-569-8



Bestellnr. 831569



Erdapfel, Grumbiere, Bauerntüffel, 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 Buch ist auch deshalb eine Empfehlung, weil es streng jahreszeitlich arbeitet und man so ein Gefühl für die Wandlungsfähigkeit und Vielfalt von Kartoffeln bekommt.«
Marten Rolff, Süddeutsche Zeitung

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/U5rCHODvwE

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.

Frische Rezepte rund um die goldene Knolle!

10.000
verkaufte
Exemplare



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



Ken Forkish & Sarah Becan

BROT FÜR ALLE!

Wie du richtig gutes Brot backst

Aus dem Englischen von Ulrike Becker
Original: »Let's Make Bread. A Comic Cookbook«,
Ten Speed Press, New York 2024
Format: 19 x 27 cm
160 Seiten | Hardcover | vierfarbig
Euro 28,- (D) | 28,80 (A)
Warengruppe: 1457 | ISBN 978-3-95614-607-7

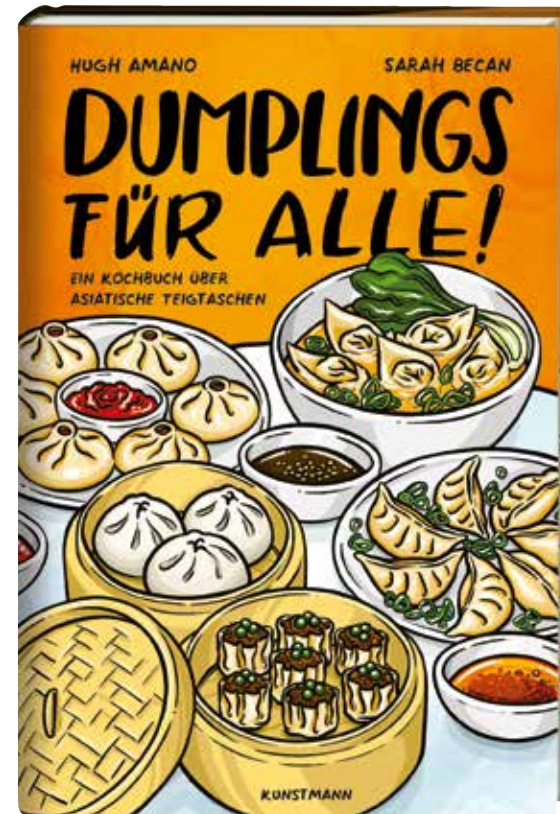
Für alle, die gerne ihr eigenes Brot backen würden, aber sich nicht trauen, ist dieses Buch genau das Richtige: Vom Ansetzen des Teigs bis zum Backen im Haushaltssofen wird jeder Schritt genauestens erklärt; die detailreichen Illustrationen sorgen dafür, dass auch Brotback-Neulinge verstehen, worauf es ankommt.

BLICK INS BUCH

www.book2look.com/book/b9vN5Jf6Vc



Bestellnr. 831607



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 28,- (D) | 28,70 (A)
Warengruppe: 1453 | ISBN 978-3-95614-465-3

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

BLICK INS BUCH

www.book2look.com/book/XHk3JeZSi7



Bestellnr. 831465



15.000
verkaufte
Exemplare

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

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.

»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

BLICK INS BUCH

www.book2look.com/book/UIIbSCY38Z

DIE AUTOREN:

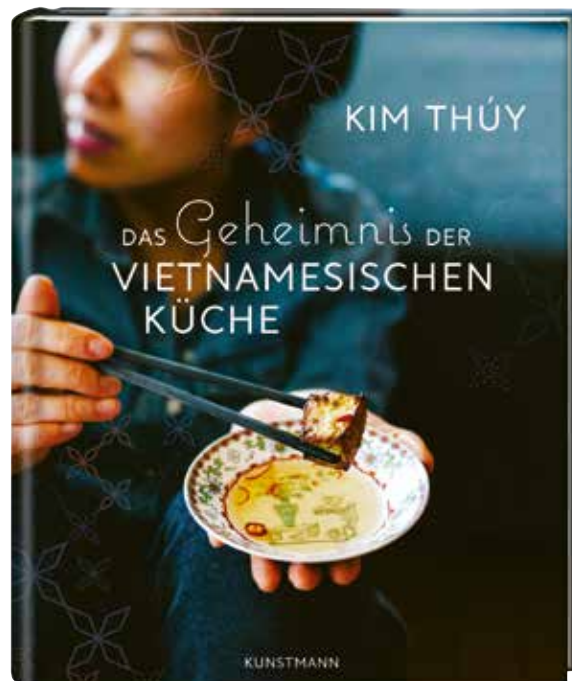
Hugh Amano ist in Colorado aufgewachsen. Die ersten Gyoza verspeiste er schon als Kleinkind, seine Mutter bereitete sie für einen »Japanischen Abend« zu. Amano wurde am New England Culinary Institute zum Koch ausgebildet und arbeitete im Restaurant »Fat Rice« in Chicago, das für seine chinesische Macau-Küche berühmt ist.

Sarah Becan ist Designerin, Autorin, Comiczeichnerin und Illustratorin. Ihre Arbeiten sind in zahlreichen Print- und Online-Magazinen erschienen, u.a. im Saveur und auf Eater.



Bestellnr. 831362





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

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 karameliertes Schweinefleisch Thit Ram zu den gegrillten Auberginen auf Vietnamesische Art Cà Tim Nuống und den frittierten Bananen Chòì 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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/p08aqaGCMj



Bestellnr. 831294



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 34,- (D) | 34,70 (A)
Warengruppe: 1454 | ISBN 978-3-88897-940-8

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.



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 portugiesische Küche – 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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/H26VfQtpJS



Bestellnr. 830940



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

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 (1963-2025) war leitender Redakteur und Gastreporter 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.

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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/UtXlaKGEDu



BestellNr. 831490



Willy Astor
WIR SEHN UNS VORM GERICHT!
 Kochen mit Freunden

Format: 18,5 x 24,5 cm
 208 Seiten | gebunden | vierfarbig
 Euro 28,- (D) | 28,80 (A)
 Warengruppe: 1450 | ISBN 978-3-95614-587-2

DER AUTOR:
 Wortverdrehler, Unfugunternehmer, Sänger, Gitarrist, Komponist und unermüdlicher Erfinder schöner Kunst in Wort, Ton und Schrift, geboren 1961, begann nach einer Werkzeugmacherlehre bei BMW und einem neunjährigen Gastspiel im Maschinenbau seine Bühnenlaufbahn. Als seine Luntener nennt er Karl Valentin, Heinz Erhardt und Otto Waalkes. Er hat die Stadionhymne *Stern des Südens* für den ersten FC Bayern geschrieben und sein Programm *Kindischer Ozean – Lauslieder aus dem Einfallsreich* ist eines der erfolgreichsten Kinderprogramme der letzten Jahre. Willy Astor lebt mit seiner Familie in der Nähe von München.

Wir sehn uns vorm Gericht! Das ist bei Willy Astor keine Drohung, es ist eine Einladung zum schönsten geselligen Beisammensein: dem Essen mit Freunden. Ein gut gedeckter Tisch, ein einfaches, leicht nachzukochendes Gericht, Getränke, Gespräche, Gelächter – so soll es sein. Dafür hat er seine Freunde und Freundinnen, Wegbegleiter, Kollegen und Kolleginnen, sogar Spitzenköchinnen und -köche um den Herd versammelt, nach ihren Lieblingsrezepten gefragt und nach dem »Warum«.

Zusammengekommen sind Gerhard und Tini Polt, Hans Haas, Hella Witte, Martina Schwarzmann, Maria und Reinhold Binder, Annik Wecker, Karl Ederer, Roberto di Gioia, Opi Gerhard, Renate, Kai, Daniele, Christa und viele andere mit Gerichten von Spaghetti povera gente bis zu Omis Königsberger Klopsen mit Kartoffeln, Fischsuppe und Himbeertarte. Willy Astor ist mit einem Kokoslinsencurry und mit Fleischpflanzerln auch dabei.

»Er hat eine Schwäche für geerdete, nicht zu komplizierte Gerichte, die Spaß machen. (...) Und ein bisschen handelt es sich beim Buch auch um eine kulinarische Autobiographie von Willy Astor.«
 Süddeutsche Zeitung

BLICK INS BUCH
<https://www.book2look.com/book/jPBzPxxHxO>



BestellNr. 831587



Sonja Riker
SUPPENGLÜCK

Format: 18 x 23,5 cm
176 Seiten | gebunden | vierfarbig
Euro 22,- (D) | 22,70 (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 war sie Reporterin und Ressortleiterin beim Bayerischen Rundfunk.

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/9Sqhf3TGxj
www.book2look.com/book/FKMRrnAY8Q

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.

»Zum Auslöffeln schön!«
Der Feinschmecker



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

DER AUTOR:
Michael Pollan, geboren 1955 auf Long Island, ist ein vielfach ausgezeichnete 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.

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

BLICK INS BUCH
www.book2look.com/book/Ig4TV9PD6U



Bestellnr. 831087

Eine sorgfältig kuratierte Auswahl von hochwertigen Kochbüchern, die nicht nur mit wunderbaren Rezepten punkten, sondern anspruchsvoll gestaltet und gut geschrieben sind.

»Dieses Kochbuch zu lesen, ist ein bisschen so, wie mit einer guten Freundin in der Küche zu stehen, eine Mahlzeit für eine entspannte Tischrunde vorzubereiten und dabei zu quatschen.«
Der Spiegel über *Samin Nosrat, Alles Gute*

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

»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*

»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*

»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*

Kunstmann in der dtv-Vertriebskooperation: Nutzen Sie die Vorteile

VERLAG ANTJE KUNSTMANN Kreittmayrstr. 26 80335 München Tel: 089 – 12 11 930 Fax: 089 – 12 11 93-20 E-Mail: info@kunstmann.de www.kunstmann.de Presse Lisa Hürtgen l.huertgen@kunstmann.de VLB-TIX	VERTRIEB dtv Verlagsgesellschaft mbH & Co. KG Tumblingerstraße 21 80337 München Fon: 089 – 38 167 0 Fax: 089 – 38 167 600 info@dtv.de dtv.de/haendler Geschäftsleitung Vertrieb und Produktmanagement Steffi Witter Fon: 089 – 38 167 176 Mail: witter.steffi@dtv.de Vertriebsleitung Nicole Klose Fon: 0160 – 97 901 957 klose.nicole@dtv.de Verkaufsleitung/Key Account-Management Buchhandel Hubert Dold Fon: 089 – 38 167 171 Mobil: 0151 – 26 420 527 dold.hubert@dtv.de Verkaufsleitung/Key Account Management Buchhandel Maja Mann Fon: 089 – 38 167 163 Mobil: 0172 – 86 528 63 mann.maja@dtv.de Verkaufsleitung/Key Account Management Bahnhofsbuchhandel, Presse-Grosso, Rack-Jobbing Gabriele Mertl Fon: 089 – 38 167 160 Mobil: 0174 – 30 288 68 mertl.gabriele@dtv.de Kundenservice Fon: 089 – 38 167 300 kundenservice@dtv.de Telefonverkauf bmd Buch- und Mediendienst Goethestraße 21 / 6. OG 80336 München Fon: 089 – 20 609 650 Fax: 089 – 20 609 654 kundenbetreuung@buch-mediendienst.de	VERTRETER DEUTSCHLAND ERWACHSENENBUCH UND KINDERBUCH Bremen, Hamburg, Schleswig-Holstein, Niedersachsen (teilweise): Denis Hasse Johann-Brand-Weg 41 28357 Bremen hasse.denis@dtv.de Fon: 0421 – 17 878 286 Fax: 0421 – 17 878 287 Hessen (teilw.), Niedersachsen (teilw.), NRW (teilw.): Ilke Heinzelmann Liegnitzer Str. 47 31789 Hameln heinzelmann.ilke@dtv.de Fon: 05151 – 94 22 28 NRW: Maïke Michelis michelis.maïke@dtv.de Fon: 0151 – 26 420 555 Rheinland-Pfalz, Saarland, Luxemburg, Nord-Baden-Württemberg (teilw.), Hessen (teilw.) Mathias Gross Ritter-von-Weingarten-Str. 23 67366 Weingarten gross.mathias@dtv.de Fon: 0172-92 539 36 Fax: 089 – 38 167 558 Baden-Württemberg: Kathrin Freudenberg Pliensbacherstr. 4 73119 Zell unter Aichelberg freudenberg.kathrin@dtv.de Fon: 07164 – 80 00 81 Fax: 07164 – 80 00 82 Nordbayern, Nord-Baden-Württemberg (teilw.), Süd- Hessen (teilw.): Michael Messer Bothestr. 140 69126 Heidelberg messer.michael@dtv.de Fon: 0171 – 44 158 05 Bayern: Tom Hoymann Lindenberg 153 82343 Pöcking hoymann.tom@dtv.de Fon: 08157 – 999 69 85 Fax: 08157 – 999 69 86 NUR ERWACHSENENBUCH Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern: Sonia Wrede wrede.sonia@dtv.de Fon: 0151 – 2 64 20 537	Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen Jürgen Fiedler Kurzer Weg 5 01109 Dresden Mail: vfriedler@t-online.de Fon: 0170 – 232 79 96 0351 – 803 50 89 Fax: 0351 – 801 57 56 NUR KINDERBUCH Berlin, Brandenburg, Mecklenburg-Vorpommern, Sachsen, Sachsen-Anhalt, Thüringen: Susan Filges & Team c/o Buchbüro Berlin – Reinhard Kober buchbuero-berlin@hotmail.com Fon: 030 – 44 30 86 58 Fax: 030 – 44 30 86 59 VERTRETER ÖSTERREICH UND SCHWEIZ Österreich: Horst Bayer bayer@kagertrem.l.at c/o Verlagsagentur Kager & Treml GmbH Kundenservice: Raffaela Springer Gabriele Jindra-Schwarz Guglgasse 6 • Gasometer A 1/5/5 1110 Wien Schweiz: Buchstapler GmbH Cédric Eigner Reichensteinerstrasse 16B 4053 Basel Mail: c.eigner@buchstapler.ch Mobil: +41 79 – 78 207 92 Fon: +41 79 – 78 207 92 AUSLIEFERUNGEN Deutschland: Kolibri 360 GmbH (ehem. Zeitfracht) Industriestraße 23 70565 Stuttgart Fon: 0711 – 78 602 254 https://service.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 Industriestr. Ost 10 4614 Hägendorf Fon: +41 62 – 20 926 26 Fax: +41 62 – 20 926 27 kundendienst@buchzentrum.ch
--	--	---	---

Titelmotiv aus: René Redzepi & Die Noma Test Kitchen
DAS NOMA-HANDBUCH GESCHMACK
Alle Angaben Stand: September 2026.
Irrtum und Preisänderungen vorbehalten.

KUNSTMANN