

HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

Genussecht und ausgezeichnet

Über 180 Rezepte, jede Menge Basics und Know-how von einem der ersten Bio-Spitzenköche Deutschlands. Mit dieser reich bebilderten und nachhaltigen Bio-Bibel gelingt saisonaler und verantwortungsvoller Genuss von Anfang an. Das überzeugt auch die Gastronomische Akademie Deutschlands!



30 Kilometer Umkreis, ein eigener Acker und Kräutergarten. Klingt wie eine moderne Restaurantidee und wird von Küchenchef Jürgen Andruschkewitsch – unter Feinschmeckern für seine mehrfach ausgezeichnete Gourmet-Vollwertküche bekannt – schon seit Jahrzehnten genau so umgesetzt. Dieser enorme Schatz an Wissen und Erfahrung wird nun mit diesem prachtvoll fotografierten Buch gehoben. Die für die Fotos stets frisch zubereiteten Speisen wurden vor Ort in der unberührten Naturidylle des Bühlertals unter freiem Himmel von der erfahrenen Food-Fotografin Angela Francisca Endress ins rechte Licht und stilvoll in Szene gesetzt. In einem über zwölf Monate dauernden Prozess wurde so auch der jahreszeitliche Bezug zu Landschaft, Wachstum und Ernte betrachtet. Schon beim Blättern taucht man in die Natur des südlichen Hohenlohe entspannt ein.

Jürgen Andruschkewitsch betreibt mit seiner Frau und Gastronomin Adelheid das inzwischen 200-jährige Restaurant Rose im Vellberger Teilort Eschenau, nahe Schwäbisch Hall, in der fünften Generation. Hier pflegen sie ihren Kräutergarten und verarbeiten Früchte und Blüten zu edlen Nektaren und ausgesuchten Bränden. Dem Paar ist Tradition wichtig, dazu gehörtauch, keine Lebensmittel zu verschwenden und alles Verwertbare alltäglich sinnvoll zu verwenden.

Bitte senden Sie mir per Mail _____

- die Coverdaten
- das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene Doppelseite)
- Print-Version (CMYK, 300 dpi)
- Web-Version (RGB, 72 dpi)

HÄDECKE VERLAG GmbH & Co.KG, Postfach 1166, 71256 Weil der Stadt
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail presse@haedecke-verlag.de

HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

So finden sich neben den Rezepten fast 100 No-Waste-Tipps, wie man die aromenreichen Produkte oder andere wertvolle Zutaten noch genussreich verarbeiten kann. Zahlreiche Schritt-für-Schritt-Abbildungen, erläutern komplexere Zubereitungen perfekt: Vom Spätzle schaben, über das akkurate Einwickeln eines Fleischstücks samt Kräutern in ein Schweinenetz bis hin zum Befüllen von Terrinenformen.

Die Rezepte für Vor-, Haupt- und Nachspeisen bieten im jahreszeitlichen Rhythmus ambitionierten Hobby-Köchinnen und -Köchen abwechslungsreiche Ideen für eine nachhaltige und der Biodiversität verpflichtete frische Naturküche. Neben vielen Wildkräutern verwendet Andruschkewitsch auch viele alte Sorten. Nach der Lektüre wird man Lebensmittel sicherlich mit anderen Augen sehen und vielleicht sogar dazu verführt, seinen eigenen kleinen Kräutergarten anzulegen, um sich danach sofort auf dem nächsten Wochenmarkt mit frischen Zutaten zu versorgen.

Ein ausführliches Kapitel enthält zeitgemäße Tipps und Tricks zur Vorratshaltung, um die reiche Fülle der Ernte auch in den anderen Monaten des Jahres verfügbar zu haben. Dort finden sich außerdem Grundrezepte, Küchentechniken und Beschreibungen von ungewohnten oder in Vergessenheit geratenen Zutaten. Insgesamt bietet das klimaneutral und nachhaltig in Deutschland produzierte Buch über 200 interessante Hinweise zu diesen Themen.

Jahreszeitliche Menüvorschläge und ein umfangreiches Rezept- und Stichwortregister inklusive Hinweise zu Allergenen, um Menschen mit Unverträglichkeiten ebenfalls Lust auf die schönen Rezepte zu machen, runden dieses Genuss-Manifest vom Bio-Spitzenkoch ab.

Ausgezeichnet mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschlands 2022!

Bitte senden Sie mir per Mail _____

- die Coverdaten
- das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene Doppelseite)
- Print-Version (CMYK, 300 dpi)
- Web-Version (RGB, 72 dpi)

HÄDECKE PRESSE-INFORMATION

Der Naturkoch

Von Anfang an nachhaltig und saisonal: Gesunde und frische Naturküche vom Bio-Spitzenkoch

Rezepte: Jürgen Andruschkewitsch, Fotografie: Angela Francisca Endress
336 Seiten auf hochwertigem Recycling-Naturpapier (zertifiziert mit dem Blauen Engel), 92 Rezeptbilder, 92 Landschafts- und Naturfotos sowie 150 Step-Abbildungen, Format: 21 × 24,5 cm, nachhaltig und klimaneutral produziert in Deutschland, veredeltes Leinen-Hardcover mit farbigem Heftfaden und zwei Lesebändchen.

Für Deutschland: € [D] 44,-

Für Österreich: € [A] 45,20

ISBN 978-3-7750-0781-8

März 2022

HÄDECKE VERLAG, Weil der Stadt – Preisträger des Deutschen Verlagspreises 2021 und Hauptpreisträger des Deutschen Verlagspreises 2019

www.haedecke.de

www.facebook.com/haedecke.verlag

<http://mizzis-kuechenblock.de> – Hädeckes Genussblog

Über den Koch

Jürgen Andruschkewitsch war nach Stationen in Frankreich und Deutschland 2004 einer der ersten Köche, die als Bio-Spitzenkoch zertifiziert wurden. Ein Jahr später folgte die Bio-Zertifizierung seines Restaurants Rose, das er im hohenlohischen Eschenau bei Vellberg bereits in der fünften Generation mit seiner Frau Adelheid führt. In seiner Küche stellt er in Bio-Qualität alles von Hand und ohne irgendwelche Fertigprodukte immer frisch her. Seine Spezialität ist das gekonnte Einbinden von regionalem Gemüse und Wildkräutern in seine Gerichte, die alle einen ganz eigenständigen Charakter haben. Er verarbeitet nur Zutaten aus dem eigenen Garten oder von Biobetrieben, die in einem 30-Kilometer-Umkreis liegen. Viele Kräuter und Früchte sammelt er in der größtenteils unberührten Natur des Bühlertals, das bei ihm vor der Haustüre liegt. Der Küchenchef ist zudem Mitglied der Chef Alliance bei Slow Food und Gründungsmitglied der Köchevereinigung Euro-Toques Deutschland e.V. Er bildet seit Jahrzehnten Nachwuchsköchinnen und -köche aus. Auch interessierte Laien können von ihm in regelmäßig angebotenen Kursen und auf Kräuterspaziergängen viel lernen.

Über die Fotografin

Angela Francisca Endress und ihr Kürzel AFE haben in der Food-Fotografie einen guten Klang. Die gebürtige Hessin lebt in ihrer Wahlheimat Franken. Als studierte Fotografin interessiert sie alles Kulinarische, faszinieren sie die Menschen, die dahinter stecken, und vor allem regionale Produkte. Das ihren Shootings zugrunde liegende und auf Land und Leute abgestimmte Fotokonzept machen dies für alle erlebbar. Über ihre Faszination berichtet sie in ihrem Blog www.heimatruhe.de, in dem sie nicht alltäglichen, teilweise in Vergessenheit geratenen Dingen eine Bühne bietet. Sie arbeitet für Buch- und Zeitschriftenverlage, Bildagenturen in den Bereichen Tisch-, Ess- und Gartenkultur. Mit Jürgen Andruschkewitsch und seiner Frau verbindet sie die Arbeit an gemeinsamen Projekten und eine langjährige Freundschaft. Für Hädecke fotografiert sie seit Jahren und hat schon zahlreiche Genussbücher bebildert.

Bitte senden Sie mir per Mail _____

- die Coverdaten das PR-Bild (Cover + aufgeschlagene Doppelseite)
 Print-Version (CMYK, 300 dpi) Web-Version (RGB, 72 dpi)

HÄDECKE VERLAG GmbH & Co.KG, Postfach 1166, 71256 Weil der Stadt
Fon +49 (0)7033 / 13 80 80, Fax 13 80 813, Mail presse@haedecke-verlag.de