



Presseinformation

Reinhardt Hess, Sabine Sälzer

Die echte italienische Küche

Typische Rezepte und kulinarische Impressionen aus allen Regionen

320 Seiten, mit ca.700 Farbfotos.

Format: 22 x 28 cm

Hardcover mit Schutzumschlag

Preis: 25,00 €(D)/ 25,00 €(A)/ 42,90 sFr

ISBN 978-3-8338-0705-3



Ein italienischer Klassiker

Die echte italienische Küche ist ein absoluter Klassiker im GU Kochbuchprogramm. Seit 1990 lässt es sich aus den Küchenregalen nicht mehr wegdenken. Die Rezepte verzaubern sowohl die Kochenden als auch die Bekochten. Reportagen bringen Land, Leute und Regionen und damit die Sonne in deutsche Haushalte. Auch die Photographie ist ein Genuss für die Sinne. Als Gesamtkunstwerk wurde das Buch von der „Stiftung für Buchkunst“ zu „Einem der schönsten Bücher“ gekürt, und mit der Silbermedaille der Gastronomischen Akademie Deutschland ausgezeichnet. Bis heute ging **Die echte italienische Küche** mehr als eine Million Mal über den Ladentisch. Lizenzausgaben in den USA, Norwegen und Dänemark krönen den Erfolg.

Die echte italienische Küche lädt zum Schwelgen in den schönsten traditionellen Rezepten Italiens ein: Pizza, Pasta und basta? Italien hat weit mehr zu bieten! Der Klassiker nimmt den Leser mit auf eine kulinarische Entdeckungsreise. Von den Alpengebieten bis nach Sizilien werden die 21 Regionen Italiens mit ihren Spezialitäten vorgestellt. Jedes Kapitel führt in das jeweilige Gebiet und in die Mentalität seiner Bewohner ein und stellt die Traditionen der Regionalküche vor.

Im Mittelpunkt stehen 230 Rezepte: Von piemontesischem Carpaccio über marinierte Kräutermakrelen aus der Basilicata bis hin zur toskanischen Kuppeltorte... Getränketipps helfen, den passenden Wein zu finden. Mit den klaren, leicht verständlichen Anleitungen und anschaulichen Steppfotos für schwierige Handgriffe gelingt auch Ungeübten jedes Rezept.

Im Herbst 2006 stellte GU diesem Kultbuch den Nachfolgebund „Die neue echte italienische Küche“ an die Seite und zeigt damit Italiens Küche so, wie sie heute ist: Leicht, frisch, modern und genauso einfach und köstlich. Klassiker werden neu interpretiert, traditionelle Produkte zunehmend geschützt, und ihre Qualität und Einzigartigkeit sind Anlass für komplett neue Rezepturen.

Die Kombination aus beiden Titeln lässt keine Italienträume unerfüllt.



Die Autoren:

Sabine Sälzer, im Feinschmeckerland Baden geboren, arbeitete nach abgeschlossenem Ökotrophologiestudium mehrere Jahre als Redakteurin bei der größten deutschen Kochzeitschrift. Seit 1988 ist sie Autorin und Redakteurin bei GU. Sie hat u.a. die Bestsellerreihe Basic Cooking mit ins Leben gerufen und auch an „Die neue echte italienische Küche“ mitgearbeitet.

Reinhardt Hess wuchs am Rande der Hessischen Bergstrasse zwischen Riesling und Spargel auf und kam so schon früh in Berührung mit den Themen Essen und Trinken. Nach seinem Germanistik- und Geographiestudium machte er sein Hobby zum Beruf und wurde Journalist für Essen und Wein. Heute arbeitet er als freier Autor und hat fast 50 Koch- und Weinbücher geschrieben oder daran mitgearbeitet. Einige davon wurden von der GAD mit der Silbermedaille ausgezeichnet.

Franco Benussi ist gebürtiger Mailänder und Jurist. Als Leiter der Münchner Delegation der „Accademia Italiana della Cucina“ liegt ihm besonders die Pflege der italienischen Kochkultur am Herzen. Für dieses Buch schrieb er die Einführung und war zugleich kompetenter Berater.