



Presseinformation

Thomas Thielemann / Karl Schweisfurth

Mein Himmel auf Erden

Genießen wie auf dem Lande

Reihe: GU Themenbuch

224 Seiten, mit ca. 250 Farbfotos.

Format: 18,5 x 24,2 cm, Hardcover

19,99 €(D) / 20,60 €(A) / 34,50 €(sFr)

ISBN: 978-3-8338-1476-1

Erscheinungstermin: September 2010



Qualität als höchstes Gut

Artgerechte Tierhaltung, biologischer Anbau und symbiotische Landwirtschaft sind die Grundpfeiler für Produkte mit bester Qualität. Dazu einen hervorragenden Koch, der diese Produkte kulinarisch interpretiert und opulent inszeniert – so sieht er aus: **Mein Himmel auf Erden**.

In 12 Kapiteln werden 12 typische Produkte vorgestellt, anhand eines Hofbesuches bei ihren Erzeugern. Ein jeder Landwirt, Gärtner, Fischer oder Jäger erzählt, was bei seinem Produkt zu beachten ist, worauf er als spezialisierter Erzeuger besonderen Wert legt und warum diese Auf- und Anbaumethode für das Produkt und damit für den Menschen gut ist. So werden Spargel, Kräuter, Lamm, Forelle, Huhn, Kartoffeln, Schwein, Apfel, Wild, Wurzelgemüse, Rind und Kohlgemüse von ihren Erzeugern liebevoll präsentiert. Die anregenden Fotos machen dabei Lust aufs Land.

Der Spitzenkoch Thomas Thielemann widmet sich im Anschluss den Stars der Küche – nämlich den jeweiligen Produkt- und stellt diese in den Mittelpunkt: Seine Rezepte sind raffiniert und dennoch einfach zuzubereiten, mischen Bekanntes mit neuen Komponenten, ohne je die Bodenhaftung zu verlieren. Die Gerichte reichen vom Spargelsalat auf Kartoffeltarte mit Zitronenfilets und der Forelle mit Lauchgemüse und Zitronen-Jus bis hin zur gepökelten Rinderzunge mit rohen Steinpilzen und den Apfel-Hefeteig-Krapfen.

Dank der sinnlichen Bebilderung, die Produkt und Produzent im jeweiligen Lebensraum zeigt, und den stimmungsvollen Rezeptfotos bietet das Buch dem kochbegeisterten und kulinarisch interessierten Leser ein Stück Himmel auf Erden.

Thomas Thielemann, seit Jahren versierter, mit 16 Gault-Millau-Punkten dekoriertes Koch, realisiert das, was viele Köche gern wollen (und behaupten): Er verwendet die Produkte der Region, die er dank der Herrmannsdorfer Landwerkstätten auch gleich in bester Qualität vor der Türe hat. So kann er sowohl auf Schweine-, Lamm- und Rinderfleisch als auch auf hervorragendes Geflügel glücklich aufgezogener Tiere zurückgreifen, erhält Wild vom benachbarten Jäger und Gemüse und Früchte aus den umliegenden, ebenfalls dem biologischen Anbaugedanken verpflichteten Gärtnereien.

Pate des Buches ist Karl Schweisfurth, der zusammen mit seinem Vater Karl Ludwig Schweisfurth die Herrmannsdorfer Landwerkstätten leitet und ein Verfechter eines für Mensch, Tier und Natur gesunden Kreislaufes ist – unabhängig der Region und des Landes, dafür zum Wohle aller.