



Presseinformation

Monika Schuster/ Anna Cavellius

Servus Bayern

So schmeckt's dahoam

GU Themenkochbuch

18,5 x 24,2 cm, 256 Seiten

Preis: 19,99 € (D) / 20,60 € (A) / 26,90 sFr (CH)

ISBN: 978-3-8338-5788-1

Erscheinungstermin: 5. September 2016



Ja mei is des guad!

Ja wos? Ja ois! Berge, Seen, Kuhglocken, Dirndl, Gamsbart... und dazu eine Maß Bier mit einer Brotzeit unterm weiß-blauen Himmel. Des is gmiatlich und guat. **Servus Bayern** ist ein modernes Bayernkochbuch, das das heutige Bayern zeigt wie es lebt und lebt. Gstandnen Bayern, Preißn und anderen Zuagroastn wird das Herz angesichts der kulinarischen Spezialitäten – von der Weißwurst bis zur Dampfnudel – und dem hohen Maß an Gemütlichkeit und Kuriosen höher schlagen. Garantiert kitsch- und tschussfrei.

Urig und ein wenig grantig sind's, die Bayern und doch oder gerade deshalb lieben sie alle. Und weil er gerne isst, der Bayer und das am liebsten unter freiem Himmel, gibt's von Wurst über Radieserlsalat bis hin zur Bratensulz alles, was das Herz im Biergarten begehrt. Weil's aber weit mehr als Weißwurst und Brotzeit gibt, sind alle bayerischen Schmankerl in **Servus Bayern** nach Anlässen und Orten, an denen der Bayer am liebsten isst, gegliedert. Zum Beispiel die Freitagskuchl, denn da kommt beim eingfleischten Bayern doch ausnahmsweise kein Fleisch auf den Teller. Macht gar nix, denn so a Dampfnudel mit Krusterl schmeckt himmlisch. Bleibt was übrig gibt's bald drauf Restalkuchl mit Bauernschmaus oder Knödelgröstel. Für die zahlreichen Feiertage und Feste brezelt sich nicht nur der Bayer auf, auch das Essen ist dann ganz was B'sonders: Hochzeitsuppn, Ochsenbackerl, Rehschäufelr, Kirchweihgans oder Saibling füllen und formen an solchen Tagen die Bäuche der Bayern. Und hintanach gibt's noch was Siaß und vielleicht a Schnapsperl.

Wer nicht weiß, wann's mittag leit, ob er a Noagalzuzla is, ob a Brezn lieber resch, latschig oder ob's gar aufbrezelt sein sollt, und warum a Drindl gscheid Hoiz vor da Hüttn haben muss, der kann im Bayerndolmetscher was für seine Sprachkenntnis tun. Aber bitte: lieber nachkochen, als nachsprechen! Das Bayerische ist nur für Leut, die's auch wirklich drauf ham. Na servus!

Monika Schuster ist Bayerin mit Leib und Seele und zudem gelernte Köchin und Küchenmeisterin. Sie leitete bereits die Ladengastronomie des Feinschmeckerparadieses „Dallmayer“ und entwickelte Rezepte für Großmeister Eckart Witzigmann. Ihr GU Kochbuch „Niedrigtemperatur – Fleisch und Fisch sanft garen“ gewann die Goldmedaille der GAD. Kein Wunder also, dass die „gschmackigen“ Rezepte dieses Buches aus ihrer Feder stammen. Anna Cavellius ist freie Autorin und Journalistin mit Lebens- und Wirkensmittelpunkt im schönen 5-Seenland in der Nähe von München. Der bayerischen Sprache mächtig, schreibt sie auch für Kunden wie die Herrmannsdorfer Landwerkstätten.