

Presseinformation

Antje de Vries

Abenteuer Geschmack

Umfang: 288 Seiten mit ca. 300 Fotos

Format: 21x26,5 cm, Hardcover

Preis: 29,99€ (D)/ 30,90€ (A)/ 41,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-7235-8

Erscheinungsdatum: Oktober 2019

 Auch als eBook erhältlich.



Die multiplexe Wunderwelt des Geschmacks – Ein Workshop für alle Sinne mit Restaurant-Coach und Food-Nomadin Antje de Vries

Faszinierend, wie viel Geschmack in Roter Bete steckt! Man muss das Feuerwerk der Aromen nur zu entfachen wissen: Erst wenn auf dem Teller das Zusammenspiel aus Optik, Geruch, Akustik, Geschmack und Emotion perfekt funktioniert, zeigt sich, was ein eher unscheinbares Wurzelgemüse wie die Rote Rübe so alles zu bieten hat. Das ist Kochen mit WOW-Effekt!

Aber: Wie schmecken wir überhaupt? Mit welchen Sinnen erfassen wir Geschmack? Was passiert dabei auf unserer Zunge, was in unserem Kopf? Und: Kann man Geschmack lernen? Im opulent bebilderten GU-Themenkochbuch **Abenteuer Geschmack** beantwortet Antje de Vries anschaulich und umfassend alle großen Geschmacksfragen, um dann umgehend einzuweisen ins Kochen und Experimentieren. Auf über 220 Seiten bringt die Autorin im großen Rezeptteil 15 Alltagsgemüse wie Spargel oder Kohl zur Geschmacksexplosion.

Ob pur wie bei „Roher Rote Bete mit Kreuzkümmel und griechischem Joghurt“, oder raffiniert kombiniert wie bei „Im Ofen karamellisierter Rote Bete mit Kotelett und Frischkäse von der Ziege, Zitronenthymian und Walnuss“, „Samtiger Tomaten-Soja-Suppe“ mit Umami-Boost oder „Risotto Tricolore mit ausgebackenen grünen Tomaten“ – jede Zubereitungsart verblüfft mit den vielfältigen geschmacklichen Möglichkeiten. Zu jeder Zutat gibt es zudem spannende Einführungen in den Aromakosmos des jeweiligen Gemüses, Geschmacksexperimente mit erstaunlichen Gaumen-Ahas sowie Geschmacks-Insights zu den Rezepten, die überraschende Einblicke in die Chemie des Kochens und die Entstehung von Aromen geben.

Die Begeisterung für gute Lebensmittel, die Leidenschaft fürs Kochen, die Neugier an fremden Kulturen und die große Freude daran, Menschen mit Essen zu erreichen und zu verbinden – das sind die Antriebskräfte von **Antje de Vries**. Die gelernte Köchin und studierte Ernährungsökonomin arbeitete als Pâtissière im Team von Kreativ-Genie Heiko Antoniewicz und im Marketing von Deutschlands größter Fischmanufaktur. Seit vier Jahren reist sie als Beraterin für gastronomische Konzepte, Culinary Trend Scout und Köchin durch die Welt – ohne festen Wohnsitz, mit leichtem Gepäck und offenen Augen. Dabei macht sie, woran sie Spaß hat: immer wieder Neues entdecken und ausprobieren, mit spannenden Leuten und faszinierenden Produkten arbeiten und gemeinsam eine Mission verfolgen – connecting people through food!