



Presseinformation

Filiz Penzkofer

Cook mal türkisch

Deutsch-türkische Rezepte und Geschichten

Reihe: Autorenkochbücher

192 Seiten mit ca. 95 Farbfotos

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

Preis: 19,99 € [D] / 20,60 € [A] / 26,90 sFr

ISBN: 978-3-8338-4469-0

Erscheinungsdatum: September 2015

e Auch als
eBook
erhältlich.



Spreewaldgurke goes Istanbul

Sie haben die Wahl zwischen türkischen Fleischbällchen und deutschen Spreewaldgurken. Was nehmen Sie? „Beides natürlich!“, sagt Filiz Penzkofer und macht daraus kurzerhand gefüllte Köfte. Die Rezepte für ihre ganz persönliche deutsch-türkische Fusionsküche hat sie in dem GU Kochbuch **Cook mal türkisch** veröffentlicht. Und weil Filiz mindestens genauso gerne erzählt, wie sie kocht, würzt sie die Gerichte mit jeder Menge Geschichten aus dem real existierenden Multikulti-Leben.

Aufgewachsen mit der Gourmetküche ihres deutschen Vaters und der bodenständigen Kost ihrer türkischen Mutter, kombiniert die Autorin beides: ohne Grenzen im Kopf, dafür mit umso größerem Gespür für Geschmack. Und am liebsten rührt sie noch eine große Prise Multikulti aus ihrer Neuköllner Wahlheimat unter. Das Ergebnis dieses kreativen Crossovers? Bei Filiz Penzkofer versteckt sich türkischer Linsensalat in vietnamesischen Sommerrollen, der bodenständige Käsekuchen wird zum Oriental Cheesecake, und bei Lamb & Chips mit Ketch-Arab lecken sich Fans von Britfood und Kebabs gleichermaßen die Lippen.

Oder die Finger. Was auch notwendig ist, denn **Cook mal türkisch** ist ein Buch, in dem man auch nach dem Kochen und Essen immer weiterblättern möchte. Zum einen, um sich mit den Fotos von Thorsten Suedfels in das bunte (Küchen-)Leben der Autorin entführen zu lassen, das sich zwischen Granatapfelsirup und Teltower Rübchen in einer bunt gemischten Berliner WG (mit türkischer Mokka-Kanne) abspielt. Zum anderen aber, weil man früher oder später an einer der liebevoll-trockenen Geschichten hängen bleibt: über die türkische Großmutter, die ihre Enkelin unbedingt verheiratet sehen möchte; über die Evolution des Berliner Spätis zur „original amerikanischen“ Burger-Bude und über weit gereiste Istanbuler Fischbrötchen. Nicht auszuschließen, dass man nach der Lektüre dringend in einen Burger oder ein Fischbrötchen beißen möchte. Die Rezepte stehen zum Glück gleich daneben.

Filiz Penzkofer – 1985 in München geboren, Mutter Türkin, Vater Deutscher – studierte in Bamberg und Ankara Journalismus, Germanistik und Turkologie. Nach einem Auslandsaufenthalt in Lissabon wohnt sie in Berlin. Seit über zwei Jahren schreibt sie eine wöchentliche Kolumne für den Bayerischen Rundfunk: „Notizbuch kulinarisch“ handelt von Gerichten mit Geschichten bzw. türkischen Speisen, die so kuriose Namen tragen wie „der Imam ist in Ohnmacht gefallen“.