

## Presseinformation

---

### Lafer – Das Beste

#### Die besten Rezepte von Johann Lafer

Reihe: Einzeltitel

552 Seiten mit ca. 800 Farbfotos

Format: 21 x 26,5 cm, Hardcover

Preis: 39,99 € (D) / € 41,10 (A) / 48,50 sFr

ISBN: 978-3-8338-6410-0

Erscheinungstermin: September 2017



#### Der große Jubiläumsband zum 60. Geburtstag von Starkoch Johann Lafer mit seinen besten Rezepten aus über 40 Jahren Küchenpraxis

„Ein Leben für den guten Geschmack“ ist das Credo von Johann Lafer, der seit 40 Jahren mit Leidenschaft und Kreativität, Fachwissen und Geschick, Engagement und Humor Kochen zur Kunst erhebt. Die Wurzeln hierzu findet der vielfach ausgezeichnete gebürtige Steirer in der natürlichen, heimischen, frischen Küche und dem Besten, was uns die Natur schenkt. Aber auch kulinarische Inspirationen aus seinen zahlreichen Reisen um die Welt fließen in seine raffinierte Küche ein. Mit **Lafer – Das Beste** feiert Gräfe und Unzer den Meister seines Fachs anlässlich seines 60. Geburtstags: Über 500 Rezeptideen dargeboten auf mehr als 800 Farbfotos garantieren Kochgenuss pur!

Angefangen bei einer herzhaften und zugleich erfrischenden Gazpacho über dezent mit Sardellen, Kapern, Weißwein und Zitronen abgeschmeckten Königsberger Klopsen, unkompliziertem Flammkuchen, Pad Thai Reismudeln mit „Allem-was-das-Herz-begehrt“ oder aber sämig-geschmeidig gebundenem Risotto, bis hin zu Clafoutis, dem luftig-lockeren Ofenzauber aus Frankreich, klassischem Apfelkuchen oder ganz einfach knusprig-feinem Baguette – bei den hier vorgestellten Gerichten kommen alle Kochbegeisterten sowie Fans des beliebten TV-Kochs auf ihre Kosten. Auf über 550 Seiten präsentiert der Jubiläumsband geballte Küchenpraxis, Johann Lafers beste Rezepte sowie viele Tipps und Tricks. Alle wichtigen Arbeitsschritte werden Step-by-step in Wort und Bild auch für Einsteiger verständlich erklärt. Die großartigen Bilder von Fotograf Michael Wissing machen das Buch auch optisch zum Hochgenuss!

„Ein Leben für den guten Geschmack“ – unter diesem Motto steht die Erfolgsgeschichte des Starkochs, Unternehmers und Autors Johann Lafer. Es liegt ihm sehr am Herzen, die Menschen für gute Grundprodukte und deren liebevolle und sorgfältige Zubereitung zu begeistern. Am 27. September 1957 in Graz geboren, machte er seine Ausbildung als Koch im dortigen „Gösser-Bräu“ und arbeitete einige Jahre später beim Stargastronomen Josef Viehauser im „Le Canard“. Es folgten Stationen in der „Aubergine“ bei Eckart Witzigmann und bei Gaston Lenôtre in Paris und Berlin. 1983 wurde er Küchenchef des Restaurants „Le Val d’Or“ in Guldental, das er seit 1994 neben seinem „Hotel Stromburg“ und dem „Bistro d’Or“ auf der Stromburg betreibt. Seit 1996 hat er eine eigene Kochschule in Guldental sowie sein eigenes Foto- und Fernsehstudio, in dem er Produktionen für das ZDF und 3sat produziert. Außerdem lehrt Johann Lafer als Dozent an der Hochschule Fulda im Bereich Kulinaristik, Esskultur und Kochkunst.