

Die neue TEUBNER Generation

TEUBNER Messer

288 Seiten; ca. 380 Fotos

Format 22,5 cm x 29,5 cm

Hardcover mit Holzschuber

Preis: 129,90 € (D) / 132,70 € (A) / 175,00 sFr

ISBN: 978-3-8338-3846-0

Erscheinungstermin: 24. September 2014



Das schärfste Teil

Am Anfang war die grob gehauene Steinklinge. Heute gibt es DAS Messer nicht mehr. Es gibt Messer verschiedenster Formen, Größen und Funktionen. Der Unterspezies Kochmesser widmet sich **TEUBNER Messer** mit einer schneidigen Mischung aus Fach-, Kunst- und Kochbuch. Ausgeliefert wird das Werk im edlen handgefertigten Holzschuber. Leidenschaftliche Hobbyköche, Messerenthusiasten und kochbegeisterte Schneidekünstler werden von der Ästhetik begeistert sein, Wissen tanken und ihrer Kochkunst den letzten Schliff verleihen.

Kochmesser sind mehr als nur alltägliches Werkzeug. Sie sind ein archaisch-ästhetisches Kultobjekt. Profiköche schwören auf ihr spezielles Lieblingsmesser und auch immer mehr Hobbyköche gönnen sich den Luxus eines oder mehrerer richtig guter Messer. **TEUBNER Messer** ist das faszinierende Standardwerk zum Thema und zeigt die Küchenklingen in ihrer ganzen Bandbreite. Spektakulär bebildert erzählt **Messer** spannende Geschichten über Historie und Herstellung verschiedenster Kochmesser weltweit und begegnet in der Messerhochburg Solingen und in Ländern wie Deutschland, den USA und Japan Menschen, die für und von scharfen Klingen leben.

Messer vereinen Kraft, Kunst und Können. Sie müssen gut in der Hand liegen, perfekt schneiden und werden so zur Seele eines Kochs. **Messer** zeigt einfach und verständlich, welche Faktoren dabei eine Rolle spielen: wie Stahl aufgebaut ist und welche Eigenschaften die verschiedenen Sorten haben, welche Schliffarten es gibt und wie man Messer professionell selber schleifen kann. Praktische Tipps zu Einkauf, Pflege und Handhabung runden das Paket ab und machen selbst den Messerlaien zum Profi.

Egal ob Ausbeinmesser, Officemesser, Tranchiermesser, Chefkochmesser, japanische Kochmesser oder Schinkenmesser – jedes Messer braucht laut Bernd Arold eine führende Hand. **TEUBNER-Spitzenköche** wie er, Ingo Bockler, Tim Raue, Andi Schweiger und weitere liefern Rezepte auf bewährtem **TEUBNER-Niveau** passend zu 30 ausgewählten Schneidetechniken, mit denen Hobbyköche gleich loslegen können: Zwiebeln professionell würfeln, Gemüse in Julienne schneiden, ein Kaninchen gekonnt zerlegen oder Sashimi fachgerecht zubereiten. Das alles wird durch die zahlreichen anschaulichen Stepfotos ganz einfach umsetzbar – natürlich nur mit einem richtig scharfen Teil!

Die neue TEUBNER Generation

Die neuen TEUBNER Solitäre verbinden Leidenschaft und Inspiration mit einer neuen brillanten Optik und hochwertige und außergewöhnliche Ausstattungen mit den höchsten TEUBNER-Ansprüchen an Inhalt und Ästhetik. Das Beste aus alt und neu.

Rezeptautoren

Bernd Arold – Restaurant „Gesellschaftsraum“, München

Ingo Bockler – Küchenchef im Hotel-Restaurant „Hohenhaus“, Herleshausen

Gerd Eis – Gastronomie-Berater und Fernsehkoch, Frankfurt

Tim Raue – Sternekoch, Restaurant „Tim Raue“, Berlin

Andreas Schweiger – Sternekoch, Restaurant „Schweiger 2“, München

Klaus Velten – Kochatelier Bonn

Food-Fotografie: Joerg Lehmann, Berlin



MESSERSPITZEN – DER NEUE BLOG!

Kulinarische Highlights, außergewöhnliche Foodreportagen, heiße Rezepte.

Gehen Sie mit uns auf eine Reise, die Ihre Sinne verführt. Kochen ist Abenteuer!

Ab 1. Oktober 2014 auf www.messerspitzen.de