



Presse-Information

Bayerische Klassiker modern interpretiert



ZS Verlag
Alfons Schuhbeck
Meine Neubayerische Küche
– Klassiker modern interpretiert
144 Seiten | Format 18,8 x 24 cm
€ [D] 16,99 | € [A] 17,50
ISBN 978-3-89883-682-1
Erscheinungstermin: 18. August 2017

„Einmal Stoiber, Räuber Kneißl und zum Nachtmahl einen Kni-Schmarrn!“ Wem das nichts sagt, der braucht unbedingt das neue Begleit-Kochbuch zu Alfons Schuhbecks TV-Sendung **„Meine Neubayerische Küche“**. Darin werden u.a. der Schönen Münchnerin und dem Karl Valentin mit eigenen Rezepten Denkmäler gesetzt. Unser Meisterkoch hat die bayerische Küche zwar nicht neu erfunden, aber spitzfindig verfeinert und ein bisschen leichter und variantenreicher gemacht. Da werden für den „Radi-Gemüse-Salat mit Brezenchips“ die hauchdünnen Rettichscheiben mariniert und mit karamellisiertem Malz und knackigen Brezenchips garniert. Da werden zu Traditionsgerichten aus regionalen Produkten auch noch Geschichten rund um Bayern serviert. Dieses kulinarische Denkmal an seine Heimat kommt zudem passend zum 100. Geburtstag des Freistaats Bayern!

12 neue Folgen von Schuhbecks „Meine Neubayerische Küche“ ab 20. August 2017 Sonntags um 17.15 Uhr im Bayerischen Fernsehen

Alfons Schuhbeck hat sich mit seinem urwüchsigen Charme und seinem tiefen Wissen in die Herzen der Fernsehzuschauer gekocht. Als Koch wurde der gebürtige Traunsteiner mit Sternen geadelt, als TV-Größe erreicht er Millionen Wohnzimmer, seine Bestseller schlagen Rekorde. Sein Geheimnis: bayerischer Charme, eine Prise Ironie, ein Pfund Kreativität, der Hauch der Moderne. Seine Philosophie: die Kochkunst seiner Heimat süß-salzig-bitter-sauer-scharf zu verfeinern. Mit allem, wo er seine Nase hineingesteckt hat in seinen Lehr- und Wanderjahren durch die Welt.



© Stefan Braun