



MARIA GROß MARIA

DAS ERSTE KOCHBUCH DER ERFOLGREICHEN TV-KÖCHIN

176 Seiten, Hardcover

€ [D] 22,99

ISBN 978-3-89883-917-4

Erscheinungstermin: 04. März 2019

*„Je weniger Schickimicki bei der Zubereitung,
desto reiner der Geschmack!“ (Maria Groß)*

*„Maria Groß (...) kocht, wie sie es am liebsten mag.
Ohne Druck. Ohne Sternezirkus.“ (stern.de)*



Authentisch, unkompliziert, heimatverbunden, geradeheraus, ohne Schickimicki, und garantiert nie langweilig: Die Küche von Deutschlands ehemals jüngster Sterneköchin Maria Groß ist ein bisschen wie sie selbst. Das „Mädchen vom Lande“ aus Thüringen, das Jahre später durch TV-Formate wie **„KitchenImpossible“** und **„Grill den Profi“** einem breiten Publikum bekannt werden sollte, zog es nach dem Abitur zunächst für ein Germanistik- und Philosophie-Studium nach Leipzig und Berlin. Um sich das Studentenleben finanzieren zu können, suchte Maria Groß am schwarzen Brett der Universität nach einem Nebenjob und stieß auf eine Anzeige, die ihr Leben verändern sollte: „Gut situiertes Ehepaar im Grunewald sucht Studentin, die ab und zu im Privathaushalt kocht.“



© Adrian Liebau

Der Rest ist Geschichte. Maria Groß bekam den Job, vertiefte ihr Talent und ihre Leidenschaft fürs Kochen, schmiss das Studium und begann eine Ausbildung in einem Berliner Gourmetrestaurant. Nach mehreren Jahren in Berlin und in der Schweiz kehrte sie schließlich in ihre Heimat Thüringen zurück und erkochte im Kaisersaal in Erfurt einen Michelin-Stern, der sie mit 24 Jahren zur ersten Sterneköchin Thüringens und zur jüngsten Sterneköchin Deutschlands machte. Dieser Erfolg forderte allerdings seinen Tribut und so entschied Maria Groß nach vielen Monaten mit sieben Tage-Wochen à 17 Stunden Arbeit, aus der Sterne-Gastronomie auszusteigen, um ihr eigenes Restaurant zu eröffnen. Gemeinsam mit ihrem Lebensgefährten empfängt sie seither ihre Gäste in der „Bachstelze“ bei Erfurt – ganz geradeheraus und unverfangen nach dem Motto: „Gerne ohne Sterne“.

Die Philosophie, die der Küche in der „Bachstelze“ zugrunde liegt, fängt Maria Groß nun ein in ihrem ersten Kochbuch MARIA. Neben spannenden Einblicken in ihr Leben und ihre Art zu kochen, stellt sie darin rund 60 ihrer Lieblingsrezepte vor. Ob bei geräuchertem Forellenfilet mit Apfelsalsa, Roastbeef mit Kürbissalat, Thüringer Blechkuchen oder eingemachten Köstlichkeiten wie Omas Pflaumenmus - auf jeder Seite wird spürbar, was Maria in ihrer Küche am wichtigsten ist: Regionalität, Heimatverbundenheit, Ehrlichkeit, Geborgenheit und reiner Geschmack.

Presseanfragen bitte an: irmi.keis@ehrlich-anders.de | 0049-176-2450 9844

Irmi Keis | ehrlich & anders | Kreativquartier München, Haus 2 | Schwere-Reiter-Str. 2 | 80636 München