

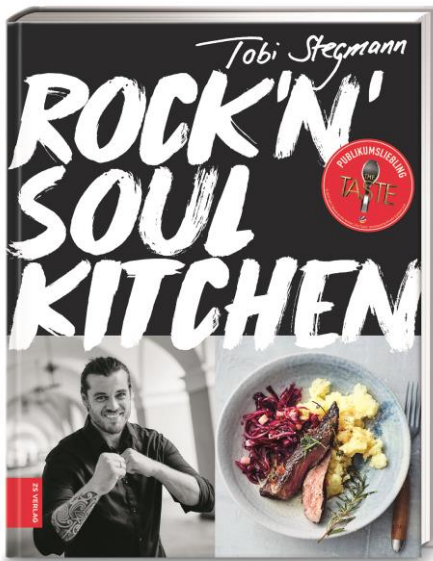


Presse-Information

So wird die Küche zur Bühne!

„Gutes Essen verbindet. Bringt die Leute an einen Tisch. Beieinandersitzen, ratschen, sich austauschen, lachen und miteinander essen – das hat Seele.“

Tobi Stegmann



ZS Verlag
Tobi Stegmann
Rock'n'Soul Kitchen
176 Seiten | Format 19,7 x 25,5 cm
€ [D] 22,99 | € [A] 23,60
ISBN 978-3-89883-637-1
Erscheinungstermin: 6. April 2017

In Tobi Stegmanns Küche heißt es: Schnitzel klopfen zu wilder Rockmusik, Schokobrownies anrichten zu emotionalen Balladen. Sein Rezept: kochen mit Musik – und mit Liebe zum Produkt und zur Region. Sein erstes Kochbuch **„Rock'n'Soul Kitchen“** wartet dann auch mit virtuosen Kompositionen auf: Saisonale 3-Gänge-Klassiker in je zwei Varianten, einmal in einer „Tobi-Freestyle-Version“, einmal in der „on stage-Variante“. Da wird dann z.B. der Klassiker „Sauerbraten mit Spätzle und Speck-Rosenkohl“ einmal zu „Filetspitzen in Zwiebel-Speck-Sauce mit Bandnudeln und gebratenem Rosenkohl“ (Freestyle, also Alltagsversion) und einmal zu „Flanksteak mit Balsamicojus, Pasta carbonara und Rosenkohllaub“ (on stage, also Angeber-Variante). Je nach Können des Gastgebers und beabsichtigter Wirkung. Was bei all dem Genuss und der Raffinesse nicht auf der Strecke bleibt: Der Spaß am Kochen, der Umgang mit guten Produkten und das Mitsingen zum Lieblingssong. Und so wird Tobi Stegmann, der Liebling der Herzen bei der „The Taste“-Staffel 2015, auch der Liebling in der Küche.

- mit Tobi Stegmanns persönlichen Playlists
- saisonal: Rezepte nach Jahreszeiten geordnet
- beliebte Gerichte neu interpretiert

2015 wird der passionierte Profikoch aus Niederbayern Zweiter in der Fernseh-Kochshow „The Taste“ (Sat.1). Der Tisch ist für **Tobi Stegmann** ein Ort des Genusses. Vor allem, wenn Gattin, Kinder und regionale Gerichte mit von der Partie sind. Im März 2017 eröffnete er sein Restaurant „Denkma(h)“ in Landshut; nebenbei steht er regelmäßig für Galileo (Pro 7) vor der Kamera.



© Daniel Sommer