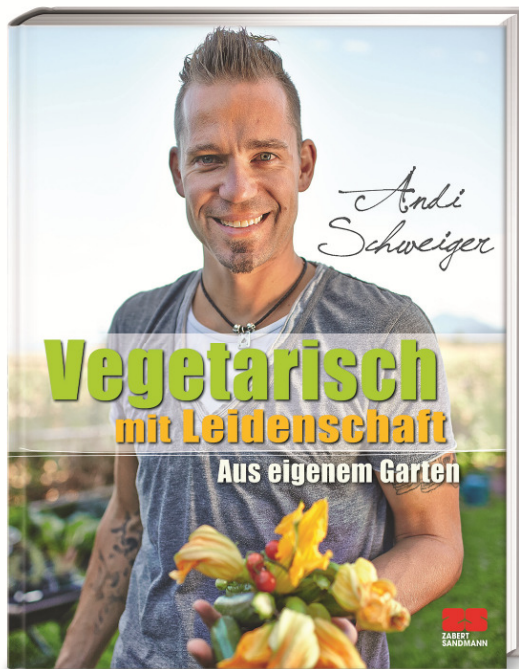


Presse-Information

Die etwas andere Gemüseküche: Andi Schweiger – Vegetarisch mit Leidenschaft



Vegetarisch kochen ist seit Jahren ein großer Trend – doch noch nie ist die Gemüseküche so virtuos interpretiert worden wie von Sternekoch Andi Schweiger. Der 38-jährige Freigeist mit eigenem Restaurant und eigener Kochschule in München ist nicht nur ein sensationeller Koch, sondern auch begeisterter Hobbygärtner. Sein Motto lautet: Frisch vom (eigenen) Beet auf den Teller. Dabei entstehen über 130 außergewöhnliche Kreationen wie Millefeuille von Kohlrabi und Kapstachelbeeren, Auberginen-Polenta-Strudel mit Tomaten-Mango-Salat oder Kartoffelkrapfen mit Roquefort-Lauch-Gemüse. Dazu präsentiert Andi Schweiger seine 16 Lieblingsgemüse mit ausführlichen Warenkunden. Mit seinem ersten eigenen Kochbuch bringt der bodenständige Rebell so viel Abwechslung in die Küche, dass Vegetariern wie Fleischliebhabern das Wasser im Mund zusammenläuft.

ZS Verlag
Andi Schweiger
Vegetarisch mit Leidenschaft –
Aus eigenem Garten
256 Seiten | Format 22,5 x 28 cm
€ [D] 24,95 | € [A] 25,70 | sFr 35,50
ISBN 978-3-89883-430-8
Erscheinungstermin: 1. April 2014



© ZS Verlag/ Stefan Braun

Andi Schweiger, geboren 1976 in Karlsruhe, wusste schon als Jugendlicher, dass er Koch werden möchte. Nach seiner Ausbildung im Sternerestaurant »Fallert« im Schwarzwald kocht er in Vincent Klinks »Wielandshöhe«, im Londoner Hotel »Dorchester« und in Münchens Hotel »Mandarin Oriental« unter Holger Stromberg. 2003 wird er Küchenchef im »Cocoon« und verwirklicht kurze Zeit später mit Holger Stromberg das Projekt »*G*Munich«. 2006 erfüllt er sich seinen Traum vom eigenen Restaurant »Schweiger2 Restaurant Showroom«, dem im Jahr 2009 der erste Michelin-Stern verliehen wird. Seit dem gleichen Jahr ist er auch im Köcheteam der TV-Dokuserie »Die Kochprofis« (RTL 2) zu sehen. 2013 eröffnet er seine Kochschule im Herzen Münchens.



© Jelena Moro

»Mir geht es mit diesem Buch nicht um Bekehrung oder Belehrung. Jeder darf sich auf seine Weise glücklich essen. Deswegen habe ich mein Kochbuch sowohl für Vegetarier als auch für Fleischliebhaber geschrieben, die ab und zu Lust auf Tage ›ohne‹ haben und bereit sind, ihren kulinarischen Horizont zu erweitern. Ich kann nur sagen: Es lohnt sich! Und es macht einen Mordsspaß!«

Andi Schweiger

