

Erdbeeren und anderes Gemüse

ein Family & Food Blog

≡ MENÜ



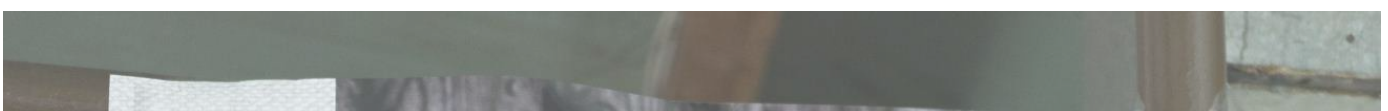
Papa-Blog

Meat & Eat – Vorabpräsentation des Kochbuches „DIE GANZE KUH“

31. MAI 2018 ~ HINTERLASSE EINEN KOMMENTAR

Erfahrungsbericht / WERBUNG

Am letzten Samstag hatte ich die Ehre, an der Vorabpräsentation des Kochbuches „**DIE GANZE KUH**“ teilnehmen zu dürfen. Diese fand in Köln im **Weinhaus Sued** statt und natürlich waren der Autor und Koch **Steffen Kimmig** und **Michael Albrecht**, der Inhaber vom **Olivia Verlag**, auch zugegen sowie **Andreas Zimmermann**, der Geschäftsführer von der **Deliteam GmbH** (aber dazu später noch mehr..)



DIE GANZE KUH

90 Rezepte für
Fleischschmecker

Steffen Kimmig



Olivia Verlag

Christian Heinemann

Es war eine tolle und passende Atmosphäre in der Ausstellungsfläche des Weinhändlers

und es war auch ein ganz besonderer Moment, den Autor und Koch Steffen Kimmig sowie den Inhaber des Olivia Verlages persönlich kennenzulernen. Und ein besonderer Moment war es, da das Buch „DIE GANZE KUH“ präsentiert wurde.

„**From nose to tail**“ das ist nicht nur ein Konzept, das ganze Tier zu verwerten. Nein, es ist vielmehr eine Einstellung, ein Zeichen von **Respekt** dem Tier gegenüber. Nur so bekomme es die verdiente **Wertschätzung**.

Es ist nicht das erste Buch, welches sich diesem Thema widmet. Dieses Kochbuch „DIE GANZE KUH“, welches mit viel Liebe und Leidenschaft zusammengestellt wurde, soll vielmehr diese Thematik dem Leser zugänglicher machen. Und dies auf eine „einfache“ und nachvollziehbare Art. Denn es sind Rezepte, die an alte Klassiker erinnern lassen, aber einen eigenen Stil haben und somit auch neu interpretiert wurden.



Die Gerichte sind vielfältig aber dennoch für einen greifbar. Es sind Rezepte, die zum Nachkochen animieren. Ich hatte die Ehre, einige Kostproben dieser Rezepte probieren zu dürfen und war begeistert. Es sind Rezepte, die mit einer gewissen Eleganz daherkommen und mit einer erstaunlichen Frische überraschen.



DIE GANZE KUH

Mit Vorwort von
ECKART WITZIGMANN

Christian Heinemann

Nichts kommt von ungefähr...

Steffen Kimmig hat bei den besten Köchen unserer Zeit gelernt, was seine Stationen wie Massimiliano und Tantris untermauern. Diese Art des Kochens, das ehrliche Kochen, wie Steffen Kimmig es nannte, schmeckt man auch in seinen Rezepten heraus. Ausschließlich **hochwertige Lebensmittel** zu nutzen und dann nur den **Eigengeschmack zu verstärken**, das sind u.a. die Prinzipien von Steffen Kimmig.

Ganz besonders wichtig ist aber natürlich auch die Qualität des Fleisches. Gerade wenn man von dem Tier alles verwerten möchte. Für dieses Buch wählte man das Fleisch vom Deliteam, einem Frischelieferant für die gehobene Gastronomie. In dem üppigen Sortiment findet man u.a. Köstlichkeiten wie „**Rindfleisch vom Piemonteser BioRind (ÖkoNr. DE-RP-022-04945-A) aus der GenussEifel**“.





Mit ebenso viel **Leidenschaft und Liebe** ist auch das Buch selbst entstanden. Michael Albrecht erklärte mir, wie das Buch entstanden ist und welchen zufälligen Ursprung es hatte. Die Rezepte wurden dann entwickelt und zusammen auf einem Bauernhof hatte man sich dann an das Shooting gemacht. Bei der Verkostung gab es einen Moment bei dem ich schmunzeln musste, denn die Kostproben ließen Michael Albrecht eben genau diese Bilder, Emotionen und Gedanken spontan wiedererleben und sofort hatte er passende Geschichten dazu zu erzählen.





Es war ein schöner und interessanter Tag, an dem ich nicht nur die Präsentation eines tollen Buches miterleben durfte, sondern auch äußerst sympathische Persönlichkeiten kennenlernen. Ich freue mich riesig auf das Buch, welches **ab dem 04. Juni** auf www.olivia-verlag.de erworben werden kann.

Und aufs Nachkochen freue ich mich natürlich auch....!

Liebe Grüße,

Euer Christian

Links:

<http://www.olivia-verlag.de/>

<http://www.deliteam.de/delineu/>

Teilen mit:



Gefällt mir:



Sei der Erste dem dies gefällt.

Es muss nicht immer Eis sein...es ist Zeit für eine Sommerpizza

28. MAI 2018 ~ HINTERLASSE EINEN KOMMENTAR

Zu solch sommerlichen Temperaturen wie wir sie gerade im Moment erleben, sind neben kühlen Getränken auch einfach erfrischende Snacks gefragt. Und vor allem bei den Kindern kommt eine leckere Abwechslung auch immer gut an...

Solange es schmeckt, isst doch alles gut...;-)

Ich finde es schön, wenn man auch mal etwas Ausgefallenes anbietet und die Kinder kreativ mit Lebensmitteln umgehen lässt. Denn das tolle ist, dass die Kinder diese Pizza eigentlich selbst machen können. Wir probieren es auf jeden Fall nochmal aus...Denn der Belag war schon fast vor dem servieren weggenascht...