

Die Hesse koche

Egal, was mer koche – mer koche´s rischtisch

PRESSE
Frankenallee 71-81
60327 Frankfurt am Main
Tel (069) 75 01 45 45
Fax (069) 75 01 45 11
E-Mail presse@societaets-verlag.de
www.societaets-verlag.de

Die Hesse koche, und zwar rischtisch! **Daniel Groß** und **Sascha Scherer** sind ausgebildete Köche und Gastronomen, wobei Letzterer seine Leidenschaft fürs Fotografieren mit den Themen Essen und Trinken eindrucksvoll verknüpft. Beide sind Hessen mit Leib und Seele. So lag es nahe, ein Rezeptbuch zu Frankfurt/Rhein-Main und ganz Hessen zu konzipieren, das die Besonderheiten der regionalen hessischen Küche mit der Weltoffenheit der Großstadt Frankfurt und des gesamten Landstrichs zwischen Uppland, Odenwald, Rheingau und Rhön verbindet.

Die beiden widmen sich bereits in zweiter Auflage der ganzen kulinarischen Bandbreite in Hessen, haben jede Menge lebendige Varianten einst vergessener Rezepte im Gepäck oder kombinieren Klassiker mit neuen, internationalen Zutaten – stets auf der Suche nach Versionen mit Pfiff. Und hier ist wirklich für jeden Geschmack etwas dabei: Allerlei Vegetarisches wie einfache Reibekuchen, klassische Frankfurter Grieß Soß oder anspruchsvolles Grüne Soße-Risotto (Kapitel „Aus dem Gadde“) ist genau so zu finden wie Hessischer Spundekäs oder Harzer Käse-Salat für den kleinen Hunger (Kapitel „Klaa Schnibbelsche“). Diejenigen, die ihren Gästen gerne mal etwas Außergewöhnliches kredenzen, sollten unbedingt das Handkäs-Carpaccio probieren. Wer in der kalten Jahreszeit gerne deftige Eintöpfe zubereitet, kommt hingegen mit klassischen Rezepten für eine Nordhessische Wecksupp oder ein Bärlauchsüppchen (Kapitel „Supp“) auf seine Kosten. Die große Vielfalt an Herzhaftem wie der Handkäs-Burger oder Omma Else's Rahmhaschee („Aus der Pfann“), Braten-Variationen wie der Berger Apfelweinbraten oder Klassiker wie Krautwickel („Aus dem Dippe“) und geschmorte Schweinshaxen („aus dem Ofen“) runden das Angebot ab. Doch auch Fischliebhaber („Aus de Maa“) und „Süßmäulchen“ werden sicherlich nicht verhungern!



Das Cover schicken wir Ihnen auf Wunsch gerne in elektronischer Form zu. Übrigens finden Sie die Dateien auch unter der Rubrik „Presse“ auf unserer Website.

Neben der wunderschönen Gestaltung überzeugt das Buch „**Die Hesse koche**“ schon beim ersten Durchblättern durch seine ansprechenden und leicht verständlichen Rezeptbeschreibungen. Die Einteilung in drei Schwierigkeitsstufen und Angaben zur Zubereitungs- und Kochdauer helfen bei der Entscheidung und Planung, die einzelnen chronologisch aufgebauten Arbeitsschritte sorgen zudem für das perfekte Zeitmanagement, so dass die Gerichte selbst Anfängern problemlos gelingen dürften. Abgerundet werden die Rezepte meist mit persönlichen Tipps der Autoren, wie etwa nützliche Informationen, passenden Kombinationen oder besonderen Serviervorschlägen.

Ein Koch- und Rezeptbuch wie das Land selbst – prickelnd und voller Überraschungen! Das Buch erscheint als aufwendig fotografierter Bild- und Textband im großen Hardcover-Format, belastungsfähig für den täglichen Gebrauch.

„**Die Hesse koche**“ erscheint als Hardcover (21,7 x 24,4 cm) und kostet 20,00 Euro.

Sascha Scherer, Frankfurter durch und durch, absolvierte seine Ausbildung zum Koch 1997 in Dreieich-Götzenhain. Danach u. a. als Küchenchef im Park Plaza Hotel in Offenbach. Zudem Ausbildung zum Barkeeper und drei weitere Jahre als Barista hinter dem Tresen. Danach vier Jahre selbstständig in der Produktfotografie und rund zwei Jahre im Bereich People-Fotografie in einer kleinen Studiokette. Anfang 2017 hat er sich einen Traum erfüllt und ein eigenes Fotostudio in Neu-Isenburg mit den Schwerpunkten Food und Beverage eröffnet.

Daniel Groß, gebürtiger und stolzer Hesse, durchlief nach seiner Ausbildung Stationen von der Sterneküche bis zur Gutbürgerlichen Küche. Nach einer Saison in der Normandie – Fisch jeden Morgen frisch aus dem Meer in die Küche – gewann er 2013 den „Concours des Jeunes Chefs Rotisseur“. Damals plötzlich zum besten Jungkoch Hessens dekoriert, wirkt Daniel Groß heute in einem großen Frankfurter Hotel- und Restaurationsbetrieb, wo er die hessische Küche teilweise ganz klassisch, aber auch mit eigener Handschrift neu interpretiert.

Sascha Scherer, Daniel Groß

Die Hesse koche

Ega, l was mer koche – mer koche's rischtisch

2. Auflage

Societäts-Verlag 2021

208 Seiten, Hardcover

€ 20,00 (D) / € 20,60 (A)

ISBN: 978-3-95542-386-5