

Dr. Simone Tasché/ Dr. Klaus Postmann. *Das große Gewürzbuch*

Wussten Sie,

... dass Schärfe eigentlich kein Aroma, sondern ein Schmerz ist?

... dass Salz im engen Sinn kein Gewürz, sondern ein Mineralstoff ist?

... dass Paprikapulver zu den jüngsten Gewürzen der Menschheit zählt?

... dass bei den alten Römern nicht Safran, sondern Ingwer als eines der teuersten Gewürze galt?

... dass Haselnüsse und Mandeln die ältesten Gewürze der Welt sind?

Nach Jahren der „free from“ Küchen, geschmacksverwirrender Molekular-Kulinarik und künstlicher Aromen in Industrie- und Junkfood erleben natürliche Gewürze in Westeuropa eine Renaissance. Angetrieben wird diese Entwicklung durch neue, spannende Einflüsse aus fernen Gewürzregionen im nahen und mittleren Osten sowie durch die Rückbesinnung auf Regionalität und Herkunft von Lebensmitteln. Kulinariker im deutschsprachigen Raum schärfen im wahrsten Sinne des Wortes ihre Gaumen und lassen sich auf exotische Gewürze und rassige Kräuter ein, die ungeahnte Geschmackserlebnisse bescheren. Trendgewürze wie Chili, Ingwer, Pfeffer oder Bärlauch halten (wieder) Einzug in die Kochtöpfe. Zusätzlich sind vegane Ernährungsgewohnheiten für jede fleischlose, aber geschmackliche Aufwertung dankbar. In den Küchen Westeuropas wird heute mehr denn je geschnitten, gemörsert, gemahlen und geröstet – denn Würzen ermöglicht es, den globalisierten Einheitsgeschmack aus der eigenen Küche zu verbannen.

Das große Gewürzbuch richtet sich daher an Würz-Aficionados und Hobbyköche, die abseits des uniformen Einheitsbreis alles rund um die richtige Anwendung von Gewürzen, Kräutern & Co. in der Küche erfahren möchten – um mit neuen Aromen bei der Speis Zubereitung der Individualität endlich wieder mehr Ausdruck zu verleihen.

Die Autoren **Dr. Simone Tasché** und **Dr. Klaus Postmann** beschäftigen sich seit über 20 Jahren mit Speis und Trank, wobei kräftige Aromatik und exotische Würze immer im Vordergrund stehen. Neben ihrer Haupttätigkeit im Chili-Business schreiben die beiden Kulinariker als Redakteure für österreichische Fachmagazine in den Bereichen Genuss und Wein und wurden dafür bereits mit dem Gourmand Award 2012 für das best wine book of the year der Paris Cookbook Fair ausgezeichnet. Dr. Simone Tasché ist Diplom-Käsesommelière, Diplom-Kaffeessommelière und begnadete Kochautodidaktin, Dr. Klaus Postmann ist dipl. Weinakademiker, ebenfalls Diplom-Kaffeessommelier und geprüfter Heilkräuter-coach. Die Autoren teilen auch privat den Herd und leben mit ihrer Familie am Stadtrand von Wien.

Dr. Simone Tasché und Dr. Klaus Postmann

Braumüller | ISBN 978-3-99100-229-1 | Hardcover mit Schutzumschlag, zahlreiche Farbfotografien von Michael Rathmayer
384 Seiten | € 25,-
Erscheinungstermin: 2. Oktober 2017

Kontakt

Mag. Ingrid Führer
Presse und Öffentlichkeitsarbeit
presse@braumueller.at
+43 (0)676 8142 98 97
+43 (0)1 319 11 59-14

Braumüller GmbH
ATU 64745039, FN 321586x

Gerichtsstand: Wien

Geschäftsführung
Bernhard Borovansky
Konstanze Borovansky

A-1090 Wien, Servitengasse 5
Tel. (+43 1) 319 11 59
Fax (+43 1) 310 28 05
E-Mail: office@braumueller.at
www.braumuellner.at