

Tasché | Postmann. *Alles Chili*

Die Chili ist auf dem Vormarsch. Dass zu Zeiten der Donaumonarchie in Österreich-Ungarn intensive Schärfe auf den Teller kam, ist soweit bekannt. Man denke nur an das ungarische Gulyás mit reichlich „Paprikawürze“. Nach dem Zerfall der Monarchie verabschiedete sich die scharfe Würze von hiesigen Speiseplänen, um erst viele Jahrzehnte später mit der Esskultur Mittel- und Lateinamerikas sowie des orientalischen oder asiatischen Raums wieder nach Westeuropa zurückzukehren. Heute wächst die Chili längst quer durch Europa und erfreut sich zunehmender Beliebtheit, zumal sie vielfältige positive Wirkungen auf den menschlichen Körper und Organismus hat.

Das neue Werk von Simone Tasché und Klaus Postmann punktet mit einer vorurteilsfreien Herangehensweise an eines der ältesten Gewürze der Menschheit und richtet sich an alle kulinarisch Interessierten, die die Chili neu entdecken oder aber noch besser in der eigenen Küche einsetzen wollen. Neben der detaillierten Erläuterung des richtigen Umgangs mit aromatisch-pikanten Würzstoffen sowie der ausführlichen Darstellung der Verarbeitung der Chili findet sich in diesem Buch Wissenswertes über die kulinarische Anwendung. Einem Nachkochen hocharomatischer Speisen mit einem bewusst eingesetzten Schärfe- und Aromakick steht damit nichts mehr im Wege.

Simone J. Tasché, geboren 1974 in Wien, studierte Handelswissenschaften und promovierte 2003. Nach spannenden Jahren in der österreichischen Lebensmittelbranche gründete die diplomierte Käse-Sommelière und Diplom-Kaffee-Sommelière 2007 ihre eigene Marketing- und PR-Agentur mit Fokus auf Food & Beverages.

Klaus Postmann, geboren 1974 in Wien, studierte Volkswirtschaft und promovierte 2003 in Wirtschafts- und Sozialgeschichte. Nach einer erfahrungsreichen Zeit im internationalen Lebensmittelhandel gründete der diplomierte Weinakademiker und Diplom-Kaffee-Sommelier gemeinsam mit Simone J. Tasché 2007 eine Marketing- und PR-Agentur mit Fokus auf Food & Beverages.

Im Jahr 2016 folgte die gemeinsame Gründung der Chili-Werkstatt in Wien. Zuletzt brachten die AutorInnen „Das Große Gewürzbuch“ (2017) sowie „Vegan würzen“ (2018) im Braumüller Verlag auf den Markt. „Vegan Würzen“ wurde im Jahr 2018 mit dem Gourmand World Cookbook Award ausgezeichnet.

Dr. Simone Tasché und Dr. Klaus Postmann. *Alles Chili*

Hardcover, zahlr. Farbfotografien von Michael Rathmayer

304 Seiten | € 25

Braumüller | ISBN 978-3-99100-259-8

Erscheint am 1. September 2019

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.braumueller.at