

PRESSEINFORMATION

München, 14.10.2024

Frisch aus Polen

Rote Bete und Harissa: Vegetarische polnische Küche mit überraschenden Zutaten

Die polnische Küche war schon immer stark geprägt von Einflüssen verschiedener Kulturen. Bis heute ist man in Polen kulinarisch neugierig geblieben und offen für Aromen anderer Länder. Erfolgsautor Michał Korkosz widmet sich in „Frisch aus Polen“ genau dieser Offenheit und kreiert eine vegetarische, polnisch basierte, international inspirierte Fusionküche, die ihresgleichen sucht: spannend, beeindruckend, lehrreich – und immer köstlich. Vom Anfänger bis zum Hobbykoch findet hier jeder frische Ideen, originelle Kombinationen sowie das richtige Handwerkszeug, um selbst kreativ zu werden.

Mit „Frisch aus Polen“ vereint Autor Michał Korkosz gleich dreierlei: polnisches Essen, internationale Aromen und eine integrierte Kochschule, die ganz nebenbei Kochinteressierten auf jedem Niveau wertvolle Impulse mit auf den Weg gibt. Anstatt wie üblich nach Menüfolgen sind die Rezepte nach verschiedenen Kochtechniken gegliedert. So lernt man Grundlegendes für die Zubereitung von Gemüse, das roh gegessen wird, sowie Methoden für Herd und Ofen. Auch anspruchsvollere Techniken, die die Alltagsküche interessanter machen, kommen zum Einsatz, etwa Confieren, Charring (wörtlich „verbrennen“), Aromatisieren und Bräunen. In einem Buch über die polnische Küche dürfen zudem fermentierte und eingelegte Lebensmittel nicht fehlen. Das süße Kapitel schließt mit der laut Autor wichtigsten Technik ab: das Leben genussvoll gestalten.

Man merkt schnell: „Frisch aus Polen“ ist keine einfache Rezeptsammlung zum Nachkochen, Michał Korkosz möchte ein tieferes Verständnis für zentrale Techniken in der vegetarischen Küche schaffen und damit jedem die Freiheit geben, selbst zu experimentieren. Das zeigen auch seine Baukastensysteme für Gulasch und Pfannengerichte, mit denen man ganz einfach seine persönliche Lieblingsversion kreieren kann.

Während man also mit diesem Buch ganz nebenbei sein Koch-Know-how auf ein neues Level hebt, kann man gleichzeitig die vielfältige, moderne polnische Küche genießen. Bei aller Liebe zu seiner (kulinarischen) Tradition ist und war Polen schon immer geprägt von multikulturellen Einflüssen und aufgeschlossen für neue Zutaten, Zubereitungsideen und Geschmackswelten. Heute gilt Warschau förmlich als Hochburg für zeitgemäße, internationale Küche, als kultureller Schmelztiegel, in dem man Gerichte aus der ganzen Welt probieren kann.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

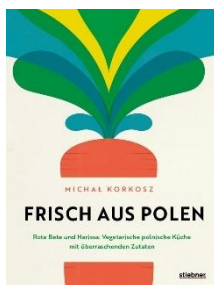
Mit seinem ersten Kochbuch „Polen vegetarisch“ wollte Michał Korkosz zeigen, dass klassisches polnisches Essen auch fleischlos funktioniert, nun geht er einen Schritt weiter und präsentiert seine Heimatküche in ihrem aktuellen Gewand. Seine originellen Rezepte reichen von Quetschgurken mit Räuchertofu-Walnuss-Creme und Ziegenkäsepiroggen mit Honig und Majoran über Sauerkraut-Bigos mit Butternusskürbis und Petersilienwurzel mit Whiskey-Zwiebel-Marmelade bis hin zu verkohltem Brokkoli mit Umamisauce und gesalzenem Apfelkuchen mit schnellem Braune-Butter-Eis.

Über den Autor:



Der 1998 geborene Pole **Michał Korkosz** hat sich schon früh für die Küchengeheimnisse seiner Mutter und Großmutter interessiert und begann mit neun Jahren, selbst zu kochen. Er studierte in Warschau internationale Beziehungen und konnte seine Leidenschaft in seiner Abschlussarbeit über die Rolle der Kulinarik in der Diplomatie mit einfließen lassen. 2016 gründete er seinen Blog »Rozkosznys« (polnisch für »köstlich«), auf Instagram hat er inzwischen knapp 500.000 Follower (@rozkoszny, @michal_korkosz). 2017 gewann er den Saveur-Blog-Award für seine Food-Fotografie. »Frisch aus

Polen« ist sein zweites Buch im Stiebner Verlag. Sein erstes Buch »Polen vegetarisch« hat nicht nur in Deutschland, sondern auch in Polen und den USA für Furore gesorgt.

**Titel:**

Frisch aus Polen - Rote Bete und Harissa: Vegetarische polnische Küche mit überraschenden Zutaten

Autor:

Michał Korkosz

Verlag:

Stiebner Verlag

Bibliografische Daten:

ISBN 978-3-8307-1080-6

28,00 € [D] | 28,80 € [A]

248 Seiten, 19 x 25 cm, Hardcover

Oktober 2024

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

REZEPT-AUSWAHL FÜR DIE PRESSE ZU *FRISCH AUS POLEN*

NUTZUNGSBEDINGUNGEN

Es besteht eine **Abdruckgenehmigung** für **Buchcover**, **Autorenfoto** sowie **maximal drei Rezeptbilder**.

Voraussetzung: einmalige Nutzung in direktem Zusammenhang mit einer entsprechenden Buchvorstellung inklusive eines Hinweises auf Buchtitel (*Frisch aus Polen*), Autor (*Michał Korkosz*), Fotograf (*Michał Korkosz*) und Verlag (*Stiebner Verlag*) sowie einer Abbildung des Covers.

Rezeptbilder dürfen nur in Verbindung mit dem dazugehörigen Rezepttext veröffentlicht werden.

Bilder und Rezepttexte können Sie anfragen unter stiebner@kommunikationpur.com

Herzlichen Dank!



Surówka aus Roter Bete und Kohlrabi mit Pistazien, Koriander und Meerrettich (S. 27)

©Michał Korkosz



Irrsinnig gute Kopytka & Mohn-Furikake (S. 50)

©Michał Korkosz



Räuchertofu-Dip mit Pfifferlingen, Gurke und Schwarzkümmel (S. 77)

©Michał Korkosz



Ofen-Paprika-Tomaten-Suppe mit gebratenen Oliven und Pistazien (S. 109)

©Michał Korkosz



Aubergine aus dem Ofen mit Knusperbuchweizen, Minze und Sauerrahm (S. 131)

©Michał Korkosz



Karamellisierte Babykarotten mit Koriander, Physalis und zerstoßenen Pistazien (S. 147)

©Michał Korkosz



Knusprige Quarkklößchen mit Spargel, Senfkörnern und Zitrone (S. 150)

©Michał Korkosz



Schlesische Knödel mit Blumenkohl-Orangen-Creme, Sauerkraut und Buchweizen (S. 182)

©Michał Korkosz



Gekühlte Tomaten-Erdbeer-Chłodnik (S. 186)

©Michał Korkosz



Gesalzener Szarlotka (Apfelkuchen) mit schnellem Braune-Butter-Eis (S. 239)

©Michał Korkosz

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com

PRESSEINFORMATION

Über den Stiebner Verlag

Der familiengeführte Stiebner Verlag mit Sitz in München bringt mit viel Herz und Leidenschaft hochwertige Titel für ambitionierte Hobby- wie Profi-Kreative, für kochbegeisterte Genuss-Menschen sowie für Sport-Interessierte und Sport-Treibende heraus. Die Stiebner Verlag GmbH vereint die Marken Stiebner und Copress. Während man bei Stiebner Inspirierendes zu Handarbeiten, Kreativität, Kochen und Genießen findet, dreht sich bei Copress alles rund um die Themen Sport, Fitness und Abenteuer. Inhaltliche Tiefe und versierte Autorinnen und Autoren sind dabei die Ansprüche des Verlags, in dem sechs kreative Frauen von der Titelauswahl über die Herstellung bis hin zum Vertrieb das komplette Programm managen. Mit einer guten Nase für Trend-Themen, unbesetzte Nischen und besondere Persönlichkeiten veröffentlicht der Verlag nun bereits seit über 150 Jahren. Seine Ursprünge hat er in der Verlagsgruppe Bruckmann, die 1858 gegründet und in den 1960er-Jahren von Erhard D. Stiebner übernommen wurde, der in der Nachkriegszeit als Setzer für das Unternehmen tätig war. 1999 ging der Verlag an seinen Sohn, Jörg D. Stiebner, und aus der Verlagsgruppe Bruckmann entstand der Stiebner Verlag mit den beiden Imprints Stiebner und Copress. Seit Juli 2019 führt seine Tochter, Melanie Stiebner, das Familienunternehmen nun in dritter Generation.

<https://www.stiebner.com/>

Folgen Sie uns auf:



Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

kommunikation.pur GmbH, Sarah Fischer, Sendlinger Straße 31, 80331 München

Telefon: +49.89.23 23 63 41, Fax: +49.89.23 23 63 51, E-Mail: stiebner@kommunikationpur.com