

## PRESSEINFORMATION

**SPERRFRIST: Keine Veröffentlichung vor dem 19. September 2024**

*München, 17.07.2024*

### The Vegan Taste of Europe

#### Europas beste Rezepte von Norwegen bis Griechenland

**Schweizer Chnöpfl, albanischer Paprikauflauf, norwegische Preiselbeercreme – für „The Vegan Taste of Europe“ hat sich Autor Yves Seeholzer auf kulinarische Entdeckungsreise durch Europa begeben. Dabei hat er Küchenklassiker vom Mittelmeer bis Skandinavien gesammelt, aber auch weniger bekannte Leckerbissen aufgespürt. Seine veganen Interpretationen verleihen den Gerichten das extra Plus an Frische sowie das Aroma heimischer Gemüsesorten, Kräuter und Gewürze. „The Vegan Taste of Europe“ bringt eindrücklich mit rund 90 bunten Rezepten, atmosphärischen Reisebildern und spannenden Hintergrundinformationen die ganze Vielfalt der europäischen Küche auf den Tisch.**

Warum in die Ferne schweifen, wenn das Gute liegt so nah? Der gelernte Koch, Buchautor und Reisefreund Yves Seeholzer hat für sein neues Kochbuch nicht weit über den Tellerrand schauen müssen – gerade einmal bis zu unseren europäischen Nachbarn. Was er dort gefunden hat, bietet einen derartigen kulinarischen Reichtum, dass er kaum zwischen zwei Buchdeckel passt. Yves Seeholzer hat es mit „The Vegan Taste of Europe“ trotzdem versucht. „Die europäische Küche ist mit Abstand die vielseitigste Küche, die ich kenne“, schreibt er. „Wo sonst auf der Welt treffen so viele Kulturen auf so engem Raum zusammen?“

Quinoa, Avocado, Mango & Co. sucht man hier vergebens. Die Besinnung auf die köstlichen – vor allem pflanzlichen – Zutaten, die uns in Europa zur Verfügung stehen, sowie das, was die unterschiedlichen Kochkulturen daraus zaubern, sind Yves Seeholzer Antrieb auf seiner Entdeckungsreise quer durch Europa. Von Griechenland bis Norwegen, von Portugal bis zur Ukraine sammelt er landestypische Gerichte und setzt sie unkompliziert auf vegane Weise um. Dabei verlieren sie weder an Authentizität noch Geschmack, gewinnen dafür an Frische und Aroma.

Zwiebelsuppe aus Frankreich, Antipasti aus Italien, Auberginenaufbau aus Griechenland, Reispfanne aus Kroatien, Gemüse-Linsen-Topf aus Montenegro, Selleriesuppe aus Slowenien, Gemüsebörek aus

---

**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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)

## PRESSEINFORMATION

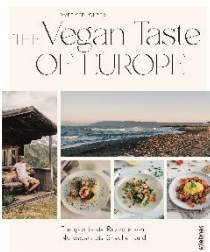
der Türkei, Kartoffelpuffer aus Tschechien, Gurkensalat aus Bulgarien, Pilzpfannkuchen aus Rumänien, Brotteigtaschen aus Moldau, süße Kartoffelknödel aus der Slowakei, Kniddelen aus Luxemburg, Bitterballen aus den Niederlanden, Apfelmuchen aus Dänemark, Trollkrem aus Norwegen ... dies sind nur einige der abwechslungsreichen Landesspezialitäten, die Yves Seeholzer in seinem Buch kredenzt. Auch der deutschsprachige Raum darf natürlich nicht fehlen und trägt mit Chnöpfl aus der Schweiz, gebratenen Serviettenknödeln aus Österreich und Kirschmichel aus Deutschland seinen Teil zur europäischen Vielfalt bei.

Mit stimmungsvollen Reisefotografien und spannenden Hintergrundinformationen lädt Yves Seeholzer seine Leserinnen und Leser ein, ihn auf seine Reise zu begleiten. Dank wertvoller Küchentipps, einer praktischen Vorratsliste und einfach nachzukochenden Rezepten gelingt dies bestens auch im Alltag.

### Über den Autor:



Nach Abschluss seiner Kochlehre schnuppert **Yves Seeholzer** einige Zeit in die Spitzengastronomie der Schweiz und führt anschließend mit zwei Freunden ein kleines erfolgreiches Restaurant direkt am Vierwaldstättersee. Inzwischen kombiniert er als Autor das Kochen mit seinen beiden anderen Leidenschaften, dem Reisen und Fotografieren. „The Vegan Taste of Europe“ ist nach zwei Kochbüchern gemeinsam mit Iwan Hediger sowie seinem autobiografischen Titel „Wir beide und das Leben“ sein viertes Buch.

**Titel:**

The Vegan Taste of Europe  
Europas beste Rezepte von Norwegen bis Griechenland

**Autor:**

Yves Seeholzer

**Verlag:**

Stiebner Verlag

**Bibliografische Daten:**

ISBN 978-3-8307-1074-5

28,00 € [D] | 28,80 € [A]

232 Seiten, 21 x 26 cm, Hardcover

September 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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)

## PRESSEINFORMATION

### REZEPT-AUSWAHL FÜR DIE PRESSE ZU *THE VEGAN TASTE OF EUROPE*

#### 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 (*The Vegan Taste of Europe*), Autor (Yves Seeholzer), Fotograf (Yves Seeholzer) 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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)

**Herzlichen Dank!**



**Frankreich:**  
**Schokoladentarte**  
(S. 45)

©Yves Seeholzer



**Italien:**  
**Toskanischer Bauernsalat**  
(S. 53)

©Yves Seeholzer



**Slowenien:**  
**Selleriesuppe**  
(S. 121)

©Yves Seeholzer



**Türkei:**  
**Geschmorte Auberginen**  
(S. 126)

©Yves Seeholzer



**Litauen:**  
**Kalte Rote-Bete-Suppe mit Dillkartoffeln**  
(S. 151)

©Yves Seeholzer



**Moldau:**  
**Bröteigtaschen mit Kartoffelfüllung**  
(S. 156)

©Yves Seeholzer



**Slowakei:**  
**Süße Kartoffelknödel mit Pflaumen**  
(S. 163)

©Yves Seeholzer



**Niederlande:**  
**Bitterballen**  
(S. 200)

©Yves Seeholzer



**Island:**  
**Lauchgratin**  
(S. 208)

©Yves Seeholzer



**Norwegen:**  
**Trollkrem**  
(S. 220)

©Yves Seeholzer

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](mailto: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](mailto:stiebner@kommunikationpur.com)