



[Heiko Antoniewicz](#)

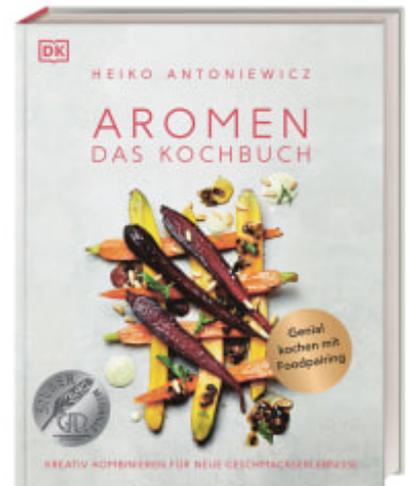
Aromen – Das Kochbuch

Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse. Genial kochen mit Foodpairing

Mehr Aroma geht nicht!

Schluss mit langweiligen Konventionen in der Küche! Heiko Antoniewicz kombiniert in seinem neuen Buch "Aromen - Das Kochbuch" genau die Produkte, die auf den ersten Blick nicht unbedingt zusammenpassen – geschmacklich jedoch zu einer wahren Offenbarung führen. Ob Banane und Petersilie oder Karotten und Oliven – mit den vielen anschaulichen Food Pairings verwandelt man vermeintlich kulinarisches Chaos in ein geschmackliches Feuerwerk!

Heiko Antoniewicz gilt in der Spitzenküche als Impulsgeber und Innovator. Normalerweise schult er Profiköche für die Gastronomie in Sachen Geschmack. In "Aromen - Das Kochbuch" erklärt er anschaulich für Hobbyköche, wie man neue Geschmackserlebnisse mit Gemüse, Fisch, Fleisch und Frucht selber schafft. In 90 außergewöhnlichen Rezepten spielt er mit den Aromen und zaubert gewagte köstliche Kreationen wie Gurkensalat mit Rhabarber oder Erbsenragout mit Holunderschaum und geröstetem Speck, geschmorter Karotte mit Oliven und Passionsfrucht oder Hähnchen mit weißer Schokolade und Kardamom. In den einzelnen Aromentastings zu Kaffee, Rosmarin oder Petersilienwurzel, lernt man die wichtigsten Geschmacksbilder und die Kunst der Aromenkombinationen kennen.



Zum Autor: Heiko Antoniewicz ist Koch. Und er ist Ideengeber, Inspirator, Kreativeur und ein Suchender. Denn so wie das Leben haben seine Themen kein Anfang und kein Ende. Er betrachtet Gastronomie und Kochen aus der Vogelperspektive und erkennt Zusammenhänge, die bisher nicht gesehen wurden. Er entfaltet Ideen und entwickelt Food-Konzepte. Er gibt der gesamte Branche Impulse, bevor sie Trend werden. Dabei bleibt er intuitiv. Seine wichtigsten Werkzeuge sind Kopf, Herz und Bauch. Heiko Antoniewicz ist bis heute Entdecker geblieben. Überall findet er Inspirationen. Sein Anspruch: Lebensmittel bestmöglich verwerten.

[Heiko Antoniewicz](#)

Aromen – Das Kochbuch

Kreativ kombinieren für neue Geschmackserlebnisse. Genial kochen mit Foodpairing

ISBN 978-3-8310-4009-4
240 Seiten, 217 x 278 mm
Über 150 farbige Fotos
€ 29,95 (D) / € 30,80 (A)

DK Verlag Dorling Kindersley Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Ira Zeitzen • Arnulfstraße 124 • 80636 München

Telefon: ++49/89/ 44 23 26-241 • Fax: ++49/89/ 44 23 26-410 • E-Mail: presse@dk-germany.de

Im Falle einer Besprechung bitten wir um einen Beleg. Vielen Dank im Voraus.